

Linee guida
Mangimi



Versione: 01.01.2024rev01



Indice

1	Fondamenti	10
1.1	Ambito di applicazione	10
1.2	Responsabilità	10
1.3	Riconoscimento di altri standard	10
1.4	Aziende di essiccazione	11
1.5	Aziende che effettuano il Private Labelling (Private Labeller)	11
1.6	Produttori di alimenti con sottoprodotto mangimi	12
1.7	Coordinatori di sistema per la sottoscrizione dell'impegno contrattuale dei produttori di materie prime per mangimi	12
1.8	Piccoli produttori di materie prime per mangimi	12
1.9	Molini miscelatori mobili	12
1.10	Fornitori di servizi di trasporto e immagazzinamento	12
1.11	Certificazione a matrice per commercianti, magazzini o fornitori di servizi di trasporto	12
1.12	Utilizzo/commercio di semi di soia e prodotti a base di soia	13
2	Requisiti generali	13
2.1	Requisiti generali del sistema	13
2.1.1	[K.O.] Dati dell'azienda	13
2.1.2	[K.O.] Registrazione e riconoscimento	14
2.1.3	[K.O.] Gestione degli eventi e delle crisi	14
2.1.4	[K.O.] Tracciabilità	15
2.2	Certificazione QM separata	15
2.3	Creazione di un sistema di gestione della qualità	15
2.3.1	Determinazione del campo di applicazione	15
2.3.2	Motivazione delle esclusioni	16
2.4	Requisiti per la documentazione	16
2.4.1	[K.O.] Documentazione	16
2.4.2	Gestione della documentazione	16
2.4.3	Conservazione	16
2.4.4	Comunicazione	16
2.5	Gestione e pianificazione	16
2.5.1	Gestione e obblighi dell'organo direttivo	16
2.5.2	Politica di qualità	17
2.5.3	Obiettivi di qualità e pianificazione del raggiungimento	17
2.5.4	Ruoli e responsabilità	17
2.5.5	Programmazione delle modifiche	17
2.6	Gestione delle risorse	18
2.6.1	Predisposizione delle risorse	18
2.6.2	Risorse di personale	18
2.6.3	Infrastruttura	18
2.7	Realizzazione dei prodotti e servizi	18
2.7.1	Individuazione e verifica dei requisiti di prodotti e servizi	18
2.7.2	Pianificazione e rappresentazione del processo	18
2.7.3	Realizzazione dei prodotti e prestazione dei servizi	19
2.7.4	Comunicazione con i clienti	19
2.7.5	Sviluppo	19

2.8	Misurazione, analisi, verifica e miglioramento	19
2.8.1	Controllo dei processi	19
2.8.2	Controllo dei prodotti	19
2.9	Valutazioni e miglioramento	19
2.9.1	[K.O.] Valutazione dei fornitori	19
2.9.2	Audit interni	19
2.9.3	[K.O.] Valutazione della gestione	20
2.9.4	Reclami dei clienti	20
2.9.5	[K.O.] Gestione di prodotti e servizi viziati	20
2.9.6	Miglioramento	21
2.10	Programma HACCP	21
2.10.1	[K.O.] Programma HACCP	21
2.10.2	Team HACCP	21
2.10.3	Diagramma di flusso	21
2.10.4	Analisi dei rischi	21
2.10.5	Punti critici di controllo (CCP)	21
2.10.6	Valori limite per i CCP	21
2.10.7	Monitoraggio e verifica dei valori limite per i CCP	21
2.10.8	Misure correttive per i CCP	22
2.10.9	Responsabilità	22
2.10.10	Documentazioni	22
2.10.11	Verifica HACCP	22
2.11	Requisiti per la certificazione a matrice	22
2.11.1	Requisiti per il coordinatore della matrice	22
2.11.2	Requisiti per i siti della matrice	22
3	Requisiti per la produzione dei mangimi	23
3.1	Specifiche di prodotto dei mangimi	23
3.1.1	[K.O.] Descrizione dei mangimi prodotti	23
3.1.2	Informazioni per i clienti	23
3.1.3	[K.O.] Produzione di materie prime per mangimi: lista QS delle materie prime per mangimi	23
3.2	Informazioni sugli acquisti	23
3.2.1	Descrizione delle materie prime	23
3.3	Gestione delle materie prime	24
3.3.1	Acquisto di prodotti agricoli primari non lavorati	24
3.3.2	Acquisto di materie prime per mangimi: liste ammesse	24
3.3.3	Acquisto di prodotti derivati da oli e grassi vegetali	24
3.3.4	Acquisto e produzione di additivi	24
3.3.5	[K.O.] Elenco degli esclusi	24
3.3.6	Ricevimento delle materie prime	24
3.4	Stato di certificazione dei fornitori	24
3.4.1	[K.O.] Legittimità di fornitura dei fornitori	24
3.4.2	[K.O.] Acquisto da fornitori non certificati: regolazioni del gate-keeping	25
3.5	Requisiti aggiuntivi per l'acquisto di ex alimenti dal produttore di alimenti	25
3.5.1	Questionario di qualità	25
3.5.2	Diagramma di processo	26
3.5.3	Audit fornitori	26
3.5.4	Marcatura e pulizia dei contenitori di raccolta	26


3.5.5	Trasporto delle materie prime	26
3.5.6	Consegna diretta al cliente	27
3.5.7	Analisi degli audit fornitori, questionari di qualità e diagrammi di processo	27
3.6	Complesso aziendale	27
3.6.1	Organizzazione dello stabilimento.....	27
3.6.2	[K.O.] Garanzia della separazione della merce	27
3.6.3	[K.O.] Divieto di produzione parallela di certi grassi alimentari.....	28
3.7	Manutenzione.....	28
3.7.1	Programma di manutenzione	28
3.8	Pulizia	28
3.8.1	Programmi di pulizia.....	28
3.8.2	[K.O.] Detergenti e disinfettanti	28
3.8.3	[K.O.] Interventi di pulizia.....	29
3.9	Monitoraggio parassiti	29
3.9.1	[K.O.] Profilassi e monitoraggio dei parassiti.....	29
3.9.2	[K.O.] Disinfestazione	29
3.9.3	[K.O.] Protezione delle derrate immagazzinate.....	30
3.10	Igiene personale	30
3.10.1	Corsi sull'igiene.....	30
3.11	Regole relative all'area aziendale.....	30
3.11.1	Accesso all'area aziendale	30
3.11.2	Regole relative a cibo, bevande e fumo	30
3.11.3	Lavori ad opera di ditte esterne.....	30
3.12	Vetro e altri materiali fragili.....	30
3.12.1	[K.O.] Impiego di vetro e altri materiali fragili.....	30
3.13	Rifiuti	30
3.13.1	[K.O.] Gestione e smaltimento dei rifiuti	30
3.14	Utilizzo dell'acqua	31
3.14.1	[K.O.] Qualità dell'acqua	31
3.14.2	Additivi per l'acqua.....	31
3.15	Propagazione e contaminazioni incrociate	31
3.15.1	[K.O.] Calcolo di possibili contaminazioni	31
3.15.2	[K.O.] Contaminazioni crociate.....	31
3.16	Contaminazioni	32
3.16.1	[K.O.] Prevenzione delle contaminazioni.....	32
3.17	Additivi tecnologici (coadiuvanti tecnologici).....	32
3.17.1	Utilizzo di additivi tecnologici	32
3.18	Immagazzinamento	32
3.18.1	[K.O.] Gestione del magazzino.....	32
3.18.2	Mantenimento della qualità.....	32
3.18.3	Utilizzo di magazzini esterni.....	32
3.19	Imballaggio.....	33
3.19.1	Imballaggi.....	33
3.20	Trasporto su strada.....	33
3.20.1	Trasporto di merci imballate	33
3.20.2	Trasporto di merci sciolte	33
3.21	Conferimento d'incarico per il trasporto su rotaia e via nave	33
3.21.1	Ricorso ad un caricatore.....	33

3.21.2 Trasporto di carichi parziali.....	33
3.22 Essiccazione, aerazione e raffreddamento.....	33
3.22.1 [K.O.] Processo di essiccazione e conservazione	33
3.22.2 Controllo del contenuto d'umidità e/o della temperatura.....	34
3.23 Separazione di corpi estranei	34
3.23.1 Procedimento per la separazione di corpi estranei	34
3.24 Dichiarazione ed etichettatura come mangimi del sistema QS	34
3.24.1 [K.O.] Etichettatura degli articoli come mangimi del sistema QS	34
3.24.2 Utilizzo del marchio	35
3.25 Registrazione di codici sede (numeri VVVO)	35
3.25.1 Attribuzione del codice sede (numeri VVVO) alle forniture di mangimi composti (merci sfuse)	35
3.26 Monitoraggio dei mangimi.....	35
3.26.1 [K.O.] Creazione di piani di controllo QS specifici per la sede	35
3.26.2 [K.O.] Rispetto dei piani di controllo QS	36
3.26.3 Prelievo e spedizione del campione.....	36
3.26.4 Analisi ad opera di laboratori accreditati QS.....	36
3.26.5 Monitoraggio dei mangimi: inserimento dei dati	36
3.26.6 Regolazione del gate-keeping: inserimento dei dati	36
3.26.7 [K.O.] Verifica per l'approvazione: attuazione	37
3.26.8 Verifica per l'approvazione: inserimento dei dati	37
3.26.9 [K.O.] Piani di monitoraggio aggiuntivi: attuazione.....	37
3.26.10 Piani di monitoraggio aggiuntivi: inserimento dei dati	37
3.26.11 [K.O.] Piani di monitoraggio ad hoc: attuazione	37
3.26.12 Piani di monitoraggio ad hoc: inserimento dei dati	38
3.27 Controcampioni	38
3.27.1 [K.O.] Formazione dei controcampioni	38
3.28 Requisiti per il Private Labelling.....	38
3.28.1 [K.O.] Private Labelling: descrizione delle responsabilità	38
3.28.2 [K.O.] Private Labelling: autorizzazione alla fornitura del produttore a contratto	39
4 Requisiti per il commercio dei mangimi	39
4.1 Informazioni sull'approvvigionamento.....	39
4.1.1 Descrizione dei mangimi	39
4.2 Acquisto di mangimi.....	39
4.2.1 Acquisto di prodotti agricoli primari non lavorati.....	39
4.2.2 [K.O.] Acquisto di materie prime per mangimi: liste ammesse	40
4.2.3 Acquisto di prodotti derivati da oli e grassi vegetali	40
4.2.4 [K.O.] Elenco degli esclusi.....	40
4.2.5 Accettazione dei mangimi.....	40
4.3 Stato di certificazione dei fornitori	40
4.3.1 [K.O.] Legittimità di fornitura dei fornitori	40
4.3.2 [K.O.] Acquisto da fornitori non certificati: regolazione del gate-keeping	41
4.4 Immagazzinamento	41
4.4.1 [K.O.] Ambiente del magazzino.....	41
4.4.2 [K.O.] Gestione del magazzino.....	41
4.4.3 [K.O.] Garanzia della separazione della merce	42
4.4.4 Utilizzo di magazzini esterni.....	42
4.5 Manutenzione.....	42

4.5.1	Programma di manutenzione	42
4.6	Pulizia	42
4.6.1	Programmi di pulizia	42
4.6.2	[K.O.] Detergenti e disinfettanti	43
4.6.3	[K.O.] Interventi di pulizia	43
4.7	Monitoraggio parassiti	43
4.7.1	[K.O.] Profilassi e monitoraggio dei parassiti	43
4.7.2	[K.O.] Disinfestazione	44
4.7.3	[K.O.] Protezione delle derrate immagazzinate	44
4.8	Igiene personale	44
4.8.1	Corsi sull'igiene	44
4.9	Regole relative all'area aziendale	44
4.9.1	Accesso all'area aziendale	44
4.9.2	egole relative a cibo, bevande e fumo	44
4.9.3	Lavori ad opera di ditte esterne	44
4.10	Vetro e altri materiali fragili	45
4.10.1	[K.O.] Impiego di vetro e altri materiali fragili	45
4.11	Rifiuti	45
4.11.1	[K.O.] Gestione e smaltimento dei rifiuti	45
4.12	Utilizzo dell'acqua	45
4.12.1	[K.O.] Qualità dell'acqua	45
4.12.2	Additivi per l'acqua	45
4.13	Contaminazioni	46
4.13.1	[K.O.] Prevenzione delle contaminazioni	46
4.14	Controlli ai magazzini	46
4.14.1	Mantenimento della qualità	46
4.15	Imballaggio	46
4.15.1	Imballaggi	46
4.16	Trasporto su strada	46
4.16.1	Trasporto di merci imballate	46
4.16.2	Trasporto di merci sfuse	46
4.17	Conferimento d'incarico per il trasporto su rotaia e via nave	47
4.17.1	Ricorso ad un caricatore	47
4.17.2	Trasporto di carichi parziali	47
4.18	Essiccazione, aerazione e raffreddamento	47
4.18.1	[K.O.] Processo di essiccazione e conservazione	47
4.18.2	Controllo del contenuto d'umidità e/o della temperatura	47
4.19	Separazione di corpi estranei	47
4.19.1	Procedimento per la separazione di corpi estranei	47
4.20	Dichiarazione ed etichettatura come mangimi del sistema QS	48
4.20.1	[K.O.] Etichettatura degli articoli come mangimi del sistema QS	48
4.20.2	Utilizzo del marchio	48
4.21	Registrazione dei codici sede (numeri VVVO)	49
4.21.1	Attribuzione dei codici sede (numeri VVVO) alle forniture di mangimi composti (merci sfuse)	49
4.22	Monitoraggio dei mangimi	49
4.22.1	[K.O.] Creazione di piani di controllo QS specifici per la sede	49
4.22.2	[K.O.] Rispetto dei piani di controllo QS	49
4.22.3	Prelievo e spedizione del campione	50

4.22.4	Analisi ad opera di laboratori accreditati QS.....	50
4.22.5	Monitoraggio dei mangimi: inserimento dei dati	50
4.22.6	Regolazione del gate-keeping: inserimento dei dati	50
4.22.7	[K.O.] Verifica per l'approvazione: attuazione	50
4.22.8	Verifica per l'approvazione: inserimento dei dati	51
4.22.9	[K.O.] Piani di monitoraggio aggiuntivi: attuazione	51
4.22.10	Piani di monitoraggio aggiuntivi: inserimento dei dati	51
4.22.11	[K.O.] Piani di monitoraggio ad hoc: attuazione	51
4.22.12	Piani di monitoraggio ad hoc: inserimento dei dati.....	51
4.23	Controcampioni	51
4.23.1	[K.O.] Formazione dei controcampioni	51
5	Requisiti relativi al trasporto su strada dei mangimi.....	52
5.1	Descrizione delle procedure	52
5.1.1	[K.O.] Determinazione delle procedure	52
5.1.2	[K.O.] Subappalto	52
5.2	Marcatura e tracciabilità (Documentazione delle spedizioni)	52
5.2.1	Marcatura e utilizzo degli spazi adibiti al carico	52
5.2.2	[K.O.] Documentazione dei trasporti.....	52
5.3	Determinazione delle misure di pulizia.....	52
5.3.1	[K.O.] Determinazione delle necessarie misure di pulizia	52
5.3.2	Procedura di approvazione successiva al trasporto di carichi precedenti vietati	53
5.4	Pulizia	54
5.4.1	Predisposizione delle istruzioni	54
5.4.2	[K.O.] Interventi di pulizia.....	54
5.4.3	Detergenti e disinfettanti e qualità dell'acqua.....	54
5.4.4	Documentazione delle misure di pulizia	55
5.4.5	Verifica dell'efficacia	55
5.5	Effettuazione del trasporto.....	55
5.5.1	Controllo prima del carico.....	55
5.5.2	[K.O.] Mantenimento della qualità dei mangimi	55
5.6	Contaminazioni	55
5.6.1	[K.O.] Misure da adottare in caso di contaminazioni.....	55
5.7	Veicoli con più spazi di carico.....	56
5.7.1	[K.O.] Requisiti per i veicoli con più spazi di carico	56
5.8	Requisiti aggiuntivi per i veicoli combinati.....	56
5.8.1	[K.O.] Requisiti tecnici per i veicoli combinati.....	57
5.8.2	[K.O.] Verifiche ai veicoli combinati	58
5.8.3	Pulizia dei veicoli combinati	58
5.8.4	Abbigliamento protettivo sui veicoli combinati.....	58
5.8.5	[K.O.] Requisiti supplementari per i veicoli combinati con separazione flessibile	58
5.9	Documentazione.....	59
5.9.1	Uso della documentazione	59
5.10	Acquisto o noleggio di spazi di carico usati	59
5.10.1	Acquisto o noleggio di spazi di carico usati	59
6	Requisiti per il caricatore dei mangimi su rotaia, acque interne e via mare ..	59
6.1	Descrizione delle procedure	60

6.1.1	[K.O.] Determinazione delle procedure	60
6.2	Documentazione.....	60
6.2.1	Documentazione per il trasporto.....	60
6.3	Ispezioni dello spazio di carico (ISC)	61
6.3.1	[K.O.] Incarico per l'effettuazione di un'ISC.....	61
6.3.2	Rapporto ISC.....	61
6.4	Requisiti per il trasporto su acque interne	62
6.4.1	[K.O.] Trasporto su acque interne: conferimento dell'incarico ad un trasportatore	62
7	Requisiti per l'immagazzinamento e la movimentazione dei mangimi.....	62
7.1	Descrizioni delle procedure	63
7.1.1	[K.O.] Procedura per l'immagazzinamento.....	63
7.2	Immagazzinamento	63
7.2.1	[K.O.] Ambiente del magazzino.....	63
7.2.2	[K.O.] Gestione del magazzino.....	63
7.2.3	[K.O.] Garanzia della separazione della merce	64
7.3	Manutenzione.....	64
7.3.1	Programma di manutenzione	64
7.4	Pulizia	64
7.4.1	Programmi di pulizia.....	64
7.4.2	[K.O.] Detergenti e disinfettanti	64
7.4.3	[K.O.] Interventi di pulizia.....	65
7.5	Monitoraggio parassiti	65
7.5.1	[K.O.] Profilassi e monitoraggio dei parassiti.....	65
7.5.2	[K.O.] Disinfestazione	65
7.5.3	[K.O.] Protezione delle derrate immagazzinate.....	66
7.6	Igiene personale	66
7.6.1	Corsi sull'igiene.....	66
7.7	Regole relative all'area aziendale.....	66
7.7.1	Accesso all'area aziendale	66
7.7.2	Regole relative a cibo, bevande e fumo	66
7.7.3	Lavori ad opera di ditte esterne.....	66
7.8	Vetro e altri materiali fragili.....	66
7.8.1	[K.O.] Impiego di vetro e altri materiali fragili.....	66
7.9	Rifiuti	67
7.9.1	[K.O.] Gestione dei rifiuti e smaltimento	67
7.10	Utilizzo di acqua.....	67
7.10.1	[K.O.] Qualità dell'acqua	67
7.10.2	Additivi per l'acqua.....	67
7.11	Contaminazioni	67
7.11.1	[K.O.] Prevenzione delle contaminazioni.....	67
7.12	Accettazione della merce e controllo dei magazzini	68
7.12.1	Accettazione della merce.....	68
7.12.2	Controlli dei magazzini	68
7.13	Essiccazione, aerazione e raffreddamento.....	68
7.13.1	[K.O.] Processo di essiccazione e conservazione	68
7.13.2	Controllo del contenuto d'umidità e/o della temperatura.....	68
7.14	Separazione di corpi estranei	69

7.14.1 Procedimento per la separazione di corpi estranei	69
7.15 Imballaggio.....	69
7.15.1 Imballaggi.....	69
I.  Modulo addizionale VLOG - "Ohne Gentechnik".....	69
II. Modulo addizionale QS-Soiaplus.....	69
8 Definizioni.....	69
8.1 Spiegazione dei simboli.....	69
8.2 Elenco delle abbreviazioni.....	69
8.3 Termini e definizioni.....	70
9 Allegati	75
9.1 Standard riconosciuti	75
9.2 Regolazione del gate-keeping	75
9.3 Obbligo di certificazione per le aziende del settore dei mangimi.....	75
9.4 Elenco degli esclusi	75
9.5 Lista QS delle materie prime per mangimi.....	75
9.6 Questionario di qualità per l'acquisto di ex alimenti.....	75
9.7 Acquisto di prodotti derivati da oli e grassi vegetali.....	75
Informazioni sulla revisione Versione 01.07.2024.....	76

NB: La Linea guida Mangimi è scritta in tedesco e tradotta in italiano. In caso di discrepanze tra la traduzione e la versione tedesca, prevarrà l'originale tedesco.

1 Fondamenti

Potete trovare i fondamenti relativi al sistema QS quali organizzazione, condizioni di partecipazione, utilizzo del marchio e procedimento sanzionatorio nelle **Linee guida "Regolamento generale"**.

1.1 Ambito di applicazione

- Produzione dei mangimi
 - Produzione additivi per mangimi (tipologia di attività produttiva 700)
 - Produzione premiscele (tipologia di attività produttiva 70)
 - Produzione mangimi composti (tipologia di attività produttiva 71)
 - Produzione materie prime per mangimi (tipologia di attività produttiva 72)
- Private Labelling (tipologia di attività produttiva 74)
- Commercio (tipologia di attività produttiva 76)
- Immagazzinamento e movimentazione (tipologia di attività produttiva 77)
- Trasporto
 - Trasporto su strada (tipologia di attività produttiva 78)
 - Trasporto su rotaia, interno, per mare (tipologia di attività produttiva 79)
- Coordinatore della matrice (tipologia di produzione 770)

Qualsiasi azienda del settore dei mangimi può partecipare al sistema QS. Ciascuna tipologia di attività produttiva per la quale l'azienda desidera partecipare al sistema QS deve essere certificata separatamente.

1.2 Responsabilità

È responsabilità del partecipante al sistema di

- rispettare i requisiti,
- fornire la documentazione completa e corretta,
- controlli interni
- attuazione, opportuna e nel rispetto dei termini, delle misure correttive,
- utilizzare correttamente il marchio e l'etichettatura dei prodotti nonché procurarsi.

Egli è tenuto a rispettare sempre i requisiti del sistema QS ed essere sempre in grado di comprovare tale rispetto. Egli è tenuto, inoltre, a garantire che, oltre ai requisiti indicati nelle presenti Linee guida e agli altri requisiti QS applicabili (ad es. Regolamento Generale, Linee guida Certificazione, Linee guida Monitoraggio), vengano osservate anche le norme giuridiche in vigore nel Paese dove i prodotti vengono realizzati nonché quelle del Paese in cui tali prodotti vengono immessi sul mercato dal partecipante al sistema.

1.3 Riconoscimento di altri standard

Tutte le aziende che vogliono partecipare al sistema QS devono aver prima predisposto e verificato nel corso di un audit un sistema di qualità standardizzato. Le aziende già certificate secondo un altro sistema di gestione della qualità o standard possono utilizzare tale certificazione per partecipare al sistema QS, se lo standard è riconosciuto da QS. Si distingue tra due tipi di riconoscimento:

- **Riconoscimento di sistemi di gestione della qualità certificati:** Le aziende che sono certificate secondo uno dei sistemi QM riconosciuti da QS possono farsi accreditare nel corso dell'audit per i capitoli da 2.4 a 2.8. Per ulteriori informazioni in tal senso si veda il Capitolo 2.2. I sistemi QM attualmente riconosciuti nell'audit QS sono descritti nell'Allegato 9.1.

⇒ Capitolo 2.2 Certificazione QM separata

Se nell'ambito della certificazione a matrice per il commercio, il trasporto nonché l'immagazzinamento e la movimentazione, la matrice (gruppo imprenditoriale) è costituito da aziende giuridicamente indipendenti, non è possibile riconoscere un sistema QM certificato a parte.

- **Riconoscimento di audit/certificati di altri enti normatori:** è stato concordato un mutuo riconoscimento con diversi enti normatori per semplificare i rapporti internazionali nella fornitura dei mangimi. I partecipanti al sistema che fanno accreditare il proprio audit da un altro ente normatore possono avere frequenze di audit divergenti. Nell'Allegato 9.1 sono descritti quali settori e con che modalità le aziende possono sfruttare tale riconoscimento.

⇒ Allegato 9.1 Standard riconosciuti

1.4 Aziende di essiccazione

Per determinati processi produttivi, aziende o canali commerciali sussistono particolarità, qui di seguito illustrate, per la certificazione e la partecipazione al sistema.

Aziende che effettuano essiccazione o essiccazione per conto terzi

A seconda del prodotto e del processo di essiccazione, gli impianti di essiccazione vanno certificati come segue:

Merce da essiccare	L'impianto di essiccazione è proprietario della merce?	Tipo di essiccazione	È necessaria una certificazione?
Prod. agricolo primario o mangimi	No, la merce è essiccata per conto terzi	Indiretta	No
Prod. agricolo primario o mangimi	No, la merce è essiccata per conto terzi	Diretta	Sì, come produttore (incluso il monitoraggio dell'essiccazione)
Prod. agricolo primario	Sì, essiccazione del raccolto dell'agricoltore stesso	Indiretta	No
Prod. agricolo primario	Sì, essiccazione del raccolto dell'agricoltore stesso	Diretta	Sì, come produttore (incluso il monitoraggio dell'essiccazione)
Mangimi	Sì, la merce viene commercializzata	Indiretta o diretta	Sì, come commerciante (per l'essiccazione diretta monitoraggio aggiuntivo)
Mangimi	No, la merce viene stoccata	Indiretta o diretta	Sì, come gestore di magazzino (per l'essiccazione diretta valutazione dei rischi)
Materiale diverso dai mangimi	Sì	Indiretta o diretta (per la produzione di mangime)	Sì, come produttore (incluso il monitoraggio dell'essiccazione)
Materiale diverso dai mangimi	No, la merce è prodotta per conto terzi	Indiretta o diretta (per la produzione di mangime)	Sì, come produttore (incluso il monitoraggio dell'essiccazione)

1.5 Aziende che effettuano il Private Labelling (Private Labeller)

Tutte le aziende che distribuiscono come merce QS con il proprio marchio o con il proprio nome mangimi prodotti da un'altra azienda effettuano il cosiddetto Private Labelling. A tal fine il Private Labeller può far produrre i mangimi da un'altra azienda (produttore a contratto) secondo i propri requisiti oppure acquistare senza requisiti e distribuire la merce con il proprio nome. Sia il produttore sia il committente (Private Labeller) sono soggetti all'obbligo di certificazione QS. In ogni caso deve sussistere un accordo tra il produttore e il Private Labeller. Per maggiori dettagli si veda il Capitolo 3.28.

⇒ Capitolo 3.28 Requisiti per il Private Labelling

1.6 Produttori di alimenti con sottoprodotto mangimi

I produttori di alimenti che producono mangimi come sottoprodotto fanno parte della catena dei mangimi e pertanto sono soggetti all'obbligo di certificazione come produttori di mangimi. I requisiti per i mangimi vanno pertanto integrati nel sistema di garanzia di qualità e nel sistema HACCP interni dell'azienda. È possibile anche utilizzare i sistemi di controllo e documentazione già disponibili che dimostrano l'adempimento dei requisiti.

1.7 Coordinatori di sistema per la sottoscrizione dell'impegno contrattuale dei produttori di materie prime per mangimi

In presenza di determinati presupposti, i produttori di materie prime per mangimi hanno la possibilità di partecipare al sistema QS mediante un coordinatore di sistema. Il coordinatore di sistema

- rappresenta una struttura organizzativa che riunisce diverse piccole aziende economicamente indipendenti e le inserisce all'interno del sistema QS.
- trasmette alla QS Qualität und Sicherheit GmbH tutte le informazioni necessarie ai fini della valutazione delle dimensioni dell'azienda e della decisione se un'azienda possa partecipare al sistema QS direttamente o mediante un coordinatore di sistema nonché sulla gamma di prodotti e sulla quantità annua di mangimi prodotti. Spetta alla QS Qualität und Sicherheit GmbH decidere se un'azienda può partecipare o meno al sistema QS mediante un coordinatore di sistema.
- funge da partecipante al sistema (partner contrattuale) all'interno del sistema QS. Ogni produttore di materie prime per mangimi organizzato dal coordinatore di sistema rappresenta una sede del coordinatore stesso e viene autorizzato in qualità di suo stabilimento. Ai fini dell'accreditamento del produttore è necessaria la certificazione di tale stabilimento da parte di un laboratorio di certificazione accreditato da QS.
- impegna i produttori all'interno del sistema QS mediante le loro dichiarazioni di partecipazione.
- è il referente per QS.
- organizza:
 - le richieste di adesione,
 - la gestione dei dati anagrafici,
 - l'audit QS,
 - la partecipazione al monitoraggio dei mangimi mediante la creazione di un accesso alla banca dati per i produttori di materie prime per mangimi per l'inserimento dei dati del campionamento,
 - su richiesta dell'azienda, consulenze per l'introduzione del sistema QM o del programma HACCP per i mangimi nonché
 - su richiesta, consulenza alle aziende per l'attuazione di misure e per la correzione di eventuali irregolarità riscontrate durante il controllo indipendente.

1.8 Piccoli produttori di materie prime per mangimi

Ai piccoli produttori (produzione di materie prime per mangimi per una quantità inferiore alle 1.000 t di sostanza secca all'anno) si applicano le **Linee guida Ispezione QS per piccoli produttori di materie prime per mangimi** (disponibile solo in tedesco).

1.9 Molini miscelatori mobili

Alle aziende che gestiscono molini miscelatori mobili si applicano le Linee guida Ispezione QS per molini miscelatori mobili (disponibile solo in tedesco). In caso di sola macinatura dei mangimi senza miscela, non è necessario alcun accreditamento QS per l'impianto.

1.10 Fornitori di servizi di trasporto e immagazzinamento

Le aziende che desiderano farsi certificare secondo il sistema QS esclusivamente per il trasporto e/o l'immagazzinamento e la movimentazione devono registrarsi nella banca dati QS. I laboratori di certificazione provvederanno a far sottoscrivere loro il relativo impegno contrattuale. Le aziende non sottoscrivono con QS alcun contratto di sistema e non ottengono alcun diritto di utilizzare il marchio di qualità QS.

⇒ Il modulo di esempio *Supplementary contract between certification bodies and service providers in the field of transport, storage and the handling of animal feed* è pubblicato sul sito QS (www.q-s.de).

1.11 Certificazione a matrice per commercianti, magazzini o fornitori di servizi di trasporto

Se un'azienda o un gruppo di aziende ha diverse sedi di commerciali o magazzini, o se uno spedizioniere opera in diverse sedi, queste sedi possono essere sottoposte ad audit nell'ambito di una certificazione a matrice.

Una matrice è composta da un coordinatore della matrice (sito principale) e dai suoi siti associati (siti della matrice). La certificazione a matrice è possibile per:

- aziende con una sede principale e almeno tre sedi esterne di immagazzinamento, trasporto o commercio che appartengono al 100% a un'azienda, nonché
- un gruppo di aziende con almeno quattro sedi che si sono unite per formare un'associazione di qualità e hanno definito una sede principale. Il gruppo di aziende non deve essere necessariamente un'entità legale.

Per poter effettuare una certificazione a matrice è necessario soddisfare i seguenti requisiti:

- L'azienda o il gruppo di aziende ha una sede principale che deve essere registrato come coordinatore di matrice e in cui vengono effettuate gli audit per tutte le attività rilevanti. Tutte le attività presso le sedi affiliate vengono pianificate e gestite da questa sede principale. Tutte le sedi rientrano nel sistema di gestione della qualità della sede principale. Questo sistema di gestione della qualità deve essere impostato e implementato secondo i requisiti di queste linee guida.
- In tutti i siti vengono utilizzati gli stessi metodi e le stesse procedure e vengono rispettati i requisiti di questa guida.

Commercianti, trasportatori e magazzinieri che partecipano attraverso la certificazione a matrice devono svolgere tutte le attività commerciali, di trasporto e di immagazzinamento in conformità ai requisiti della Linea Guida QS e del coordinatore della matrice.

Il coordinatore della matrice ha accesso a tutti i dati del sito, ai rapporti di audit e ai dati di monitoraggio dei mangimi di tutti i siti partecipanti tramite la banca dati QS.

Ulteriori informazioni sulla certificazione a matrice sono disponibili nel capitolo 2.11 Requisiti per la certificazione a matrice e nelle **Linee guida Certificazione**.

⇒ Linee guida Certificazione

1.12 Utilizzo/commercio di semi di soia e prodotti a base di soia

Produttori di mangimi certificati QS (compresi i piccoli produttori) e commercianti che commerciano, lavorano o trattano determinati semi/prodotti di soia devono essere certificati in conformità al **modulo aggiuntivo QS-Soia^{plus}**. I prodotti a base di soia che rientrano nell'ambito di applicazione sono indicati nell'Allegato 4.1 del modulo aggiuntivo QS-Soia^{plus} (vedi **Allegato 4.1 Semi di soia/prodotti di soia che rientrano nel campo di applicazione di QS-Soia^{plus}**, disponibile solo in tedesco e inglese). Anche i molini miscelatori mobili rientrano nel campo di applicazione del modulo aggiuntivo se portano i prodotti di soia, come l'olio di soia, nell'azienda agricola per la miscelazione e li vendono all'allevatore (attività commerciale al di fuori del servizio di macinazione e miscelazione).

La conformità ai requisiti del modulo aggiuntivo può essere verificata nell'ambito dell'audit di sistema QS e non richiede una certificazione separata.

La produzione di additivi e premiscele, l'immagazzinamento e la movimentazione e il trasporto sono esclusi dal campo di applicazione.

In alternativa alla certificazione secondo il modulo aggiuntivo QS, le aziende possono essere certificate secondo uno standard riconosciuto da QS. Gli standard riconosciuti a tal fine sono riportati nell'Allegato **4.3 Schemi riconosciuti per il modulo aggiuntivo QS per il commercio e la produzione di mangimi** (disponibile solo in tedesco e inglese).

⇒ Modulo aggiuntivo QS-Soiaplus (disponibile solo in tedesco e inglese)

2 Requisiti generali

Il Capitolo 2 contiene i requisiti generali per la gestione della qualità e per il programma HACCP. Tutte le aziende che desiderano farsi certificare in conformità alle presenti Linee guida sono tenute a rispettare il contenuto di tale capitolo.

2.1 Requisiti generali del sistema

2.1.1 [K.O.] Dati dell'azienda

I dati anagrafici devono essere inseriti nella banca dati QS e tenuti costantemente aggiornati. Le informazioni minime obbligatorie da inserire sono:

- Denominazione/ragione sociale
- Indirizzo dell'azienda e di tutte le sue sedi
- Legale rappresentante
- Numero di telefono, indirizzo e-mail
- Riferimenti del responsabile per la gestione delle crisi

Per i produttori e commercianti di mangimi è fatto obbligo di aggiornare nella banca dati QS sotto "Assortimento di prodotti" tutti i mangimi prodotti/commercializzati come merce QS.

Nell'assortimento di prodotti nella banca dati QS devono essere inseriti solo prodotti per i quali vengono soddisfatti tutti i requisiti delle linee guida, compreso il monitoraggio dei mangimi. Le aziende che non commercializzano merci QS e non partecipano al monitoraggio dei mangimi non possono inserire alcun prodotto nell'assortimento di prodotti.

In caso di modifiche (ad es. integrazione di un nuovo gruppo di prodotti) è fatto obbligo di informarne il laboratorio di certificazione. Spetta al laboratorio di certificazione aggiornare l'assortimento.

Le aziende che commerciano, lavorano o trasformano semi di soia/prodotti di soia che rientrano nel campo di applicazione del modulo aggiuntivo QS-Soia^{plus} (vedi Allegato 4.1 Semi di soia/prodotti di soia che rientrano nel campo di applicazione di QS-Soia^{plus} per il modulo aggiuntivo QS Soia^{plus} devono indicarlo nei dati anagrafici di ciascuna sede rilevante.

⇒ Allegato 4.1 Semi di soia/prodotti di soia che rientrano nel campo di applicazione di QS-Soia^{plus} per il modulo aggiuntivo QS Soia^{plus} (disponibile solo in tedesco e inglese)

I trasportatori di mangimi che utilizzano uno o più veicoli combinati, devono inserirlo nella banca dati QS alla voce "Veicolo combinato".

NB: Le sedi e le attività produttive per le quali non deve più essere fatta alcuna certificazione vanno cancellate dalla banca dati QS.

In caso di sedi coordinate l'inserimento e la gestione dei dati anagrafici sono a cura del coordinatore di sistema. Eventuali modifiche ai suddetti dati devono essere comunicate immediatamente al coordinatore di sistema.

NB: Nelle istruzioni "Master Data Feed Sector" è illustrato come gestire i dati anagrafici. Tale documento è reperibile sul sito (www.q-s.de), Databases, Support, Instructions, Database Instructions.

2.1.2 [K.O.] Registrazione e riconoscimento

Secondo il **Regolamento (CE) N. 183/2005** ciascuna azienda del settore dei mangimi deve essere registrata o riconosciuta ufficialmente.

I partecipanti al sistema devono essere in grado di provare la registrazione e l'eventuale riconoscimento ufficiali (a norma degli **Artt. 9/10 del Regolamento (CE) N. 183/2005**). Essi devono altresì provare il riconoscimento anche per le attività che necessitano di un ulteriore accreditamento in base ad altri requisiti in materia di mangimi.

2.1.3 [K.O.] Gestione degli eventi e delle crisi

QS ha creato un sistema completo per la gestione delle crisi che supporta attivamente i partecipanti al sistema in caso di eventi o crisi. I partecipanti al sistema devono informare tempestivamente QS e, se previsto per legge, le autorità competenti in caso di eventi critici e richiami pubblici della merce, qualora ciò sia rilevante per il sistema QS.

Gli eventi critici sono situazioni che nel loro complesso costituiscono o possono costituire un pericolo per l'uomo, gli animali, l'ambiente, il valore patrimoniale o il sistema QS. In particolare, nei casi in cui

- si verificano irregolarità nell'acquisto, nella produzione o nella distribuzione della merce che possono pregiudicare la sicurezza dei mangimi o degli alimenti,
- vengono avviate delle indagini per violazioni alle norme sulla sicurezza dei mangimi o degli alimenti o
- vengono effettuate ricerche, relazioni critiche o proteste pubbliche per questioni di sicurezza dei mangimi o degli alimenti,

è fatto assoluto obbligo ai partecipanti al sistema di informare QS.

Tutti i partecipanti del sistema devono poter accedere a un modulo per la denuncia di un caso di evento per poter fornire in modo mirato tutte le informazioni necessarie qualora si verificano tali eventi.

Inoltre, tutti i partecipanti al sistema devono nominare un responsabile per le crisi che sia reperibile in qualsiasi momento.

È fatto obbligo di definire, introdurre e verificare ad intervalli regolari, una volta all'anno (ca. ogni 12 mesi), una procedura di comportamento da osservare in caso di eventi e crisi. Tale procedura deve comprendere almeno i seguenti punti:

- Comitato anticrisi
- Elenco numeri d'emergenza
- Procedura per il richiamo e il ritiro dei prodotti
- Piano di comunicazione
- Informazione ai clienti

 Foglio degli eventi, procedura di comportamento da osservare in caso di eventi e crisi

2.1.4 [K.O.] Tracciabilità

Tutte le aziende sono tenute a predisporre sistemi e processi di tracciabilità (v. **Regolamento (CE) n. 178/2002**) che garantiscano che, entro 24 ore dal contatto con il partecipante al sistema, ove richieste, siano disponibili presso QS le informazioni relative alla tracciabilità. È fatto obbligo di trasmettere le seguenti informazioni a clienti e fornitori (un livello superiore e uno inferiore) predisposte in formato elettronico (per es. tabella Excel o altri formati file consueti):

- Nome, indirizzo e numero di telefono
- ID QS o codice sede (se si tratta di un partecipante al sistema QS)
- Tipo e quantità di prodotti forniti
- Data di consegna
- Numero di lotto o partita (se presente) che garantisca la determinazione dell'origine dei mangimi

I processi interni per la tracciabilità devono essere strutturati in modo tale che le relative informazioni siano raccolte entro quattro ore.

Al fine di verificare internamente la funzionalità dei sistemi e delle procedure di tracciabilità, l'azienda deve effettuare un test annuale di tracciabilità. L'esecuzione del test e i risultati devono essere documentati.

NB: QS ha predisposto un documento che le aziende possono utilizzare per la trasmissione elettronica dei dati di clienti e fornitori. La tabella è pubblicata sul sito web QS (www.q-s.de) sotto i documenti per il settore di mangimi come "Supporting document: Incident and crisis management - Information on customers and suppliers (feed sector)".

2.2 Certificazione QM separata

2.2.1 Riconoscimento di un certificato QM

Le aziende con un sistema QM certificato separatamente nell'ambito dei mangimi possono farsi riconoscere nel corso dell'audit QS per i requisiti dei Capitoli da 2.4 a 2.8 delle presenti Linee guida.

Il controllo dei requisiti QS sarà quindi effettuato soltanto per i capitoli 2.3 e 2.9. I sistemi QM riconosciuti da QS sono elencati nell'Allegato 9.1.

⇒ Allegato 9.1 Standard riconosciuti

NB: Nell'ambito della certificazione di raggruppamento per il commercio, il trasporto nonché l'immagazzinamento e la movimentazione, il riconoscimento di un sistema QM certificato a parte è possibile solo se il certificato QM è applicabile a tutte le sedi incluse nel raggruppamento.

2.3 Creazione di un sistema di gestione della qualità

2.3.1 Determinazione del campo di applicazione

L'azienda deve creare, documentare, realizzare, mantenere e rendere continuamente più efficace un sistema di gestione della qualità (sistema QM). L'azienda deve determinare i limiti e l'applicabilità del suo sistema QM. Il campo di applicazione deve contenere al meno le attività riguardo ai mangimi per cui l'azienda è responsabile.

La responsabilità dell'azienda comincia là dove la responsabilità del livello anteriore (fornitore) finisce e finisce là dove la responsabilità del livello posteriore (cliente) comincia.

La presenza di un quadro di tutte le attività alla sede è obbligo

2.3.2 Motivazione delle esclusioni

L'azienda deve integrare nell'ambito di applicazione del sistema QM i propri stabilimenti e processi in cui avvengono le attività di produzione, trattamento o trasformazione, distribuzione, immagazzinamento, carico o trasporto di mangimi QS. Le esclusioni devono essere motivate.

2.4 Requisiti per la documentazione

2.4.1 [K.O.] Documentazione

Per consentire un controllo sistematico e coerente delle procedure rilevanti ai fini della qualità, l'azienda deve redigere e mantenere aggiornata un'adeguata documentazione del sistema QM.

Per la documentazione occorre garantire che

- le definizioni siano adeguate e comprensibili (ad es. titolo, autore, data, numero di riferimento),
- venga usato un formato e un supporto adeguato (cartaceo, digitale) e
- vengano controllati e autorizzati in merito all'idoneità e adeguatezza.

Nota: per la documentazione del sistema QM, ad esempio, si può redigere un manuale QM.

2.4.2 Gestione della documentazione

La documentazione richiesta in questa linea guida deve essere gestita per garantire che sia:

- disponibile nel luogo e nel momento in cui è necessaria e
- protetta, ad es. dalla perdita di riservatezza o integrità e da un utilizzo improprio.

Concretamente, questo significa:

- Approvare la documentazione in riferimento all'adeguatezza ancora prima che sia pubblicata.
- Valutare le documentazioni, aggiornarle in caso di necessità e approvarle nuovamente (ad es. in caso di modifiche tecniche o revisioni della presente linea guida).
- Sincerarsi che le modifiche e lo stato di lavorazione attuale della documentazione vengano segnati.
- Sincerarsi che le versioni valide della documentazione siano disponibili nei settori di lavoro in cui vengono svolte le attività pertinenti.
- Sincerarsi che le documentazioni siano sempre reperibili, ben leggibili e che rimangano tali.
- Sincerarsi che la documentazione di provenienza esterna sia segnata e che ne venga gestita la distribuzione.
- Evitare l'uso accidentale di documenti desueti e contrassegnarli in modo corretto se occorre conservarli per qualche motivo.

2.4.3 Conservazione

Occorre introdurre e applicare una procedura in azienda che regolamenti la conservazione e l'ulteriore permanenza della documentazione richiesta nella presente linea guida.

L'azienda è responsabile nel determinare che cosa occorre conservare, per quanto tempo conservare la documentazione e quali supporti usare per la conservazione.

La documentazione deve essere conservata per almeno tre anni, fatto salvo che nel singolo caso non siano stabiliti per legge tempi più lunghi, in conformità all'obbligo di prestare la massima attenzione e fornire la documentazione di prova nei confronti di terzi.

2.4.4 Comunicazione

L'azienda deve stabilire la comunicazione interna ed esterna rilevante in merito alla sicurezza dei mangimi. Ovvero, chi deve comunicare cosa, quando, a chi e come.

Nota: la comunicazione interna sull'efficacia del sistema QM comprende ad es. circolari o conversazioni sulla qualità a tutti i livelli del team HACCP. La comunicazione esterna comprende ad es. le informazioni sui prodotti.

2.5 Gestione e pianificazione

2.5.1 Gestione e obblighi dell'organo direttivo

L'organo direttivo deve attenersi al proprio obbligo in merito allo sviluppo del sistema QM, facendosi carico

- della responsabilità per l'efficacia del sistema QM,
- comunicando all'azienda l'importanza di rispondere alle richieste dei clienti e di rispettare le disposizioni di legge e delle autorità,

- sincerandosi che vengano delineati una politica e degli obiettivi di qualità adatti all'azienda e all'ambiente,
- assicurando che la politica di qualità nell'azienda sia comunicata, compresa e attuata,
- verificando che i requisiti del sistema QM siano integrati nei processi aziendali e che questo raggiunga gli obiettivi previsti,
- mettendo a disposizione le risorse disponibili,
- impiegando, guidando e sostenendo le persone, affinché possano contribuire all'efficacia del sistema QM e
- promuovendo dei miglioramenti.

2.5.2 Politica di qualità

L'organo direttivo deve stabilire una politica di qualità per iscritto, attuarla e mantenerla:

- Che sia adeguata alla finalità dell'azienda,
- che comprenda un obbligo ad adempiere ai requisiti e al costante miglioramento del sistema QM,
- che offra un quadro per determinare gli obiettivi di qualità,
- che sia comunicata, compresa e applicata in azienda,
- che sia disponibile per le parti rilevanti (se pertinente) e
- che venga documentata.

La politica di qualità deve tra l'altro comprendere la sicurezza dei prodotti e l'igiene dei mangimi, le aspettative e le esigenze dei clienti in relazione ai mangimi.

2.5.3 Obiettivi di qualità e pianificazione del raggiungimento

L'azienda deve garantire l'individuazione degli obiettivi di qualità all'interno dell'azienda per le aree funzionali e i livelli pertinenti. Gli obiettivi di qualità devono essere

- pertinenti alla politica di qualità,
- misurabili
- rilevanti per la conformità dei prodotti e dei servizi e
- controllati, calcolati, documentati e, se necessario, aggiornati.

Per raggiungere gli obiettivi di qualità, l'azienda deve stabilire che cosa fare, quali risorse sono disponibili, chi è responsabile, che cosa viene deciso e come vengono valutati i risultati.

2.5.4 Ruoli e responsabilità

L'organo direttivo deve assicurare che le responsabilità e competenza con implicazioni in merito alla qualità dei prodotti e dei servizi siano stabiliti, resi noti e compresi all'interno dell'azienda.

La struttura delle responsabilità in azienda deve essere stabilita (ad esempio in un organigramma o in una matrice di responsabilità).

L'organo direttivo deve assegnare le responsabilità e le competenze per garantire che:

- Vengano introdotti, realizzati e mantenuti i processi necessari e che questi consentano di raggiungere i risultati previsti,
- le prestazioni del sistema QM e l'eventuale necessità di miglioramenti in particolare siano riferiti all'organo direttivo e
- sia promossa la consapevolezza per la sicurezza dei mangimi in tutta l'azienda.

NB: È possibile incaricare una singola persona per la cura di tutti gli aspetti QM (incaricato QM), oppure distribuire le mansioni tra più persone.

Nel caso di una certificazione a matrice per un gruppo di aziende, è necessario creare una panoramica in cui viene mostrata l'intera matrice (coordinatore della matrice, comprese tutte le aziende assegnate e le loro sedi).

2.5.5 Programmazione delle modifiche

Quando l'azienda ritiene necessario apportare modifiche al sistema QM, le modifiche devono essere eseguite in modo sistematico e programmato. Allo scopo, occorre fare attenzione a quanto segue:

- Lo scopo delle modifiche e le possibili conseguenze
- L'integrità del sistema QM
- La disponibilità delle risorse
- L'assegnazione o riassegnazione delle responsabilità e delle autorizzazioni

Le conseguenze delle modifiche vanno analizzate.

2.6 Gestione delle risorse

2.6.1 Predisposizione delle risorse

L'azienda deve calcolare e predisporre le risorse necessarie per

- realizzare il sistema QM, mantenerlo e migliorarne costantemente l'efficacia e
- garantire la sicurezza dei mangimi.

Nel farlo, occorre tenere conto delle capacità e delle limitazioni di fornitori interni preesistenti e di fornitori esterni in merito alle risorse.

2.6.2 Risorse di personale

Il personale che svolge attività funzionali alla sicurezza dei mangimi deve essere preparato per tali attività con una formazione adeguata, corsi e acquisizione di competenze. Vanno considerati anche i collaboratori esterni (ad es. lavoratori a temp). Pertanto, l'azienda deve

- calcolare le competenze necessarie del personale,
- provvedere a fornire adeguati corsi di formazione per coprire il fabbisogno,
- redigere una documentazione per la formazione, i corsi e le competenze,
- sincerarsi che il personale sia consapevole del significato e dell'importanza della propria attività e
- valutare l'efficacia delle misure attuate.

2.6.3 Infrastruttura

L'azienda deve calcolare, predisporre e mantenere l'infrastruttura necessaria per ottenere la conformità con i requisiti della presente linea guida e dei prodotti. L'infrastruttura comprende, se pertinente

- edifici, officine e uffici di lavoro e relativi accessori (come utensili e macchinari),
- attrezzature (compresi hardware e software),
- dispositivi di trasporto e
- tecnologia di informazione e comunicazione.

2.7 Realizzazione dei prodotti e servizi

2.7.1 Individuazione e verifica dei requisiti di prodotti e servizi

Prima che un'azienda proceda l'obbligo di fornire un prodotto o prestare un servizio, occorre individuare e verificare quanto segue:

- I requisiti dei prodotti e servizi e gli obiettivi di qualità,
- i requisiti legali e delle autorità in merito al prodotto, ai servizi e al processo,
- i requisiti stabiliti dall'azienda,
- i requisiti stabiliti dal cliente, compresi i requisiti in merito alla fornitura ed eventualmente le attività dopo la fornitura,
- i requisiti non indicati dal cliente, che però sono necessari per l'uso stabilito o previsto, se noto, e
- i requisiti per contratto o su ordine, distinti dai requisiti precedentemente indicati.

Se i requisiti di prodotti o servizi cambiano, occorre documentarlo e avvisare le persone competenti in merito al cambiamento dei requisiti.

2.7.2 Pianificazione e rappresentazione del processo

L'azienda deve progettare e sviluppare tutti i processi in modo tale che si svolgano alle condizioni sotto controllo.

Le condizioni sotto controllo comprendono, se pertinenti:

- Indicazioni sulle caratteristiche del prodotto, del servizio o delle attività da svolgere e sui risultati da ottenere,
- la disponibilità e l'uso di strumenti di controllo e misura adeguati,
- controlli, misure e verifiche,
- attività di autorizzazione e consegna e attività dopo la consegna,
- uso di una infrastruttura e di un ambiente adeguato,
- la nomina di persone competenti (compresa la qualificazione necessaria),
- misure per evitare l'errore umano.

Le procedure rilevanti per la sicurezza dei mangimi devono essere rappresentate, ad es. in forma di schemi dei processi o diagrammi di flusso (dall'assunzione delle responsabilità al passaggio della responsabilità al cliente),

la procedura della gestione del processo in merito alla sicurezza per tutte le fasi del processo rilevanti deve essere rappresentata.

2.7.3 Realizzazione dei prodotti e prestazione dei servizi

L'azienda deve eseguire la produzione e la prestazione di servizi alle condizioni sotto controllo. Le condizioni sotto controllo sono i processi che si svolgono sempre allo stesso modo (e bene) e non variano a seconda del collaboratore o dell'attività. Le premesse sono le condizioni specificate al punto 2.7.2.

I processi vanno verificati in merito all'idoneità a raggiungere i risultati attesi.

2.7.4 Comunicazione con i clienti

La comunicazione con i clienti deve comprendere i seguenti punti:

- Informazioni sui mangimi e i servizi
- Richieste, contratti o conferme degli ordini comprese le modifiche
- Riscontri del cliente, compresi i reclami del cliente
- Gestione o manipolazione delle proprietà del cliente

2.7.5 Sviluppo

Per il nuovo sviluppo o l'ampliamento di prodotti e servizi, occorre tenere conto delle indicazioni della presente linea guida.

2.8 Misurazione, analisi, verifica e miglioramento

2.8.1 Controllo dei processi

L'azienda deve applicare metodi adatti per il monitoraggio e, se pertinente, la misurazione e il controllo dei processi. Se non vengono raggiunti i risultati auspicati, occorre attuare misure correttive per garantire la conformità dei prodotti.

2.8.2 Controllo dei prodotti

L'azienda deve anche monitorare, misurare e controllare i prodotti per verificarne la compatibilità con i requisiti dei prodotti. Questo deve avvenire nelle fasi adeguate del processo di produzione.

Tutti gli strumenti di monitoraggio, misurazione e controllo necessari per dimostrare la qualità dei mangimi devono essere registrati. Se necessario per garantire risultati validi, gli strumenti di monitoraggio, controllo e misurazione devono essere:

- tarati o calibrati a intervalli regolari o prima dell'uso,
- all'occorrenza regolati o nuovamente regolati,
- contrassegnati in modo da rendere riconoscibile lo stato di calibratura o taratura,
- fissati in modo che non possano essere spostati,
- protetti da danni durante la manipolazione, la manutenzione e l'immagazzinamento.

2.9 Valutazioni e miglioramento

2.9.1 [K.O.] Valutazione dei fornitori

L'azienda deve valutare e scegliere tutti i fornitori rilevanti per la sicurezza dei mangimi che le vendono prodotti o servizi in base alla loro capacità di fornire prodotti e servizi conformi ai requisiti dell'azienda e della presente linea guida. Occorre definire criteri per la selezione, la valutazione e la nuova valutazione. Occorre redigere la documentazione sui risultati delle valutazioni e sulle misure necessarie. L'azienda deve disporre di liste aggiornate di fornitori di prodotti e servizi. Almeno una volta l'anno occorre eseguire una valutazione dei fornitori per verificare che continuino ad essere adeguati. Occorre creare un sistema per bloccare e abilitare i fornitori. La valutazione si riferisce alla capacità del fornitore di adempiere agli accordi (presupposto fondamentale, ad es. la legittimità di fornitura del fornitore) e sull'idoneità dei prodotti forniti (effettiva capacità di fornitura, ad es. secondo le specifiche).

Nota: *Fornitori di servizi come magazzinieri o spedizionieri non sono tenuti a effettuare una valutazione dei loro clienti.*

2.9.2 Audit interni

L'azienda a intervalli regolari deve tenere audit programmati per verificare

- se il sistema QM risponde ai requisiti della presente linea guida e a quelli dell'azienda,
- se il sistema QM viene realizzato e mantenuto con efficacia,

- se sono possibili miglioramenti e
- se le misure introdotte vengono applicate dopo precedenti audit.

Occorre creare un programma di audit in cui tutti i processi rilevanti per QS devono essere considerati almeno una volta l'anno. Occorre stabilire i criteri di audit, la quantità e i metodi e devono essere attuati tenendo conto di precedenti risultato dell'audit.

La selezione degli auditori interni e l'esecuzione degli audit devono garantire l'obiettività degli audit interni. Gli auditori devono essere qualificati e non possono valutare la propria attività. Le aziende unipersonali possono anche effettuare un autocontrollo al posto dell'audit interno.

Le responsabilità e i requisiti di pianificazione ed esecuzione, i risultati degli audit devono essere documentati. Le persone sottoposte ad audit e responsabili devono essere informate sui risultati dell'audit.

La persona responsabile per l'area sottoposta ad audit deve sincerarsi che vengano attuate misure tempestive senza ritardi ingiustificati per eliminare i guasti riconosciuti e le loro cause. Le misure successive devono comprendere la verifica delle misure attuate e la rendicontazione sui risultati della verifica.

2.9.3 [K.O.] Valutazione della gestione

L'organo direttivo deve valutare almeno una volta l'anno il sistema QM per verificarne l'efficacia, l'adeguatezza e l'idoneità, nonché per garantirne l'adeguamento all'orientamento strategico dell'azienda. Nella valutazione della gestione devono confluire le seguenti informazioni:

- Risultati dei monitoraggi e delle misurazioni, ad es. dal monitoraggio di mangimi
- Riconoscimenti dalla verifica della gestione di eventi e crisi e ispezione della tracciabilità dalla verifica del programma HACCP
- Valutazioni dei fornitori
- Risultati di audit interni ed esterni
- Riscontri da clienti e stakeholder
- Adempimento degli obiettivi di qualità
- Prestazione di processo e conformità dei prodotti e dei servizi
- Adeguatezza delle risorse
- Stato delle misure di prevenzione e correttive
- Misure successive delle valutazioni di gestione passate
- Modifiche interne ed esterne all'azienda che possono avere ripercussioni sul sistema QM
- Raccomandazioni per miglioramenti

I risultati dalla valutazione della gestione devono comprendere decisioni e misure su quanto segue:

- Possibilità di miglioramento
- Necessità di modifica del sistema QM
- Necessità di risorse

2.9.4 Reclami dei clienti

L'azienda deve stabilire una procedura per affrontare i reclami dei clienti. Questa procedura deve comprendere quanto segue:

- Scelta di una persona responsabile dell'evasione dei reclami
- Documentazione del prodotto oggetto del reclamo
- Documentazione del motivo del reclamo
- Documentazione del nome del cliente che reclama
- Analisi delle eventuali altre irregolarità di questo tipo
- Applicazione e valutazione delle misure correttive necessarie
- Se necessario, modifiche dei processi interessati
- Documentazione delle misure attuate per evadere i reclami

2.9.5 [K.O.] Gestione di prodotti e servizi viziati

L'azienda deve garantire che i prodotti e i servizi che non rispondono alle esigenze della presente linea guida o che non siano conformi alle norme di legge vengano contrassegnati e gestiti. In questo modo è possibile evitare l'uso, la fornitura o l'applicazione accidentale degli stessi. Le misure di gestione e le rispettive responsabilità e autorizzazioni per l'uso dei risultati viziati devono essere stabiliti con una procedura documentata. In caso di prodotti o servizi irregolari, l'azienda deve attuare una o più delle seguenti misure:

- Eliminazione dell'irregolarità,

- esclusione, blocco, restituzione o sospensione della predisposizione di prodotti e servizi (ad es. compreso anche lo smaltimento corretto del mangime, se necessario),
- informazione dei clienti e
- eventualmente reperimento e mantenimento di un'autorizzazione da parte delle autorità competenti, nell'ambito dell'uso, dell'autorizzazione o della accettazione.

Occorre redigere documentazioni sul tipo di errore e sulle misure conseguenti attuate e le autorizzazioni. Se per un risultato errato è stata attuata una misura correttiva, va eseguita una nuova verifica per dimostrare la conformità con i requisiti.

 Istruzioni di lavoro e documentazione per la manipolazione di prodotti e servizi difettosi

2.9.6 Miglioramento

L'azienda deve costantemente migliorare l'adeguatezza, l'idoneità e l'efficacia del proprio sistema di gestione della qualità.

Allo scopo, occorre considerare i risultati delle analisi e delle valutazioni e i risultati della valutazione della gestione.

2.10 Programma HACCP

2.10.1 [K.O.] Programma HACCP

Al fine di garantire la massima sicurezza dei mangimi, l'azienda deve creare, attuare e mantenere un sistema per il controllo dei rischi in conformità ai principi HACCP (Codex Alimentarius).

NB: Per trasportatori è disponibile il documento di supporto "HACCP requirements for the transport of feed" sul sito www.q-s.de (Documents, Feed sector).

2.10.2 Team HACCP

La direzione di massimo livello deve nominare un team HACCP che introduca e mantenga il programma HACCP. Bisogna assicurarsi che il team HACCP possieda l'esperienza necessaria nei singoli reparti dell'azienda.

In caso di più team HACCP bisogna nominare un coordinatore che risponda del lavoro sistematico dei vari team HACCP.

2.10.3 Diagramma di flusso

Nei diagrammi di flusso è fatto obbligo di inserire ciascuna fase di processo, produzione e lavorazione in modo che contengano una rappresentazione schematica dell'intero processo (produttivo).

È possibile suddividere i diagrammi di flusso in un processo principale e più processi parziali. La creazione di un processo principale può aver senso se il processo è complesso in quanto costituito da numerose fasi parziali e se ci sono più flussi di prodotto in entrata e uscita.

2.10.4 Analisi dei rischi

Il programma HACCP deve basarsi sulla definizione dei rischi che devono essere evitati, esclusi o ridotti a livelli accettabili.

2.10.5 Punti critici di controllo (CCP)

È fatto obbligo di determinare i punti critici di controllo sul o sui livelli di processo in cui ciò è necessario al fine di evitare, escludere o ridurre a livelli accettabili un eventuale rischio.

2.10.6 Valori limite per i CCP

È fatto obbligo di definire i valori limite per tali punti critici di controllo, sulla base dei quali, in considerazione della necessità di evitare, escludere o ridurre al minimo i rischi rilevati, vengano distinti i valori accettabili da quelli non accettabili.

2.10.7 Monitoraggio e verifica dei valori limite per i CCP

È fatto obbligo di definire ed attuare procedure efficaci per il monitoraggio dei punti critici di controllo. Inoltre, è fatto obbligo di definire le procedure di verifica per stabilire se le misure indicate nei principi HACCP funzionano in modo completo ed efficace. Le procedure di verifica devono essere applicate secondo il piano CCP.

2.10.8 Misure correttive per i CCP

È fatto obbligo di definire misure correttive da attuare qualora il monitoraggio rilevi che un punto critico di controllo non è sotto controllo.

2.10.9 Responsabilità


Le responsabilità devono essere definite in un organigramma. Deve essere nominato almeno un sostituto.

2.10.10 Documentazioni

È fatto obbligo di creare documenti e registrazioni adeguati alla tipologia e alle dimensioni dell'azienda del settore dei mangimi al fine di poter comprovare l'applicazione delle misure indicate nel programma HACCP.

2.10.11 Verifica HACCP

Una volta all'anno è fatto obbligo di verificare l'attuazione del programma HACCP. In caso di modifiche ad un prodotto, ad un processo produttivo o ad una fase della produzione, della lavorazione, dell'immagazzinamento o della distribuzione rilevanti ai fini della verifica HACCP, l'azienda deve controllare ed eventualmente modificare il piano HACCP.

 ad es. manuale HACCP specifico per la sede, registrazioni dell'autocontrollo, liste di controllo, diagramma di flusso, organigramma, documentazione dei corsi

2.11 Requisiti per la certificazione a matrice

Il capitolo 2.11 deve essere soddisfatto da tutti i coordinatori di matrice e dai siti che partecipano al sistema QS attraverso la certificazione a matrice. Le condizioni in cui è possibile la certificazione a matrice sono descritte nel capitolo 1.11 Certificazione a matrice per commercianti, magazzini o fornitori di servizi di trasporto.

⇒ 1.11 Certificazione a matrice per commercianti, magazzini o fornitori di servizi di trasporto

2.11.1 Requisiti per il coordinatore della matrice

Il coordinatore della matrice (sito principale) gestisce e organizza la certificazione a matrice. Devono essere soddisfatti almeno i seguenti requisiti:

- Organizzazione e realizzazione degli audit interni annuali nei siti della matrice, loro valutazione e, se necessario, istruzione e monitoraggio delle misure correttive.
- Obblighi di informazione: il coordinatore della matrice è tenuto a informare i suoi siti della matrice di tutti i cambiamenti nel sistema QM e di nuove documentazioni QM.
- Il coordinatore della matrice raccoglie e analizza i seguenti dati da tutti i siti della matrice e li aggiusta se necessario:
 - Documenti di sistema attuali
 - Valutazione della gestione
 - Gestione dei reclami
 - Misure correttive
 - Monitoraggio dei mangimi (commercio)
 - Legittimità di fornitura dei fornitori (commercio)
- Regolamenti sull'esclusione di siti della matrice.

Nel caso di un gruppo di aziende, deve esistere un accordo scritto sulla certificazione a matrice tra il coordinatore di matrice e tutte le aziende appartenenti al gruppo di aziende. In questo accordo devono essere regolamentati i seguenti punti:

- Sistema QM: il coordinatore della matrice lo coordina per tutte le aziende del gruppo, includendo tutti i punti sopra menzionati.
- Banca dati QS: deve essere concordato con le aziende partecipanti se il coordinatore della matrice o le aziende stesse inseriscono i dati per il monitoraggio dei mangimi.

2.11.2 Requisiti per i siti della matrice

I siti della matrice devono seguire le istruzioni del coordinatore della matrice per l'attuazione del sistema QM e delle misure correttive. Le deviazioni identificate negli audit o attraverso i reclami dei clienti devono essere segnalate senza indugio al coordinatore della matrice. Inoltre, il coordinatore della matrice deve essere informato immediatamente di tutte le modifiche rilevanti per il sistema e il certificato.

3 Requisiti per la produzione dei mangimi

Il Capitolo 3 tratta tutti i processi specifici della sede in relazione alla produzione di mangimi composti e materie prime per mangimi nonché additivi e premiscele, dall'acquisto delle materie prime per la produzione di mangimi fino all'immagazzinamento dei prodotti finiti e alla vendita delle merci presso lo stabilimento di produzione.

3.1 Specifiche di prodotto dei mangimi

3.1.1 [K.O.] Descrizione dei mangimi prodotti

È fatto obbligo di descrivere ciascun mangime o gruppo di mangimi al fine di poter valutare la conformità dei prodotti ottenuti ai requisiti del produttore.

Tale specifica interna deve contenere almeno:

- Denominazione univoca del prodotto (nome del prodotto)
- Descrizione/destinazione d'uso del prodotto (incluse le caratteristiche sensoriali e fisiche)
- Requisiti di legge
- Indicazione dei limiti massimi di contaminanti chimici, microbiologici e fisici secondo le norme di legge, oppure, se devianti, secondo QS
- Indicazioni sull'imballaggio
- Indicazioni sulla data di scadenza
- Componenti rilevanti

Per convenienza è possibile anche creare gruppi di prodotti. In tal caso bisogna fare attenzione in particolare che:

- siano rispettate le differenze tra i singoli prodotti e
- le condizioni di produzione e immagazzinamento siano analoghe.

Le specifiche del prodotto possono anche essere costituite da rimandi ad altra documentazione, nella misura in cui siano compresi tutti i dati necessari (ad es. scheda prodotto o scheda tecnica di sicurezza).

 Specifiche dei prodotti

3.1.2 Informazioni per i clienti

È fatto obbligo di fornire ai clienti almeno le seguenti informazioni per l'utilizzo dei mangimi:

- Istruzioni per l'uso ed eventuali raccomandazioni,
- eventuali limitazioni all'uso previsto.

Le istruzioni per l'uso devono descrivere almeno quanto segue:

- Condizioni di movimentazione e immagazzinamento,
- condizioni di trasporto e consegna.

3.1.3 [K.O.] Produzione di materie prime per mangimi: lista QS delle materie prime per mangimi

Le materie prime per mangimi prodotte da aziende certificate QS e destinate al sistema QS devono essere riportate nella "**Lista QS delle materie prime per mangimi**".

⇒ Allegato 9.5 Lista QS delle materie prime per mangimi

3.2 Informazioni sugli acquisti

3.2.1 Descrizione delle materie prime

Le materie prime devono essere descritte in modo chiaro e definito internamente. Queste descrizioni devono contenere le caratteristiche rilevanti del prodotto in questione, in particolare i parametri da controllare al ricevimento della merce (ad esempio, umidità e livello di stoccaggio per i cereali). Inoltre, queste descrizioni devono contenere anche:

- Informazioni sulla manipolazione e lo stoccaggio del prodotto,
- requisiti per il sistema di gestione della qualità del fornitore (ad es. requisiti per lo stato di certificazione del fornitore o per le strutture di stoccaggio esterne).

3.3 Gestione delle materie prime

L'azienda è tenuta a stabilire processi che assicurino il rispetto dei requisiti specificati per il raggiungimento della qualità nell'utilizzo dei prodotti acquistati rilevanti ai fini della produzione di mangimi.

NB: L'utilizzo di materie prime dichiarate non mangimi per la produzione di mangimi dovrebbe essere concordato con la competente autorità di sorveglianza.

3.3.1 Acquisto di prodotti agricoli primari non lavorati

I prodotti agricoli primari (tuberi, radici, cereali, piante oleaginose, ecc.) acquistati direttamente dall'agricoltore non sono soggetti all'obbligo di certificazione. Ciò vale sia per i prodotti primari acquistati come materie prime per gli alimenti sia per i prodotti primari destinati alla produzione di mangimi.

È fatto obbligo di tenere in considerazione nel programma HACCP eventuali influenze dei prodotti agricoli primari sulla sicurezza dei mangimi da essi ottenuti (ad es. concentrazione di certe sostanze indesiderabili nelle materie prime per mangimi dovute a prodotti primari contaminati).

NB: Per l'acquisto di prodotti primari agricoli direttamente dall'agricoltore e da lui consegnati con adeguati veicoli, l'agricoltore non ha alcun obbligo di certificazione per il trasporto. Tuttavia, si raccomanda ai produttori di mangimi, ad es. di stabilire i requisiti di pulizia dei veicoli e dei recipienti di trasporto e di verificarli.

3.3.2 Acquisto di materie prime per mangimi: liste ammesse

All'interno del sistema QS possono essere utilizzate solo materie prime per mangimi riportate nella "Lista QS delle materie prime per mangimi" o nelle rispettive liste degli enti normatori riconosciuti.

3.3.3 Acquisto di prodotti derivati da oli e grassi vegetali

I prodotti derivati da oli e grassi vegetali ai sensi della definizione del Regolamento (UE) 2015/1905 possono essere acquistati all'interno del sistema QS solo come mangimi. A tal fine è fatto obbligo di comunicare al fornitore l'uso previsto come mangime/all'interno di un mangime e di fissarlo contrattualmente. I contratti ammessi per il commercio internazionale sono FOSFA, GROFOR oppure NOFOTA.

⇒ Allegato 9.7 Acquisto di prodotti derivati da oli e grassi vegetali

3.3.4 Acquisto e produzione di additivi

Si possono produrre e trasformare solo additivi che dispongono di un riconoscimento per l'alimentazione animale a norma del **Regolamento (CE) n. 1831/2003**.

NB: Gli additivi per i mangimi devono essere dichiarati come tali.

3.3.5 [K.O.] Elenco degli esclusi

È fatto assoluto divieto di produrre e utilizzare all'interno del sistema QS prodotti oggetto di un divieto di somministrazione normativo o riportati nell'elenco dei prodotti esclusi QS.

⇒ Allegato 9.4 Elenco degli esclusi

3.3.6 Ricevimento delle materie prime

Al ricevimento delle materie prime, l'azienda deve effettuare un'ispezione in entrata. Si tratta di verificare se i prodotti corrispondono alle descrizioni interne. Inoltre, devono essere disponibili e implementate le specifiche con cui il trasportatore che effettua la consegna viene controllato, indipendentemente da chi lo ha incaricato. Particolare attenzione deve essere rivolta all'attuazione delle necessarie procedure di pulizia a seconda dell'ordine di trasporto delle merci alla rinfusa e alla garanzia che non vi sia alcun rischio per l'alimentazione degli animali imputabile a impurità all'esterno del mezzo di trasporto.

Se le materie prime o il trasporto non sono conformi alle specifiche interne, la merce non può essere accettata per l'utilizzo nel sistema QS.

3.4 Stato di certificazione dei fornitori

3.4.1 [K.O.] Legittimità di fornitura dei fornitori

Le merci grezze acquistate come mangimi, devono essere acquistate come merce QS o merce di una norma riconosciuta e devono essere acquistate soltanto attraverso un produttore o rivenditore che al momento della consegna siano autorizzati alla consegna da parte di QS. Se i mangimi vengono spediti tramite corrieri o magazzini, l'azienda incaricata è responsabile del controllo di tali requisiti. All'acquisto di mangimi in sacchi da un

rivenditore senza legittimità di fornitura, il produttore del mangime (materia prima) deve essere autorizzato alla fornitura da QS.

Le eccezioni all'obbligo di certificazione del fornitore sono descritte al capitolo 3.4.2 e nell'allegato 9.3 Obbligo di certificazione.

⇒ Capitolo 3.4.2 Acquisto da fornitori non certificati: regolazioni del gate-keeping

⇒ Allegato 9.3 Obbligo di certificazione delle aziende produttrici di mangimi

NB: Tutte le aziende autorizzate alla fornitura da QS sono pubblicate nella ricerca dei partecipanti al sistema sotto www.qs-plattform.de. L'inserimento di una lista di fornitori nella banca dati QS semplifica il controllo della legittimità di fornitura dei fornitori. Sul sito www.q-s.de è disponibile sotto il menu "Databases" una guida per la compilazione degli elenchi di fornitori e acquirenti.

3.4.2 [K.O.] Acquisto da fornitori non certificati: regolazioni del gate-keeping

Se un'azienda QS vuole acquistare mangimi per la produzione di mangimi da un fornitore non certificato, questa è tenuta a svolgere la funzione di gate-keeper per tale fornitore e ad attuare i requisiti previsti nell'Allegato 9.2. Dall'inizio della fornitura è fatto obbligo di inserire nella banca dati QS e di tenere sempre aggiornati tutti i fornitori e le materie prime per i quali l'azienda certificata QS funge da gate-keeper.

Tutte le materie grezze e i fornitori per i quali si presenta un'azienda certificata QS come gate-keeper, al più tardi a partire dall'inizio della fornitura vanno inseriti nella banca dati QS e mantenuti sempre aggiornati.

Sono richieste le seguenti informazioni:

- Nome designazione mangimi
- Nome del fornitore (produttore o distributore non certificati)
- Ubicazione del fornitore (paese del luogo di acquisto delle merci)
- Inizio dell'acquisto (data di prima consegna o inizio del contratto)
- Fine dell'acquisto (data dell'ultima consegna o termine del contratto)

⇒ Appendice 9.2 Regolazioni del gate-keeping

NB: Restano escluse dalle Regolazioni del gate-keeping le aziende che, in conformità al Capitolo 3.5 delle presenti Linee guida, acquistano ex alimenti da produttori di alimenti e li lavorano per la somministrazione come mangimi.

3.5 Requisiti aggiuntivi per l'acquisto di ex alimenti dal produttore di alimenti

Il presente capitolo si rivolge alle aziende di mangimi che acquistano ex alimenti imballati o disimballati da un produttore di alimenti, per trasformarli in materie prime per mangimi o in mangimi composti (ad es. mediante disimballaggio, frantumazione, essiccazione). I mangimi che ne derivano, se non già classificati come mangimi composti, vanno inseriti nel gruppo 14 della **Lista QS delle materie prime per mangimi** ("ex alimenti, prodotti e sottoprodotti della preparazione di alimenti").

⇒ Allegato 9.5 Lista QS delle materie prime per mangimi

Può accadere che un produttore di mangimi, ad es. per mancanza di capacità, non riesca a lavorare tutte le materie prime fornite dal produttore di alimenti. In tal caso sarà possibile rivendere le materie prime ad un altro produttore di mangimi (preparatore). Questo è possibile alle seguenti condizioni:

- L'azienda operante è anch'essa certificata per la trasformazione di ex alimenti in mangimi.
- La relazione commerciale tra il produttore di alimenti e l'effettivo preparatore è diretta.
- Tra il commerciante e l'effettivo preparatore esistono accordi scritti e univoci sulle responsabilità riguardo all'applicazione dei requisiti descritti nel presente capitolo (3.4). Tutte le conoscenze, in particolare quelle provenienti dagli audit dei fornitori presso il produttore di alimenti, devono essere condivise tra gli interessati, perché necessarie ai fini della trasformazione di un ex alimento in un mangime.

Qualora il produttore di alimenti commercializzi già i propri prodotti come mangimi, allora è soggetto all'obbligo di certificazione all'interno del sistema QS come produttore di mangimi.

3.5.1 Questionario di qualità

È fatto obbligo di compilare con ciascun fornitore di ex alimenti un questionario di qualità per ciascuna sede che contenga almeno i criteri descritti nell'Allegato 9.6. Qui occorre prestare particolare attenzione ai possibili contenuti (vedasi anche il materiale di imballaggio, le sostanze vietate, ecc.). Il questionario di qualità deve essere

sottoscritto da entrambi i partner. In caso di modifiche a processi o prodotti è fatto obbligo di aggiornare il questionario di qualità.

Il questionario di qualità può essere utilizzato anche come lista di controllo per gli audit fornitori.

3.5.2 Diagramma di processo

È fatto obbligo a tutti i produttori di alimenti di mettere a disposizione dell'azienda un diagramma di processo che tenga conto dei prodotti acquistati. In questo caso sono rilevanti i processi che si svolgono dopo che i prodotti non sono più considerati alimenti dal produttore alimentare.

Tutte le informazioni del diagramma di processo, le descrizioni delle materie prime (capitolo 3.2.1) e gli eventuali componenti contenuti nel questionario sulla qualità devono essere presi in considerazione dal trasformatore nel suo programma HACCP. Il preparatore deve essere informato dei cambiamenti delle sequenze di processo presso il produttore alimentare. Il preparatore deve quindi verificare se è necessario un adeguamento del programma HACCP. Questo si applica anche all'acquisto di materie prime da un altro preparatore. In tal caso quest'ultimo dovrà mettere a sua volta a disposizione il diagramma di processo del produttore di alimenti.

3.5.3 Audit fornitori

L'azienda deve effettuare audit fornitori presso i produttori di alimenti e farsi un'idea dei cicli di processo in loco. A tal fine bisogna tenere conto di tutte le sedi produttive del fornitore da cui vengono acquistate le merci. Il questionario di qualità può essere utilizzato a questo scopo e, se necessario, esteso. Gli audit fornitori vanno effettuati:

- Prima della prima consegna di un nuovo fornitore,
- in caso di acquisto di nuovi gruppi di prodotti dai fornitori esistenti,
- ogni anno dall'ultimo audit fornitori di ciascun fornitore.

L'audit deve comprendere un'ispezione dei luoghi in cui sono conservati i prodotti da acquistare.

⇒ Allegato 9.6 Questionario di qualità per l'acquisto di ex alimenti

Non è necessario un audit dei fornitori presso l'azienda operante (ovvero tra due preparatori). Tutte le conoscenze provenienti dagli audit dei fornitori presso il produttore di alimenti, di cui ha bisogno l'effettivo preparatore per la produzione di mangimi sicuri, devono però essere condivise tra i due preparatori. Questo deve poter essere provato per iscritto.

NB: L'ufficio QS si riserva il diritto di partecipare agli audit fornitori mediante un auditor testimone.

3.5.4 Marcatura e pulizia dei contenitori di raccolta

È fatto obbligo di contrassegnare in modo univoco tutti i contenitori di raccolta (container) per ex alimenti, indipendentemente da chi li mette a disposizione, azienda o fornitore, per evitare un possibile scambio con altri contenitori (ad es. contenitori dei rifiuti). Il tipo di marcatura e il luogo dove i contenitori/container sono posizionati presso il produttore di alimenti vanno stabiliti nel questionario di qualità. Per ciascun contenitore di raccolta bisogna redigere e rispettare un programma di pulizia che impedisca che le materie prime per la produzione di mangimi vengano influenzate negativamente da resti di carichi precedenti. I contenitori di raccolta vanno puliti opportunamente dopo ogni svuotamento. Qualora l'azienda metta a disposizione propri contenitori di raccolta, è sua responsabilità provvedere in tal senso. Qualora i container siano messi a disposizione dal fornitore, è fatto obbligo di stabilire con il fornitore le responsabilità per l'effettuazione della pulizia e della marcatura nel questionario di qualità.

I contenitori di raccolta (container) vanno chiusi o coperti presso il produttore di alimenti per evitare impurità e infestazioni parassitarie.

NB: I contenitori di raccolta (container) presso il produttore di alimenti vanno conservati al coperto registrando il luogo di posizionamento nel programma di disinfezione. In caso contrario ciò costituisce un rischio quasi incontrollabile per la sicurezza dei mangimi.

⇒ Allegato 9.6 Questionario di qualità per l'acquisto di ex alimenti

3.5.5 Trasporto delle materie prime

Qualora i prodotti non siano trasportati nei contenitori di raccolta/container messi a disposizione, ma travasati in un altro spazio di carico ai fini del trasporto, è fatto obbligo di rispettare almeno le direttive per la pulizia dell'ICRT e gli ultimi tre carichi precedenti devono essere documentati.

3.5.6 Consegna diretta al cliente

Se le materie prime non lavorate vengono consegnate direttamente dal produttore di alimenti per la somministrazione al cliente finale, devono esistere degli accordi scritti tra il produttore di alimenti e l'azienda che assicurino che le materie prime sono idonee come mangimi ai sensi della normativa sui mangimi e ai requisiti QS senza previa trasformazione e che sia rispettato l'elenco dei prodotti esclusi.

- ⇒ Allegato 9.4 Elenco dei prodotti esclusi
- ⇒ Allegato 9.6 Questionario di qualità per l'acquisto di ex alimenti

3.5.7 Analisi degli audit fornitori, questionari di qualità e diagrammi di processo

L'azienda deve valutare tutte le informazioni ottenute attraverso l'audit fornitori, il questionario di qualità e il diagramma di processo. Sulla base di tale valutazione bisogna decidere se e in che modo sia possibile una preparazione delle materie prime offerte sotto forma di mangimi da parte dell'azienda.

- ⇒ Capitolo 2.7.2 Pianificazione e rappresentazione del processo

3.6 Complesso aziendale

3.6.1 Organizzazione dello stabilimento

L'azienda è tenuta ad adottare tutte le misure necessarie per evitare l'inquinamento, la contaminazione incrociata e il pregiudizio della sicurezza e della qualità dei mangimi, oltre a qualsiasi loro errato utilizzo o scambio. Ciò riguarda sia gli stabilimenti produttivi sia i magazzini. Gli edifici in cui i mangimi sono prodotti o conservati non devono trovarsi in luoghi o nei pressi di luoghi che rappresentano un pericolo per la sicurezza dei mangimi. Questi sono ad es. pavimenti o depositi contaminati.

Gli impianti e le attrezzature devono essere configurati, organizzate e usate in modo tale da consentirne una pulizia approfondita, evitando contaminazioni, diffusioni di infezioni e qualunque effetto che comprometta la qualità del prodotto.

L'illuminazione deve essere sufficiente per le operazioni di pulizia, lavorazione e altre attività importanti per la sicurezza dei mangimi.


Gli impianti di produzione, immagazzinamento e movimentazione devono essere strutturati in modo tale da ridurre al minimo l'accesso da parte di animali domestici, uccelli, roditori e insetti. Gli edifici devono essere protetti dall'accesso di parassiti ed escludere possibili luoghi di cova. Gli impianti di trasporto e le strutture di magazzino devono essere circoscritti.

Le parti degli impianti, le coperture e i dispositivi aerei devono essere studiati, costruiti e rifiniti in modo da non ridurre la sicurezza dei mangimi a causa dell'accumulo di sporcizia e della formazione di acqua di condensa e muffe.

Tutte le vie di trasporto e movimentazione (ad es. nastri, trasportatori a catena, imbuti per il trasbordo diretto su altri mezzi di trasporto) vanno concepiti come sistemi chiusi (nessun trasbordo aperto). Se la circoscrizione non è in sistemi chiusi, l'azienda deve garantire che non vi siano ingerenze esterne che possano compromettere la qualità del prodotto. A tal fine è fatto obbligo di adottare eventuali misure speciali. In mancanza di copertura, si consiglia di movimentare la merce solo in condizioni atmosferiche asciutte.

Per evitare impurità è fatto obbligo di coprire le vasche di raccolta quando non sono in uso e di chiudere le porte dei cabinati. Bisogna evitare che i corpi estranei entrino nelle vasche di raccolta. Se durante l'operazione di raccolta entrano impurità nei mangimi bisogna provvedere alla loro pulizia ad es. tramite l'utilizzo di separatori di corpi estranei.

È fatto obbligo di monitorare opportunamente la temperatura dei prodotti immagazzinati a seconda del rischio specifico di deperibilità, della frequenza di movimentazione, delle condizioni e della durata dell'immagazzinamento. Per farlo, occorre redigere una documentazione dettagliata con indicazione dell'ora della misurazione della temperatura e i risultati.

 Registrazione della temperatura

3.6.2 [K.O.] Garanzia della separazione della merce

All'interno degli impianti produttivi dell'azienda è fatto obbligo di provvedere ad un'assoluta e completa separazione, da un punto di vista spaziale ed organizzativo (ad es. mediante etichettatura), degli alimenti/dei mangimi da materiali estranei. Quando non è possibile effettuare una completa separazione spaziale, allora bisogna fare in modo che ciò non influenzi negativamente i mangimi (HACCP).

I prodotti utilizzabili in modo identico e invariato al 100% sia come alimenti o mangimi sia anche per altri scopi (ad es. scopi tecnici) sono esonerati dall'obbligo di separazione.

L'azienda è autorizzata a produrre anche mangimi non QS. Tuttavia, è fatto obbligo all'azienda di tenere separate le merci destinate al sistema QS da quelle non destinate al sistema QS. Bisogna evitare uno scambio di prodotti e quindi una consegna di mangimi non QS all'interno del sistema QS.

3.6.3 [K.O.] Divieto di produzione parallela di certi grassi alimentari

Le miscele di grassi, oli e acidi grassi possono essere lavorate e trasformate solo in impianti in cui vengono prodotti esclusivamente alimenti e mangimi. È fatto divieto di lavorare negli stessi stabilimenti sostanze non destinate o non idonee all'alimentazione umana e animale.

È fatto divieto di integrare nei mangimi QS sottoprodotti di oli e grassi (ad es. di riciclo e raccolta). Questi ultimi figurano nell'elenco degli esclusi.

⇒ Allegato 9.4 Elenco degli esclusi

3.7 Manutenzione

3.7.1 Programma di manutenzione

È fatto obbligo di predisporre e attuare un programma di manutenzione per tutti i locali aziendali, impianti e attrezzature sulla base delle misure di manutenzione pianificate al fine di garantire lo svolgimento dei lavori in condizioni igieniche ineccepibili. Gli interventi di manutenzione non devono pregiudicare la sicurezza dei mangimi.

Il programma di manutenzione deve comprendere i seguenti elementi:

- Ambiti e spazi aziendali,
- impianti e sistemi di trasporto (interni),
- personale responsabile (interno o di aziende esterne),
- frequenza.

Sulla base della documentazione relativa alle attività di manutenzione, occorre dimostrare di attenersi ai requisiti.

 Programma di manutenzione, certificati di manutenzione


3.8 Pulizia

3.8.1 Programmi di pulizia

Polvere, sporco e residui di mangime possono diventare terreno fertile per i batteri che rappresentano un potenziale pericolo di contaminazione per i mangimi. Di conseguenza, l'accumulo di sporco, polvere e residui di mangime va per quanto possibile evitato. L'azienda deve fissare, attuare e documentare misure di pulizia idonee e specifiche per la sede per garantire un'adeguata igiene dell'impianto.

I programmi di pulizia devono ad ogni modo comprendere i seguenti elementi:

- Ambiti e spazi aziendali,
- impianti e sistemi di trasporto (ad es. tubi di carico, benne, nastri, imbuti),
- personale addetto alla pulizia (personale proprio ed esterno),
- intervalli, metodi e strumenti di pulizia.

 Programmi di pulizia

3.8.2 [K.O.] Detergenti e disinfettanti

Possono entrare in contatto con i mangimi solo detergenti e disinfettanti adatti per gli alimenti. Tali prodotti vanno utilizzati secondo le istruzioni del produttore e la relativa scheda di sicurezza. Se i detergenti e i disinfettanti entrano in contatto con i mangimi, è necessario

- che il sistema di controllo offra sempre un'efficace e corretta diluizione,
- registrare quali detergenti e disinfettanti sono utilizzati,
- assicurarsi che questi siano adatti all'uso previsto e che non pregiudichino in alcun modo la sicurezza dei mangimi,
- fare attenzione che rimangano meno residui possibili di detersivi e detergenti.

I detergenti e disinfettanti vanno separati e conservati in contenitori chiaramente contraddistinti al fine di evitare un loro scambio inavvertito.

3.8.3 [K.O.] Interventi di pulizia

È fatto obbligo di pulire le celle dei silos prima di ogni cambio prodotto come da consuetudine del settore, in particolare facendo attenzione ad eventuali incrostazioni nei punti difficili da raggiungere.

L'area circostante ciascuna vasca di raccolta va mantenuta pulita e deve essere pulita in conformità al programma di pulizia e in caso di necessità.

Tutti i magazzini e gli impianti di movimentazione e immagazzinamento che vengono a contatto con mangimi secchi, una volta lavati, devono essere perfettamente asciutti prima del loro riutilizzo.

Prima di riutilizzare un magazzino bisogna pulirlo e disinfettarlo secondo il programma di pulizia e disinfezione.

È fatto obbligo di mantenere puliti anche gli spazi sociali dell'azienda e di pulirli in conformità al programma di pulizia e in caso di bisogno.

È fatto obbligo di fissare misure di pulizia (ed eventuale disinfezione) nel caso in cui nell'area aziendale transitino veicoli per il trasporto animali ad es. per la pesa.

È fatto obbligo di registrare l'esecuzione degli interventi di pulizia.

Un responsabile autorizzato verifica l'adeguatezza e l'efficacia della procedura di pulizia e disinfezione. I risultati delle verifiche vanno documentati.

 Programma di pulizia e documentazione delle operazioni di pulizia

3.9 Monitoraggio parassiti


3.9.1 [K.O.] Profilassi e monitoraggio dei parassiti

L'azienda è tenuta a garantire il mantenimento di un elevato standard di pulizia ed igiene in ogni ambito lavorativo onde evitare la presenza di eventuali parassiti e insetti nocivi. Nei locali aziendali è necessario adottare misure per allontanare uccelli o insetti.

È fatto obbligo di tenere lontani dai locali aziendali anche gli animali domestici in caso di possibile pericolo di contaminazione dei mangimi. A tal fine bisogna effettuare una valutazione dei rischi. I locali destinati alla produzione e all'immagazzinamento devono essere protetti dall'accesso di parassiti:

- Porte e finestre vanno tenuti possibilmente sempre chiusi.
- Gli edifici devono essere protetti dall'accesso di parassiti ed escludere possibili luoghi di cova.
- I buchi, gli scarichi e gli altri punti da cui potrebbero entrare i parassiti vanno sigillati.
- Se ciò non è possibile, bisogna adottare altre misure ad es. installare reti.

È fatto obbligo di verificare con regolarità se le misure profilattiche adottate sono sufficienti ad evitare le infestazioni parassitarie. Tra queste rientrano ad es. l'ispezione dei locali destinati alla produzione e all'immagazzinamento per la ricerca di parassiti e la verifica delle trappole predisposte a titolo precauzionale per la possibile presenza di un'infestazione.

 Documentazione profilassi antiparassitaria


3.9.2 [K.O.] Disinfestazione

In caso di infestazioni parassitarie bisogna reagire tempestivamente. A tale scopo devono essere avviati provvedimenti mirati per la disinfestazione.

Per garantire la sicurezza sia dei mangimi sia quella degli operatori è necessario adottare idonei metodi e sistemi di disinfestazione. La disinfestazione va eseguita e documentata da personale qualificato e non deve pregiudicare la qualità dei prodotti. Tutte le misure di disinfestazione vanno documentate. La documentazione deve contenere almeno quanto segue:

- Informazioni sulle sostanze attive impiegate, comprese le schede tecniche di sicurezza
- Data e frequenza del trattamento nonché dosaggio delle sostanze attive
- Schemi delle esche in base ai quali si deduce la posizione e il tipo di esche
- Documentazione sui parassiti riscontrati (esiti)
- Misure correttive adottate in caso di infestazioni parassitarie

È fatto divieto di posizionare contenitori con esche aperti o esche sciolte nei punti in cui questi possono pregiudicare le materie prime o i mangimi.

 ad es. istruzioni di lavoro, prove di formazione, misure di disinfestazione, schede di sicurezza delle sostanze attive utilizzate, panoramica delle esche utilizzate.

3.9.3 [K.O.] Protezione delle derrate immagazzinate

All'azienda è permesso utilizzare esclusivamente presidi delle derrate alimentari immagazzinate autorizzati dalle autorità competenti e ammessi per l'utilizzo nei mangimi. Il personale addetto all'utilizzo dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate deve essere appositamente qualificato.

Il trattamento chimico previsto per garantire la qualità dei mangimi va effettuato solo previo accordo con il proprietario della merce e va comunicato all'acquirente e al proprietario.

3.10 Igiene personale

3.10.1 Corsi sull'igiene

L'azienda deve provvedere affinché tutti i dipendenti che hanno un contatto diretto con i mangimi e il loro imballaggio partecipino ad un corso sull'igiene. La partecipazione dei dipendenti ai corsi sull'igiene va documentata. È fatto divieto alle persone che è noto soffrano di una patologia che può pregiudicare la sicurezza dei mangimi di entrare in contatto diretto con i mangimi o il loro imballaggio.

3.11 Regole relative all'area aziendale

3.11.1 Accesso all'area aziendale

Gli edifici ed i sistemi aziendali devono essere tenuti chiusi e protetti dall'accesso non autorizzato. È pertanto necessario definire una regolamentazione dell'accesso. I locali aziendali in cui i mangimi vengono prodotti o conservati non devono essere accessibili a persone non autorizzate. Eventuali terze persone possono accedere ai locali aziendali solo se accompagnate da soggetti debitamente autorizzati o con il consenso di una persona debitamente autorizzata.

Se nell'area aziendale transitano veicoli di terzi, come camion per il trasporto di bestiame o veicoli per la raccolta dei rifiuti, nell'ambito dell'analisi dei rischi, è necessario tener conto e valutare gli eventuali possibili rischi da ciò derivanti. Eventualmente vanno fissate delle regole per l'accesso.

3.11.2 Regole relative a cibo, bevande e fumo

In azienda occorre dare istruzioni chiare agli impiegati e ai visitatori in merito alla possibilità di cibarsi, bere e fumare. L'assunzione di cibi e bevande e il fumo devono essere vietati negli spazi in cui ciò può pregiudicare la sicurezza dei mangimi. L'azienda è tenuta eventualmente a mettere a disposizione appositi spazi separati. È fatto obbligo di informare opportunamente tutti i dipendenti e i visitatori per ridurre al minimo il rischio di penetrazione di agenti contaminanti.

3.11.3 Lavori ad opera di ditte esterne

L'azienda deve provvedere affinché tutte le ditte esterne operanti al suo interno siano istruite in modo tale che ad es. le loro misure di disinfestazione o i loro lavori di manutenzione e costruzione non pregiudichino la sicurezza dei mangimi. Tali istruzioni e le eventuali misure di pulizia vanno documentate.

3.12 Vetro e altri materiali fragili

3.12.1 [K.O.] Impiego di vetro e altri materiali fragili

L'azienda deve provvedere affinché il vetro e altri materiali fragili presenti al suo interno non costituiscano un pericolo per i mangimi. Ove possibile, è fatto obbligo di escludere le bottiglie e altri contenitori di vetro negli spazi adibiti a produzione, lavorazione e immagazzinamento. Qualora non sia possibile un'esclusione totale, bisogna impartire istruzioni per minimizzare il rischio di rottura e provvedere affinché in caso di rottura non avvenga una contaminazione dei mangimi.

Le fonti di illuminazione negli spazi destinati ai processi e all'immagazzinamento devono essere protette al fine di minimizzare il pericolo di contaminazione dei mangimi in caso di rottura.

3.13 Rifiuti

3.13.1 [K.O.] Gestione e smaltimento dei rifiuti

È fatto obbligo di controllare e documentare lo smaltimento dei rifiuti prodotti nei locali e negli impianti destinati alla produzione.

A tal fine i materiali classificati come rifiuti devono essere contrassegnati in modo visibile e chiaro come tali e immediatamente stoccati in modo da escludere un uso accidentale.

I contenitori destinati ai rifiuti che possono attirare parassiti e insetti indesiderati devono essere chiusi. Tali contenitori per i rifiuti vanno, inoltre, posizionati lontano dai magazzini dei mangimi e svuotati il più spesso possibile. È fatto divieto di raccogliere o accumulare i rifiuti negli stessi contenitori utilizzati per le materie prime o i mangimi.

I punti in cui vanno raccolti o accumulati i rifiuti vanno registrati nel programma di pulizia. È fatto obbligo di mettere a disposizione sufficienti contenitori per i rifiuti negli spazi sociali dell'azienda.

I rifiuti devono essere smaltiti secondo le norme di legge. I rifiuti vanno smaltiti come rifiuti speciali secondo le norme di legge.

Occorre presentare prove dello smaltimento dei rifiuti.



Certificati di avvenuto smaltimento

3.14 Utilizzo dell'acqua

3.14.1 [K.O.] Qualità dell'acqua

È fatto obbligo di effettuare una valutazione dei rischi per l'acqua che viene a contatto con i mangimi, gli impianti o le attrezzature. Nella valutazione bisogna anche stabilire la frequenza con cui vanno effettuate le verifiche della qualità dell'acqua. L'azienda può provvedere da sé alla verifica della qualità dell'acqua oppure richiedere i risultati o la certificazione della qualità dell'acqua dal proprio fornitore di acqua. I controlli della qualità dell'acqua vanno documentati. L'acqua (allo stato liquido, solido o gassoso) che entra in contatto con i mangimi deve essere idonea per l'abbeverata degli animali.

Nei mangimi non deve entrare acqua di scolo o materiale proveniente dai sistemi di scarico delle acque o dai separatori di grassi. L'acqua ricavata da condensazione può raggiungere il mangime soltanto se si la valutazione del rischio conferma che questo non comprometta il mangime.

È fatto obbligo di contrassegnare gli impianti dell'acqua separati (ad es. per la lotta agli incendi). Quest'acqua non deve venire a contatto con l'acqua utilizzata per la trasformazione dei mangimi o per la pulizia.



Certificato/verifica della qualità dell'acqua

3.14.2 Additivi per l'acqua

Se l'acqua contiene additivi (quali addolcitori, antiruggine, ecc.),

- bisogna tener conto di tali additivi nel programma HACCP,
- bisogna calibrare e controllare i sistemi di dosaggio per garantire la giusta quantità e
- bisogna tenere un registro sul dosaggio degli additivi.

3.15 Propagazione e contaminazioni incrociate

3.15.1 [K.O.] Calcolo di possibili contaminazioni

L'azienda è tenuta a rilevare se le materie prime o i mangimi che essa lavora possono passare da un mangime ad un altro mediante propagazioni all'interno dell'impianto di produzione e se ciò può causare mangimi non sicuri. A tale scopo, la contaminazione degli impianti deve essere calcolata e verificata ai sensi di HACCP da parte delle autorità di controllo preposte con un metodo riconosciuto.

3.15.2 [K.O.] Contaminazioni crociate

Se sono possibili contaminazioni, occorre la presenza di sistemi che riducano al minimo il rischio di una contaminazione crociata di mangimi con altri prodotti. Per farlo, occorre creare e applicare una sequenza di produzione (matrice di contaminazione) per evitare che i mangimi vengano contaminati in quantità indesiderate da altri. In particolare, occorre fare attenzione ai mangimi in cui ad es. vengono lavorati coccidiostatici o istomono-statici.

NB: Nel caso di aziende che producono un unico prodotto si può fare a meno di predisporre la matrice di contaminazione o l'analisi della propagazione, poiché non può avvenire alcuna contaminazione incrociata (ad es. produzione esclusiva di crusca di grano).

3.16 Contaminazioni

3.16.1 [K.O.] Prevenzione delle contaminazioni

Tutti i dispositivi di accettazione e carico, nonché gli impianti di immagazzinaggio, lavorazione e trasporto devono essere costruiti e azionati in modo tale da ridurre al minimo le contaminazioni. In particolare, occorre fare attenzione alle contaminazioni dovute a:

- intemperie,
- animali (animali domestici, volatili, ratti o insetti) o
- mezzi d'esercizio (oli idraulici, lubrificanti, ecc.)

I mezzi d'esercizio che possono entrare in contatto con i mangimi devono essere conformi alla legislazione alimentare. Il contatto con i mangimi deve essere comunque ridotto al minimo.

⇒ Capitolo 3.6.1 Organizzazione dell'azienda

3.17 Additivi tecnologici (coadiuvanti tecnologici)

3.17.1 Utilizzo di additivi tecnologici

Se nella produzione vengono utilizzati additivi tecnologici (coadiuvanti tecnologici), è fatto obbligo di rimuoverli completamente o tenerli il più possibile lontani dal prodotto in modo che i residui o i prodotti di trasformazione tecnicamente inevitabili non costituiscano alcun pericolo per la salute degli animali.

3.18 Immagazzinamento

3.18.1 [K.O.] Gestione del magazzino

È fatto obbligo di conservare tutti i componenti per la produzione dei mangimi in condizioni ineccepibili dal punto di vista igienico per evitare contaminazioni microbiologiche, chimiche e fisiche.

Per la miglior protezione dalle contaminazioni è fatto obbligo di adottare misure tecniche od organizzative:

- Prima di immagazzinare i mangimi bisogna pulire ed eventualmente disinfettare il magazzino in base al rischio dei prodotti precedentemente conservati. A tale scopo bisogna tener conto, come sorgente di pericolo, anche di una possibile contaminazione dei pavimenti da parte di sostanze pericolose precedentemente conservate che possono eventualmente rendere inutilizzabile il magazzino per l'immagazzinamento dei mangimi.
- L'immagazzinamento simultaneo di fertilizzanti e mangimi nello stesso magazzino è ammesso solo se si può garantire mediante misure costruttive o altre misure adeguate che non può avvenire alcuna miscela o contaminazione dei mangimi.
- I magazzini in cui sono conservati prodotti fitosanitari o altre sostanze pericolose non sono adatti per l'immagazzinamento dei mangimi.

I mangimi vanno conservati fino alla consegna in silos o magazzini identificati in modo univoco al fine di prevenire un possibile scambio. Al fine di prevenire contaminazioni incrociate o miscele nei silos e nei magazzini, prima di ciascun cambio prodotto, bisogna stabilire una procedura di approvazione.

3.18.2 Mantenimento della qualità

È fatto obbligo di valutare le condizioni dei prodotti immagazzinati ad opportuni intervalli per individuare tempestivamente eventuali riduzioni di qualità. Tali valutazioni vanno documentate. Ove possibile, bisogna applicare il principio "First in/First out".

I silos vanno svuotati con la maggiore frequenza possibile registrando le segnalazioni di vuoto.

Nel caso dei magazzini piani, bisogna assicurarsi che fango, neve e altre potenziali impurità portate dai veicoli non pregiudichino le materie prime e i mangimi immagazzinati.

Il raccolto stoccato temporaneamente su superfici aperte deve essere protetto da influenze negative.

3.18.3 Utilizzo di magazzini esterni

In caso di utilizzo di magazzini esterni (propri o di terzi) per l'immagazzinamento di merci sfuse, tali sedi devono essere autorizzate alla fornitura QS (Verifica nella ricerca dei partecipanti al sistema su www.qs-plattform.de).

⇒ Allegato 9.3 Obbligo di certificazione per le aziende del settore dei mangimi

3.19 Imballaggio

3.19.1 Imballaggi

Al momento del disimballaggio/svuotamento dei sacchi delle merci, l'imballaggio deve essere adatto a proteggere la qualità dei prodotti.

È fatto divieto alle aziende agricole dov'è allevato il bestiame di riprendere i pallet e i mini-contenitori per merce sfusa, a meno che, prima del loro riutilizzo, questi non vengano puliti a fondo ed eventualmente ben disinfettati. I pallet e i mini-contenitori per merce sfusa vanno puliti in modo da non pregiudicare i mangimi. È fatto divieto alle aziende agricole di ritirare e riempire nuovamente i sacchi.

3.20 Trasporto su strada

3.20.1 Trasporto di merci imballate

Il trasporto di prodotti imballati non deve essere certificato. L'azienda, tuttavia, deve provvedere affinché i mangimi non vengano contaminati con sostanze pericolose o vietate. Gli spazi adibiti al carico devono essere asciutti, puliti e sgombri da materiali residui di carichi precedenti.

3.20.2 Trasporto di merci sciolte

Interno con veicoli dell'azienda stessa

I produttori di mangimi che effettuano il trasporto interno (ad es. dalla sede A alla sede B) con un proprio veicolo non sono soggetti all'obbligo di certificazione. Tale attività, tuttavia, va integrata nel sistema QM.

Esterno con veicoli dell'azienda stessa

I produttori di mangimi che dispongono di un proprio parco macchine e quindi consegnano i propri prodotti ai clienti, devono soddisfare i requisiti delle presenti Linee guida e farsi certificare (anche) per il trasporto su strada.

⇒ Capitolo 5 Requisiti relativi al trasporto su strada dei mangimi

Interno ed esterno da parte di aziende esterne

Se l'azienda incarica aziende esterne del trasporto dei mangimi, tali trasportatori devono essere autorizzati alla fornitura QS (verifica nella ricerca dei partecipanti al sistema su www.qs-plattform.de). Ciò vale sia per i trasporti interni sia per quelli esterni all'azienda.

Si veda anche l' ⇒ Allegato 9.3 Obbligo di certificazione per le aziende del settore dei mangimi

3.21 Conferimento d'incarico per il trasporto su rotaia e via nave

Se un produttore di mangimi svolge anche la funzione di caricatore o incarica direttamente un trasportatore di trasportare mangimi sfusi su rotaia o via nave, questi deve essere certificato come caricatore (a norma del Capitolo 6).

Se il produttore incarica un caricatore per il trasporto su rotaia o via nave, deve essere soddisfatti i requisiti dei Capitoli ⇒ 3.21.1 e ⇒ 3.21.2.

3.21.1 Ricorso ad un caricatore

Per il trasporto di mangimi sfusi su rotaia o via nave è fatto obbligo di commissionare un caricatore autorizzato alla fornitura QS. Il produttore deve informare il caricatore che si tratta di mangimi del sistema QS. Se il produttore commissiona un'ISC, deve informarne il caricatore e mettergli a disposizione il rapporto ISC.

3.21.2 Trasporto di carichi parziali

Se viene comunicato al produttore che saranno trasportati carichi parziali non conformi alle direttive QS o di altri standard riconosciuti, è fatto obbligo di effettuare un'analisi dei rischi e di adottare le misure necessarie ad eliminare o prevenire possibili punti critici al fine di assicurare la separazione dei mangimi dagli altri carichi parziali.

3.22 Essiccazione, aerazione e raffreddamento

3.22.1 [K.O.] Processo di essiccazione e conservazione

I mangimi il cui contenuto d'umidità è troppo alto per un immagazzinamento di lunga durata vanno sottoposti ad opportuni processi di essiccazione, aerazione o raffreddamento o ad una combinazione di tali metodi per ridurre il loro contenuto d'umidità e la temperatura ai fini dell'immagazzinamento. In caso di essiccazione diretta, l'azienda è tenuta a comprovare mediante una valutazione dei rischi che, in seguito al processo di essiccazione,

la quantità di sostanze indesiderabili (sostanze tossiche quali diossine, PCB simil-diossina, IPA nonché piombo, cadmio e arsenico prodotti dai gas di combustione) presenti nei mangimi non supera i limiti massimi QS. La valutazione dei rischi deve tener conto in particolare della scelta del combustibile. Nel processo di essiccazione diretta è fatto divieto di utilizzare i combustibili indicati nell'Allegato 9.4 (Parte C).

⇒ Allegato 9.4 Elenco degli esclusi

Se viene utilizzata l'aerazione o il raffreddamento, l'azienda deve valutare quanto sia elevato il rischio che sia veicolo di agenti patogeni e attuare le precauzioni di sicurezza necessarie.

3.22.2 Controllo del contenuto d'umidità e/o della temperatura

In seguito all'essiccazione o all'aerazione è fatto obbligo di controllare il contenuto d'umidità e/o la temperatura. Dal controllo del contenuto d'umidità e/o della temperatura bisogna evincere se il processo scelto per la riduzione del contenuto d'umidità e/o della temperatura è stato sufficiente.

3.23 Separazione di corpi estranei

3.23.1 Procedimento per la separazione di corpi estranei

È fatto obbligo di evitare la contaminazione dei mangimi con agenti contaminanti quali, ad esempio, vetro o legno. Se non è possibile evitare una contaminazione, bisogna provvedere alla pulizia dei mangimi in modo tale che soddisfino nuovamente le specifiche. Se non è possibile, devono essere smaltiti.

I sottoprodotti del processo di produzione non adatti per il settore alimentare e dei mangimi (ad es. polveri di cereali e residui di setacciatura, escluso grano fine/frammenti) non devono essere nuovamente aggiunti al mangime e devono essere smaltiti. L'uso di questi prodotti e l'ulteriore permanenza degli stessi devono essere gestiti e documentati.

⇒ Allegato 9.4 Elenco degli esclusi

Se ciò si rende necessario sulla base della valutazione dei rischi, bisogna installare magneti o metal detector.

Questi vanno controllati agli intervalli prestabiliti nel programma HACCP per verificarne l'integrità e la funzionalità. I controlli di tutti i magneti e rilevatori di metalli devono essere documentati.

3.24 Dichiarazione ed etichettatura come mangimi del sistema QS

I mangimi devono essere dichiarati in conformità ai requisiti di legge. Oltre ai requisiti generali di etichettatura (cfr. Regolamento (CE) 767/2009) possono essere richieste ulteriori informazioni. Nel caso degli acidi grassi provenienti dalla raffinazione chimica, dei distillati di acidi grassi provenienti dalla raffinazione fisica, della glicerina vegetale e dei grassi e oli misti, occorre dichiarare che sono destinati all'alimentazione animale (cfr. anche **regolamento (CE) n. 225/2012**). La verifica della corretta attuazione dei requisiti di dichiarazione è di responsabilità dell'organo di sorveglianza preposto.

Oltre ai requisiti di legge per la dichiarazione, i mangimi del sistema QS devono essere chiaramente etichettati come prodotti QS.

3.24.1 [K.O.] Etichettatura degli articoli come mangimi del sistema QS

Le merci QS commercializzate da un partecipante al sistema devono essere chiaramente etichettate come merci QS. Sono esclusi da questo i mangimi che l'azienda ha escluso dall'ambito della certificazione.

L'etichettatura deve essere fatta con un chiaro riferimento all'articolo. Questo può essere fatto con le parole "Merce QS" / "Mangime QS" (o una designazione comparabile) o con il marchio di certificazione QS. L'uso esclusivo del codice identificativo QS o del codice sede QS per l'etichettatura relativa all'articolo non è sufficiente.

Per le merci sfuse, l'etichetta deve essere apportata sui documenti di accompagnamento degli articoli. Per la merce in sacchi/confezioni la etichettatura QS va effettuata sull'etichetta del sacco. In alternativa la etichettatura QS per la merce in sacchi può anche essere fatta articolo per articolo sui documenti di accompagnamento. In tal caso, tuttavia, bisogna assicurarsi che sia possibile un riferimento univoco tra i sacchi forniti (numeri di lotto) e i documenti di accompagnamento (ad es. indicando il numero d'identificazione della partita del sacco sui documenti di accompagnamento).

Possono essere etichettati come merce QS soltanto i mangimi prodotti da sedi con legittimità di fornitura e che sono comprese nell'attuale ambito di applicazione (materie prime per mangimi, additivi, premiscele e mangime miscelato per animali destinati alla produzione di derrate alimentari). Se una sede dell'azienda perde l'autorizzazione alla fornitura QS, la merce prodotta da quel punto in poi non può più essere etichettata come merce QS.

NB: Nel documento "Labelling of QS products" (Documents, Feed sector) si trovano esempi di etichettatura della merce QS.

3.24.2 Utilizzo del marchio

L'utilizzo del marchio di certificazione QS è ammesso solo in conformità al **Style guide for the QS certification mark (Allegato 5.3 delle Linee guida General Regulations)**.

I partecipanti al sistema possono utilizzare il marchio QS se il suo utilizzo è stato autorizzato mediante contratto con QS (contratto di sistema) oppure mediante un accordo scritto con il loro coordinatore di sistema.

Il marchio di certificazione QS può essere utilizzato per la raffigurazione dei prodotti sulle bolle e sui documenti di accompagnamento. L'utilizzo su mezzi promozionali, carta intestata o materiali pubblicitari simili è ammesso se risulta chiaro che il partecipante al sistema è un utilizzatore del marchio di certificazione QS. Ciò non sostituisce tuttavia la etichettatura articolo per articolo della merce.

⇒ Capitolo 3.24.1 [K.O.] Etichettatura degli articoli come mangimi del sistema QS


3.25 Registrazione di codici sede (numeri VVVO)

3.25.1 Attribuzione del codice sede (numeri VVVO) alle forniture di mangimi composti (merci sfuse)

Nel caso di consegne di mangimi composti (merci sfuse) dal produttore direttamente alle aziende agricole (acquirente finale), i cui codice sede è fatto obbligo di registrare, documentare e associare il numero VVVO (numero del regolamento o relativo codice aziendale nazionale) alle consegne su uno dei documenti di accompagnamento (ad es. bolla o fattura). Il produttore è sempre responsabile dell'abbinamento della consegna al codice sede se ha un rapporto d'affari diretto con l'agricoltore.

È compito del produttore di mangimi richiedere il numero all'agricoltore. Il codice sede dell'azienda da rifornire viene quindi registrato dal produttore e riportato su uno dei documenti di accompagnamento. L'azienda agricola è responsabile dell'indicazione e della correttezza del codice sede.

NB: La procedura sopra riportata è consigliata per le materie prime per mangimi, per i mangimi forniti per vendita a pronti e per merci confezionate o in sacco.

 Documenti di accompagnamento di mangimi composti con codice sede

3.26 Monitoraggio dei mangimi

3.26.1 [K.O.] Creazione di piani di controllo QS specifici per la sede

La partecipazione al monitoraggio dei mangimi QS è obbligatoria per tutti i produttori di mangimi.


Ogni azienda deve redigere un piano di controllo almeno una volta l'anno sulla base delle indicazioni della **Linea guida Monitoraggio dei mangimi** a seconda del volume annuo atteso per ogni tipo di mangime (ad es. mangimi composti, materie prime per mangimi) e per gruppo di prodotti (ad es. specifico per tipo di animale, settoriale) che deve essere trattato come merce QS. Le indagini programmate vanno distribuite nel corso dell'anno sui mangimi QS e i parametri dati.

Il piano di monitoraggio specifico per le sedi deve essere predisposto anche per le aziende che partecipano al sistema QS attraverso un coordinatore di sistema.

Per i gruppi di prodotti dei produttori di materie prime per mangimi per i quali non è previsto alcun piano di controllo specifico di settore è fatto obbligo di presentare e richiedere a QS l'approvazione di un piano di controllo specifico per la sede.

I produttori di carbone vegetale (carbone di legna) che sono anche certificati secondo la European Biochar Certification (EBC) possono utilizzare le loro analisi derivanti dal monitoraggio EBC per il monitoraggio dei mangimi QS. In questo caso, non è necessario creare un piano di controllo specifico per la sede per il monitoraggio dei mangimi QS. I dati dei campioni e i risultati delle analisi devono comunque essere inseriti nella banca dati QS.

⇒ Linea guida Monitoraggio dei mangimi

 Piano di controllo specifico per la sede

NB: Con l'aiuto del pianificatore di monitoraggio QS-EasyPlan Feed su www.qs-easyplan.de è possibile creare in modo semplice e digitale i piani di controllo specifici per le sedi per la partecipazione al monitoraggio dei mangimi QS.


3.26.2 [K.O.] Rispetto dei piani di controllo QS

È responsabilità dell'azienda effettuare i controlli di produzione almeno nel rispetto dei piani di controllo indicati nelle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi**. Per tutti i mangimi depositati nell'assortimento dei prodotti, devono essere rispettati i piani di controllo secondo le **Linee guida Monitoraggio dei mangimi**.

Per i mulini che partecipano all'EGM (Monitoraggio europeo dei cereali dell'Associazione delle industrie dei cereali, della molitura e della produzione di amido (VGMS)) e che utilizzano le analisi dell'EGM per il rispetto del piano di controllo, deve essere disponibile una conferma della partecipazione all'EGM.

Le direttive per il campionamento dei mangimi nonché per la procedura in caso di violazioni dei limiti massimi, delle soglie d'intervento o dei valori indicativi QS sono fissate nelle Linee guida Monitoraggio dei mangimi nonché nelle presenti Linee guida nei ⇒ Capitoli 2.1.3 e 2.9.5.


- ⇒ Capitolo 2.1.3 [K.O.] Gestione degli eventi e delle crisi
- ⇒ Capitolo 2.9.5 [K.O.] Controllo dei prodotti difettosi e servizi viziati
- ⇒ Linee guida Monitoraggio dei mangimi

 Risultati delle analisi

3.26.3 Prelievo e spedizione del campione

Deve essere prelevato un campione rappresentativo secondo i requisiti delle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi**. I campioni devono essere prelevati da una persona addestrata ed esperta. La qualifica deve essere documentata da documenti relativi all'istruzione, all'esperienza e alla formazione del campionario. Il campione deve essere inviato a un laboratorio approvato da QS in tempo utile (entro 10 giorni lavorativi dal campionamento) in conformità con i requisiti delle Linee Monitoraggio dei mangimi.

- ⇒ Linee guida Monitoraggio dei mangimi

 Documentazione probatoria delle qualifiche, istruzioni di campionamento

3.26.4 Analisi ad opera di laboratori accreditati QS

Le campionature vanno analizzate esclusivamente da parte di laboratori accreditati QS. L'elenco dei laboratori accreditati QS è disponibile nel documento **Laboratori accreditati QS monitoraggio dei mangimi** su www.q-s.de.

3.26.5 Monitoraggio dei mangimi: inserimento dei dati

Nell'ambito delle ispezioni ai fini del monitoraggio dei mangimi, le aziende sono tenute ad inserire i dati del campionamento nell'apposito modulo della banca dati per il monitoraggio dei mangimi QS. Una volta conclusa l'analisi, i laboratori accreditati QS inseriscono i risultati. L'inserimento dei dati del campionamento e la verifica dell'inserimento dei risultati delle analisi sono responsabilità dell'azienda. Ciò vale anche per le aziende che partecipano al sistema QS tramite un coordinatore di sistema.

Per le aziende che partecipano al sistema QS tramite un coordinatore di sistema, questi fornisce all'azienda un accesso alla banca dati come amministratore della sede per poter inserire i dati del campionamento nella banca dati. Durante l'audit, gli auditor devono poter verificare il completo rispetto dei requisiti con l'accesso alla banca dati dell'azienda. Le aziende che hanno un'autorizzazione per più tipi di produzione (ad es. per la produzione di materie prime per mangimi o di mangimi composti), nella banca dati devono assegnare i campioni allo specifico tipo di produzione.

I dati relativi ai campioni che vengono immessi nell'ambito del piano di controllo settoriale, devono essere creati con il tipo di campione "campione regolare".

Ulteriori indicazioni per l'inserimento dei dati nel modulo per il monitoraggio dei mangimi sono fissate nelle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi**.

Alla pagina www.q-s.de al menu "Databases", "Support" sono pubblicate le istruzioni per l'utilizzo del modulo per il monitoraggio dei mangimi.

3.26.6 Regolazione del gate-keeping: inserimento dei dati

I dati relativi al campione, necessari per il gate-keeping comprese eventuali autorizzazioni speciali e i risultati delle analisi devono essere inseriti nella banca dati QS con tipo di campione "Gate-Keeping" (o, in presenza di un'autorizzazione speciale per il gate-keeping, con il tipo di campione "autorizzazione speciale").

L'aggiornamento dei dati di campionamento e la verifica dell'aggiornamento dei risultati delle analisi rientra nella sfera di competenza dell'azienda.

3.26.7 [K.O.] Verifica per l'approvazione: attuazione

I produttori dei seguenti prodotti devono sottoporre i loro prodotti finali a una verifica per l'approvazione prima di immetterli sul mercato. Ciò significa che questi prodotti possono essere immessi sul mercato solo se i risultati delle analisi ineccepibili sono disponibili e messi a disposizione dei clienti.

- Oli acidi di raffinazione chimica
- Distillati di acidi grassi al termine di una raffinazione fisica
- Mono-esteri del glicole propilenico e degli acidi grassi
- Olio di pesce grezzo
- Olio di cocco grezzo
- Grassi e oli misti contenenti acidi grassi e acidi grassi misti

Per i seguenti prodotti, una verifica per l'approvazione deve essere effettuata dal produttore prima di immetterli sul mercato, se una materia prima diversa dall'olio vegetale, che cade sotto il numero 02.20.01 della lista QS delle materie prime per mangimi, viene utilizzata per la produzione:

- Acidi grassi grezzi, da frazionamento
- Acidi grassi puri distillati, da frazionamento


Per i seguenti prodotti, una verifica per l'approvazione deve essere effettuata dal produttore prima di immetterli sul mercato, a meno che non siano prodotti con o da acidi grassi provenienti dalla frammentazione dell'olio vegetale:

- Acidi grassi esterificati con glicerolo
- Sali di acidi grassi
- Mono-, di- e trigliceridi di acidi grassi
- Mono- e digliceridi di acidi grassi esterificati con acidi organici

La procedura precisa e i parametri per la verifica di approvazione sono pubblicati nelle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi**.

Tale verifica non sostituisce l'osservazione interna e il monitoraggio di eventuali altri rischi nell'ambito del programma HACCP.

- ⇒ Allegato 9.4 Elenco degli esclusi
- ⇒ Linee guida Monitoraggio dei mangimi


 Risultati delle analisi

3.26.8 Verifica per l'approvazione: inserimento dei dati

I dati relativi al campione necessari per il controllo delle autorizzazioni e i risultati delle analisi vanno inseriti nella banca dati QS con tipo di campione "controllo autorizzazione". L'aggiornamento dei dati di campionamento e la verifica dell'aggiornamento dei risultati delle analisi rientra nella sfera di competenza dell'azienda.

3.26.9 [K.O.] Piani di monitoraggio aggiuntivi: attuazione

In allegato alle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi** sono acclusi piani di monitoraggio aggiuntivi. Nella misura in cui ciò sia rilevante per l'azienda, questa è tenuta ad attuare anche tali piani.

 Risultati delle analisi

3.26.10 Piani di monitoraggio aggiuntivi: inserimento dei dati


I dati relativi al campione necessari per i piani di controllo supplementari e i risultati delle analisi vanno inseriti nella banca dati QS con tipo di campione "piano di controllo supplementare". L'aggiornamento dei dati di campionamento e la verifica dell'aggiornamento dei risultati delle analisi rientrano nella sfera di competenza dell'azienda.

3.26.11 [K.O.] Piani di monitoraggio ad hoc: attuazione

In caso di ripetuta contaminazione dei prodotti con sostanze indesiderabili (ad es. superamento dei valori indicativi QS o dei valori limite) QS può reagire direttamente - e indipendentemente da una revisione delle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi** - predisponendo un piano di monitoraggio ad hoc vincolante. A tal fine QS

può aumentare il numero di analisi dei prodotti interessati, in deroga alle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi**.

Nella misura in cui ciò sia rilevante per l'azienda, questa è tenuta ad attuare anche il piano di monitoraggio ad hoc.

 Risultati delle analisi

3.26.12 Piani di monitoraggio ad hoc: inserimento dei dati

I dati relativi al campione necessari per il monitoraggio ad-hoc e i risultati delle analisi vanno inseriti nella banca dati QS con tipo di campione "piano ad hoc". L'aggiornamento dei dati di campionamento e la verifica dell'aggiornamento dei risultati delle analisi rientra nella sfera di competenza dell'azienda.

3.27 Controcampioni

3.27.1 [K.O.] Formazione dei controcampioni

In aggiunta ai requisiti sulla tracciabilità a norma dell'Articolo 18 del **Regolamento (CE) n. 178/2002**, le aziende del settore dei mangimi sono tenute a soddisfare anche i requisiti speciali a norma dell'Allegato II, sezione "Controllo di qualità" del Regolamento per l'igiene dei mangimi (**Regolamento (CE) N. 183/2005**). I produttori di mangimi sono tenuti a stabilire per iscritto una procedura per il prelievo di controcampioni. Oltre alla disposizione di legge per la formazione dei controcampioni, è fatto obbligo per QS di conservare almeno i controcampioni di tutti i mangimi immessi in commercio come merce QS.

È fatto obbligo di sottoscrivere accordi scritti con i fornitori sul prelievamento e la conservazione dei controcampioni. I controcampioni vanno conservati per un periodo di tempo appropriato all'uso e alla data di scadenza dei mangimi.

3.28 Requisiti per il Private Labelling

Le aziende che desiderano distribuire mangimi prodotti da un'altra azienda come merce QS con il proprio nome o marchio, devono essere certificate per questa attività (Private Labelling).

3.28.1 [K.O.] Private Labelling: descrizione delle responsabilità

È fatto obbligo al Private Labeller e al produttore a contratto di regolare e documentare in modo chiaro per quali fasi di processo il Private Labeller e il produttore a contratto sono rispettivamente responsabili (ad es. diagramma di processo). A tal fine vanno prese in considerazione tutte le attività, dall'approvvigionamento delle materie prime alla consegna dei mangimi. Mediante tale rappresentazione deve apparire chiaro quali Capitoli delle presenti Linee guida sono rilevanti per il Private Labeller (ad es. approvvigionamento delle materie prime, imballaggio, monitoraggio dei mangimi, prelievo del campione, trasporto, immagazzinamento).

In particolare, il Private Labeller deve regolare:

- Monitoraggio dei mangimi: è fatto obbligo al Private Labeller e al produttore a contratto di disciplinare e documentare se i requisiti per il monitoraggio dei mangimi devono essere attuati dal Private Labeller o dal produttore a contratto. Qualora il Private Labeller effettui egli stesso il monitoraggio (eventualmente inclusa l'attuazione del prelievo del campione libero, della verifica per l'approvazione o dei piani di monitoraggio ad hoc), egli è tenuto ad attuare i ⇒ Capitoli da 3.26.1 a 3.26.12.
- Formazione dei controcampioni: il Private Labeller deve provvedere egli stesso alla formazione e conservazione dei controcampioni oppure stabilire delle regole con il produttore a contratto perché possa risalire ai controcampioni del produttore a contratto (⇒ Capitolo 3.27.1).

Il Private Labeller - oltre ai requisiti di legge - è responsabile almeno per i seguenti criteri:

- Dati dell'azienda (⇒ Capitolo 2.1.1)
- Registrazione e riconoscimento ufficiali (⇒ Capitolo [K.O.] 2.1.2)
- Gestione degli eventi e delle crisi (⇒ Capitolo [K.O.] 2.1.3)
- Tracciabilità (⇒ Capitolo [K.O.] 2.1.4)
- Creazione di un sistema di gestione della qualità (⇒ Capitolo 2.3)
- Individuazione e verifica dei requisiti di prodotti e servizi (⇒ Capitolo 2.7.1)
- Comunicazione con i clienti (⇒ Capitolo 2.7.4)
- Audit interni (⇒ Capitolo 2.9.2)
- Valutazione della gestione (⇒ Capitolo [K.O.] 2.9.3)
- Reclami dei clienti (⇒ Capitolo 2.9.4)
- Gestione di prodotti e servizi viziati (⇒ Capitolo [K.O.] 2.9.5)
- Programma HACCP (⇒ Capitolo 2.10)

- Etichettatura come mangimi del sistema QS (⇒ Capitolo [K.O.] 3.24.1)

Se il Private Labeller non acquista i prodotti direttamente dal produttore a contratto, ma tramite un commerciante, ciò è possibile alle seguenti condizioni:

- Il produttore a contratto è noto al Private Labeller.
- È disponibile un accordo scritto tra il produttore a contratto, il commerciante e il Private Labeller, in cui sono regolate le responsabilità per le fasi del processo.
- Il Private Labeller viene immediatamente informato dal produttore a contratto in caso di perdita della sua autorizzazione alla fornitura.
- In caso di merce sfusa, il commerciante è autorizzato alla fornitura QS. Per i prodotti imballati non è necessaria la certificazione del commerciante, ma è necessario un accordo scritto tra il Private Labeller, il commerciante e il produttore a contratto.

3.28.2 [K.O.] Private Labelling: autorizzazione alla fornitura del produttore a contratto

I Private Labeller possono contrassegnare i prodotti come merce QS solo se il produttore a contratto è autorizzato alla fornitura QS. Deve sussistere un accordo scritto tra il produttore a contratto e il Private Labeller che stabilisca che il Private Labeller venga informato tempestivamente della perdita dell'autorizzazione alla fornitura del produttore a contratto. Lo stesso vale anche quando il produttore a contratto è certificato secondo uno standard riconosciuto da QS.

⇒ Allegato 9.1 Standard riconosciuti

4 Requisiti per il commercio dei mangimi

Il Capitolo 4 tratta tutte le attività relative all'acquisto e alla rivendita di mangimi QS non prodotti dall'azienda stessa e di prodotti agricoli primari (prima fase di commercializzazione) come mangimi. La merce può essere commercializzata senza magazzino oppure essere anche immagazzinata nella sede sottoposta ad audit. Il Capitolo 4 va applicato quindi alle aziende che acquistano i mangimi QS e li rivendono con o senza immagazzinamento presso la sede sottoposta ad audit.

I semplici intermediari di commercio (senza raccolta) che non immagazzinano i mangimi non sono tenuti a rispettare i requisiti per l'immagazzinamento di queste Linee guida. Tuttavia, se un intermediario commercia merci sfuse oltre alla merce in sacchi che immagazzina presso la propria area aziendale, allora vanno rispettati i requisiti dei ⇒ Capitoli da 4.6 a 4.17 per l'immagazzinamento della merce in sacchi. I semplici commercianti di merce in sacchi sono esonerati dall'obbligo di certificazione.

I semplici intermediari di mangimi svolgono una funzione di intermediazione tra i fornitori e i destinatari e negoziano le condizioni contrattuali per conto dei clienti. Essi sono esonerati dall'obbligo di certificazione.

Le attività commerciali soggette all'obbligo di certificazione sono descritte nell'Allegato 9.3 Obbligo di certificazione per le aziende del settore dei mangimi.


⇒ Allegato 9.3 Obbligo di certificazione per le aziende del settore dei mangimi

4.1 Informazioni sull'approvvigionamento

4.1.1 Descrizione dei mangimi

È fatto obbligo di predisporre internamente descrizioni dei mangimi. Tali descrizioni devono contenere le caratteristiche rilevanti per il rispettivo prodotto, in particolare, i parametri da verificare all'accettazione della merce (ad es. umidità e impurità nei cereali). Tali descrizioni devono, inoltre, contenere, ove pertinenti:

- Indicazioni sulla manipolazione e l'immagazzinamento del prodotto
- Requisiti del sistema di gestione della qualità (ad es. requisiti per lo stato di certificazione del fornitore o magazzini esterni)

 Descrizione dei prodotti

4.2 Acquisto di mangimi

4.2.1 Acquisto di prodotti agricoli primari non lavorati

I prodotti agricoli primari (tuberi, radici, cereali, piante oleaginose, ecc.) acquistati direttamente dall'agricoltore non sono soggetti all'obbligo di certificazione.

È fatto obbligo di tenere in considerazione nel programma HACCP eventuali influenze dei prodotti primari agricoli sulla sicurezza dei mangimi commercializzati (ad es. immagazzinamento).

NB: Per l'acquisto di prodotti primari agricoli direttamente dall'agricoltore e da lui consegnati con adeguati veicoli, l'agricoltore non ha alcun obbligo di certificazione per il trasporto. Tuttavia, si raccomanda ai commercianti di mangimi, ad es. di stabilire i requisiti di pulizia dei veicoli e dei recipienti di trasporto e di verificarli.

4.2.2 [K.O.] Acquisto di materie prime per mangimi: liste ammesse

All'interno del sistema QS possono essere commercializzate solo materie prime per mangimi riportate nella "**Lista QS delle materie prime per mangimi**" nel suo testo vigente o nelle rispettive liste degli enti normatori riconosciuti.

⇒ Allegato 9.5 Lista QS delle materie prime per mangimi

4.2.3 Acquisto di prodotti derivati da oli e grassi vegetali

I prodotti derivati da oli e grassi vegetali ai sensi della definizione del **Regolamento (UE) 2015/1905** possono essere acquistati all'interno del sistema QS solo come *mangimi*. A tal fine è fatto obbligo di comunicare al fornitore l'uso previsto come mangime/all'interno di un mangime e di fissarlo contrattualmente. I contratti ammessi per il commercio internazionale sono FOSFA, GROFOR oppure NOFOTA.

⇒ Allegato 9.7 Acquisto di prodotti derivati da oli e grassi vegetali

4.2.4 [K.O.] Elenco degli esclusi

È fatto assoluto divieto di commercializzare all'interno del sistema QS prodotti oggetto di un divieto di somministrazione normativo o riportati nell'elenco dei prodotti esclusi QS.

⇒ Allegato 9.4 Elenco degli esclusi

4.2.5 Accettazione dei mangimi

All'arrivo dei mangimi l'azienda è tenuta ad effettuare una verifica per l'accettazione. A tal fine bisogna verificare se i prodotti corrispondono alle descrizioni interne.

Inoltre, devono essere presenti e implementate le indicazioni con cui vengono controllati i trasportatori responsabili della consegna indipendentemente da chi li ha incaricati.

Va prestata attenzione soprattutto all'esecuzione delle procedure di pulizia necessarie in base alla sequenza dei trasporti delle merci sfuse e il fatto che non vi siano rischi per i mangimi in caso di sporcizia esterna al veicolo di trasporto. Se le materie prime o il trasporto non sono conformi alle direttive interne, allora è fatto divieto di accettare la merce per il suo utilizzo all'interno del sistema QS.

Gli agricoltori che trasportano i prodotti agricoli primari da loro stessi fabbricati per conto di un intermediario di commercio non sono soggetti ai requisiti per il trasporto QS. I commercianti, tuttavia, sono tenuti ad assicurare mediante accordi scritti che vengano rispettati i requisiti relativi alla pulizia dei mezzi e contenitori per il trasporto e alla sequenza di trasporto.

4.3 Stato di certificazione dei fornitori

4.3.1 [K.O.] Legittimità di fornitura dei fornitori

I mangimi gestiti nel sistema QS devono essere acquistati come merce QS o merce di una norma riconosciuta e devono essere acquistate soltanto attraverso un produttore o rivenditore che al momento della consegna sia autorizzato alla consegna da parte di QS. Se i mangimi vengono spediti tramite corrieri o magazzini, l'azienda incaricata è responsabile del controllo di tali requisiti. In caso di acquisto di mangimi in sacchi da un commerciante non autorizzato alla fornitura, il produttore del mangime deve essere autorizzato alla fornitura QS.

Le eccezioni all'obbligo di certificazione del fornitore sono descritte al capitolo 4.3.2 e nell'allegato 9.3 Obbligo di certificazione.

⇒ Capitolo 4.3.2 [K.O.] Acquisto da fornitori non certificati: regolazione del gate-keeping

⇒ Allegato 9.3 Obbligo di certificazione per le aziende del settore dei mangimi

NB: Tutte le aziende autorizzate alla fornitura QS sono pubblicate nella di ricerca dei partecipanti al sistema su www.qs-plattform.de. L'inserimento di una lista di fornitori nella banca dati QS semplifica il controllo della legittimità di fornitura dei fornitori. All'indirizzo www.q-s.de al menu "Databases" è pubblicata una guida per creare liste di fornitori e acquirenti.

4.3.2 [K.O.] Acquisto da fornitori non certificati: regolazione del gate-keeping

Se un'azienda QS vuole acquistare mangimi per la produzione di mangimi da un fornitore non certificato, questa è tenuta a svolgere la funzione di gate-keeper per tale fornitore e ad attuare i requisiti previsti nell'Allegato 9.2. Dall'inizio della fornitura è fatto obbligo di inserire nella banca dati QS e di tenere sempre aggiornati tutti i fornitori e le materie prime per i quali l'azienda certificata QS funge da gate-keeper.

Tutte le materie prime e i fornitori per i quali si presenta un'azienda certificata QS come gate-keeper, al più tardi a partire dall'inizio della fornitura vanno inseriti nella banca dati QS e mantenuti sempre aggiornati.

Sono richieste le seguenti informazioni:

- Nome designazione mangimi
- Nome del fornitore (produttore o distributore non certificati)
- Ubicazione del fornitore (paese del luogo di acquisto delle merci)
- Inizio dell'acquisto (data di prima consegna o inizio del contratto)
- Fine dell'acquisto (data dell'ultima consegna o termine del contratto)

⇒ Allegato 9.2 Regolazione del gate-keeping

4.4 Immagazzinamento

4.4.1 [K.O.] Ambiente del magazzino

I commercianti devono conservare i mangimi in modo da impedire qualsiasi contaminazione (micro)biologica, chimica e fisica. È fatto altresì obbligo di prevenire l'aumento di microrganismi indesiderati durante l'immagazzinamento.

Gli edifici in cui i mangimi sono conservati, movimentati e sottoposti a semplice lavorazione esterna non devono trovarsi in luoghi o nei pressi di luoghi che rappresentano un pericolo per la sicurezza dei mangimi. Questi sono ad es. pavimenti o depositi contaminati. Quando l'ambiente del magazzino rappresenta un rischio per la sicurezza dei mangimi, l'azienda è tenuta a dimostrare nella propria analisi dei rischi come controlla tale pericolo.

In caso di magazzini piani bisogna provvedere affinché l'area di carico/scarico sia pulita. L'area d'ingresso del magazzino deve essere sufficientemente consolidata per garantire che acqua, neve, fango e altri agenti contaminanti non possano penetrare e pregiudicare i mangimi immagazzinati.

Il raccolto stoccato temporaneamente su superfici aperte deve essere protetto da influenze negative.

4.4.2 [K.O.] Gestione del magazzino

Gli edifici utilizzati per l'immagazzinamento devono essere protetti da pioggia e neve. Le piogge e le acque di scarico devono essere fatte defluire in modo da non pregiudicare né gli impianti né la sicurezza dei mangimi.

Gli impianti e le attrezzature devono essere configurati, organizzate e usate in modo tale da consentirne una pulizia e manutenzione approfondita, evitando contaminazioni, diffusioni di infezioni e qualunque effetto che comprometta la qualità del prodotto.

L'illuminazione deve essere sufficiente per le operazioni di pulizia, lavorazione e altre attività importanti per la sicurezza dei mangimi.

L'azienda è tenuta ad adottare tutte le misure necessarie per evitare l'inquinamento, la contaminazione incrociata e il pregiudizio della sicurezza e della qualità dei mangimi, oltre a qualsiasi loro errato utilizzo o scambio. I mangimi vanno conservati fino alla consegna in silos o magazzini identificati in modo univoco. È fatto obbligo di prevenire eventuali danni o deterioramenti. Al fine di prevenire contaminazioni incrociate o miscele nei silos e nei magazzini, prima di ciascun cambio di prodotti critici, bisogna stabilire una procedura di approvazione.

Gli impianti di immagazzinamento e movimentazione devono essere strutturati in modo tale da ridurre al minimo l'accesso da parte di animali domestici, uccelli, roditori e insetti. Gli edifici devono essere protetti dall'accesso di parassiti ed escludere possibili luoghi di cova. Gli impianti di trasporto e le strutture di magazzinaggio devono essere circoscritti.


Le parti degli impianti, le coperture e i dispositivi aerei devono essere studiati, costruiti e rifiniti in modo da non ridurre la sicurezza dei mangimi a causa dell'accumulo di sporizia e della formazione di acqua di condensa e muffe.

Tutte le vie di trasporto e movimentazione (ad es. nastri, trasportatori a catena, imbuti per il trasbordo diretto su altri mezzi di trasporto) vanno concepiti come sistemi chiusi (nessun trasbordo aperto). Se la circoscrizione non è in sistemi chiusi, l'azienda deve garantire che non vi siano ingerenze esterne che possano compromettere

la qualità del prodotto. A tal fine è fatto obbligo di adottare eventuali misure speciali. In mancanza di copertura, la merce può essere movimentata solo in condizioni atmosferiche asciutte.

Per evitare impurità è fatto obbligo di coprire le vasche di raccolta quando non sono in uso e di chiudere le porte dei cabinati. Bisogna evitare che i corpi estranei entrino nelle vasche di raccolta. Le impurità che, durante l'operazione di raccolta, entrano nei mangimi vanno rimosse mediante opportuni interventi di pulizia, ad es. tramite l'utilizzo di separatori di corpi estranei.

A seconda del rischio specifico di deperibilità e della durata dell'immagazzinamento bisogna monitorare opportunamente la temperatura dei prodotti immagazzinati. Per farlo, occorre redigere una documentazione dettagliata con indicazione dell'ora della misurazione della temperatura e i risultati.

 Registrazione della temperatura

4.4.3 [K.O.] Garanzia della separazione della merce

All'interno dei locali aziendali è fatto obbligo di provvedere ad un'assoluta e completa separazione, da un punto di vista spaziale ed organizzativo (ad es. mediante etichettatura), degli alimenti/dei mangimi da materiali estranei. Quando non è possibile effettuare una completa separazione spaziale, allora bisogna fare in modo che ciò non influenzi negativamente i mangimi (HACCP).

L'azienda è autorizzata a commerciare anche mangimi non QS. Tuttavia, è fatto obbligo all'azienda di tenere separate le merci destinate al sistema QS da quelle non destinate al sistema QS. Bisogna evitare uno scambio di prodotti e quindi una consegna di mangimi non QS all'interno del sistema QS.

4.4.4 Utilizzo di magazzini esterni

In caso di utilizzo di magazzini esterni (propri o di terzi) per l'immagazzinamento di merci sfuse, tali sedi devono essere autorizzate alla fornitura QS (verifica nella ricerca dei partecipanti al sistema su www.qs-plattform.de).

⇒ Allegato 9.3 Obbligo di certificazione per le aziende del settore dei mangimi

4.5 Manutenzione

4.5.1 Programma di manutenzione


È fatto obbligo di provvedere ad una manutenzione sufficiente e dei locali e impianti aziendali in conformità alle direttive stabilite.

È fatto obbligo di predisporre e attuare un programma di manutenzione per tutti i locali aziendali, impianti e attrezzature sulla base delle misure di manutenzione pianificate al fine di garantire lo svolgimento dei lavori in un contesto igienico ed ineccepibile. Gli interventi di manutenzione non devono pregiudicare la sicurezza dei mangimi.

Il programma di manutenzione deve comprendere i seguenti elementi:

- Ambiti e spazi aziendali
- Impianti e sistemi di trasporto (interni)
- Personale responsabile (interno o di aziende esterne)
- Frequenza

Sulla base della documentazione relativa alle attività di manutenzione, occorre dimostrare di attenersi ai requisiti.

 Programma di manutenzione, certificati di manutenzione

4.6 Pulizia

4.6.1 Programmi di pulizia

Polvere, sporco e residui di mangime possono diventare terreno fertile per i batteri che rappresentano un potenziale pericolo di contaminazione per i mangimi. Di conseguenza, l'accumulo di sporco, polvere e residui di mangime va per quanto possibile evitato. L'azienda deve fissare, attuare e documentare misure di pulizia idonee e specifiche per la sede per garantire un'adeguata igiene dell'impianto.

I programmi di pulizia devono ad ogni modo comprendere i seguenti elementi:

- Ambiti e spazi aziendali
- Impianti e sistemi di trasporto (ad es. tubi di carico, benne, nastri, imbuti)

- Personale addetto alla pulizia (personale proprio ed esterno)
- Intervalli, metodi e strumenti di pulizia.

 Programmi di pulizia

4.6.2 [K.O.] Detergenti e disinfettanti

Possono entrare in contatto con i mangimi solo detergenti e disinfettanti adatti per gli alimenti. Tali prodotti vanno utilizzati secondo le istruzioni del produttore e la relativa scheda di sicurezza. Se i detergenti e i disinfettanti entrano in contatto con i mangimi, è necessario

- che il sistema di controllo offra sempre un'efficace e corretta diluizione,
- registrare quali detergenti e disinfettanti sono utilizzati,
- assicurarsi che questi siano adatti all'uso previsto e che non pregiudichino in alcun modo la sicurezza dei mangimi,
- fare attenzione che rimangano meno residui possibili di detersivi e detergenti.

I detergenti e disinfettanti vanno separati e conservati in contenitori chiaramente contraddistinti al fine di evitare un loro scambio inavvertito.

4.6.3 [K.O.] Interventi di pulizia

Prima di riutilizzare un magazzino bisogna pulirlo e disinfettarlo secondo il programma di pulizia e disinfezione.

Le vasche di raccolta e gli impianti di trasporto vanno puliti o lavati con opportuni attrezzi a seconda delle caratteristiche tecniche. L'area che circonda una vasca di raccolta deve essere mantenuta pulita e pulita secondo il programma di pulizia e secondo le necessità.

Pulire pareti, pavimenti ed altre superfici dei magazzini, inclusi vasche di raccolta e impianti di trasporto, in conformità al programma di pulizia e in caso di bisogno.

È fatto obbligo di pulire le celle dei silos prima di ogni cambio prodotto come da consuetudine del settore, in particolare facendo attenzione ad eventuali incrostazioni nei punti difficili da raggiungere.

Tutti i magazzini che vengono a contatto con mangimi secchi, una volta lavati, devono essere perfettamente asciutti prima del loro riutilizzo.

È fatto obbligo di fissare misure di pulizia (ed eventuale disinfezione) nel caso in cui nell'area aziendale transitino veicoli per il trasporto animali ad es. per la pesa.

È fatto obbligo di mantenere puliti anche gli spazi sociali dell'azienda e di pulirli in conformità al programma di pulizia e in caso di bisogno.

È fatto obbligo di registrare l'esecuzione degli interventi di pulizia.

Un responsabile autorizzato verifica l'adeguatezza e l'efficacia della procedura di pulizia e disinfezione. I risultati delle verifiche vanno documentati.

4.7 Monitoraggio parassiti

4.7.1 [K.O.] Profilassi e monitoraggio dei parassiti


L'azienda è tenuta a garantire il mantenimento di un elevato standard di pulizia ed igiene in ogni ambito lavorativo onde evitare la presenza di eventuali parassiti e insetti nocivi. Nei locali aziendali è necessario adottare misure per allontanare uccelli o insetti.

È fatto obbligo di tenere lontani dai locali aziendali anche gli animali domestici in caso di possibile pericolo di contaminazione dei mangimi. A tal fine bisogna effettuare una valutazione dei rischi.

I locali destinati all'immagazzinamento devono essere protetti dall'accesso di parassiti:

- Porte e finestre vanno tenuti possibilmente sempre chiusi
- Gli edifici devono essere protetti dall'accesso di parassiti ed escludere possibili luoghi di cova
- I buchi, gli scarichi e gli altri punti da cui potrebbero entrare i parassiti vanno sigillati
- Se ciò non è possibile, bisogna adottare altre misure ad es. installare reti.

È fatto obbligo di verificare con regolarità se le misure profilattiche adottate sono sufficienti ad evitare le infestazioni parassitarie. Tra queste rientrano ad es. l'ispezione dei locali destinati alla produzione e all'immagazzinamento per la ricerca di parassiti e la verifica delle trappole predisposte a titolo precauzionale per la possibile presenza di un'infestazione.


 Documentazione profilassi antiparassitaria

4.7.2 [K.O.] Disinfestazione

In caso di infestazioni parassitarie bisogna reagire tempestivamente. A tale scopo devono essere avviati provvedimenti mirati per la disinfestazione. Per garantire la sicurezza sia dei mangimi sia quella degli operatori è necessario adottare idonei metodi e sistemi di disinfestazione. La disinfestazione va eseguita e documentata da personale qualificato e non deve pregiudicare la qualità dei prodotti. La documentazione deve contenere almeno quanto segue:

- Informazioni sulle sostanze attive impiegate, comprese le schede tecniche di sicurezza
- Data e frequenza del trattamento nonché dosaggio delle sostanze attive
- Schemi delle esche in base ai quali si deduce la posizione e il tipo di esche
- documentazioni sui parassiti trovati, punti di rosicchiamento, esche utilizzate, tipo di parassiti ecc. (esiti)
- Misure correttive adottate in caso di infestazioni parassitarie

È fatto divieto di posizionare contenitori con esche aperti o esche sciolte nei punti in cui questi possono pregiudicare i mangimi.

 Misure di disinfestazione

4.7.3 [K.O.] Protezione delle derrate immagazzinate

All'azienda è permesso utilizzare esclusivamente presidi delle derrate alimentari immagazzinate autorizzati dalle autorità competenti e ammessi per l'utilizzo nei mangimi. Il personale addetto all'utilizzo dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate deve essere appositamente qualificato.

Il trattamento chimico previsto per garantire la qualità dei mangimi va effettuato solo previo accordo con il proprietario della merce e va comunicato all'acquirente e al proprietario.

4.8 Igiene personale

4.8.1 Corsi sull'igiene

L'azienda deve provvedere affinché tutti i dipendenti che hanno un contatto diretto con i mangimi e il loro imballaggio partecipino ad un corso sull'igiene. La partecipazione dei dipendenti ai corsi sull'igiene va documentata. È fatto divieto alle persone che è noto soffrano di una patologia che può pregiudicare la sicurezza dei mangimi di entrare in contatto diretto con i mangimi o il loro imballaggio.

4.9 Regole relative all'area aziendale

4.9.1 Accesso all'area aziendale

Gli edifici ed i sistemi aziendali devono essere tenuti chiusi e protetti dall'accesso non autorizzato. È pertanto necessario definire una regolamentazione dell'accesso. I locali aziendali in cui i mangimi vengono conservati non devono essere accessibili a persone non autorizzate. Eventuali terze persone possono accedere ai locali aziendali solo se accompagnate da soggetti debitamente autorizzati o con il consenso di una persona debitamente autorizzata.

Se nell'area aziendale transitano veicoli di terzi, come furgoni per il trasporto di bestiame o veicoli per la raccolta dei rifiuti, nell'ambito dell'analisi dei rischi, è necessario tener conto e valutare gli eventuali possibili rischi ivi derivanti. Eventualmente vanno fissate delle regole per l'accesso.

4.9.2 Regole relative a cibo, bevande e fumo

In azienda occorre dare istruzioni chiare agli impiegati e ai visitatori in merito alla possibilità di cibarsi, bere e fumare. L'assunzione di cibi e bevande e il fumo devono essere vietati negli spazi in cui ciò può pregiudicare la sicurezza dei mangimi. L'azienda è tenuta eventualmente a mettere a disposizione appositi spazi separati. È fatto obbligo di informare opportunamente tutti i dipendenti e i visitatori per ridurre al minimo il rischio di penetrazione di agenti contaminanti.

4.9.3 Lavori ad opera di ditte esterne

L'azienda deve provvedere affinché le ditte esterne operanti al suo interno siano istruite perché i loro lavori di manutenzione e costruzione non pregiudichino la sicurezza dei mangimi. È fatto obbligo di fornire apposite istruzioni affinché prima della ripresa della produzione l'area interessata venga pulita a dovere e rimessa in ordine.

4.10 Vetro e altri materiali fragili

4.10.1 [K.O.] Impiego di vetro e altri materiali fragili

L'azienda deve provvedere affinché il vetro e altri materiali fragili presenti al suo interno non costituiscano un pericolo per i mangimi. Ove possibile, è fatto obbligo di escludere le bottiglie e altri contenitori di vetro negli spazi adibiti a produzione, lavorazione e immagazzinamento. Qualora non sia possibile un'esclusione totale, bisogna impartire istruzioni per minimizzare il rischio di rottura e provvedere affinché in caso di rottura non avvenga una contaminazione dei mangimi.

Le fonti di illuminazione negli spazi destinati ai processi e all'immagazzinamento devono essere protette al fine di minimizzare il pericolo di contaminazione dei mangimi in caso di rottura.

4.11 Rifiuti

4.11.1 [K.O.] Gestione e smaltimento dei rifiuti

È fatto obbligo di controllare e documentare lo smaltimento dei rifiuti prodotti nei locali e negli impianti aziendali.


A tal fine i materiali classificati come rifiuti devono essere contrassegnati in modo visibile e chiaro come tali e immediatamente stoccati in modo da escludere un uso accidentale.

I contenitori destinati ai rifiuti che possono attirare parassiti e insetti indesiderati devono essere chiusi. Tali contenitori per i rifiuti vanno, inoltre, posizionati lontano dai magazzini dei mangimi e svuotati il più spesso possibile. È fatto divieto di raccogliere o accumulare i rifiuti negli stessi contenitori utilizzati per le materie prime o i mangimi.

I punti in cui vanno raccolti o accumulati i rifiuti vanno registrati nel programma di pulizia.

È fatto obbligo di mettere a disposizione sufficienti contenitori per i rifiuti negli spazi sociali dell'azienda.

I rifiuti vanno smaltiti in conformità alle leggi vigenti. I rifiuti vanno smaltiti come rifiuti speciali secondo le norme di legge. Occorre presentare prove dello smaltimento dei rifiuti.

 Certificati di avvenuto smaltimento

4.12 Utilizzo dell'acqua


4.12.1 [K.O.] Qualità dell'acqua

È fatto obbligo di effettuare una valutazione dei rischi per l'acqua che viene a contatto con i mangimi, gli impianti o le attrezzature. Nella valutazione bisogna anche stabilire la frequenza con cui vanno effettuate le verifiche della qualità dell'acqua. L'azienda può provvedere da sé alla verifica della qualità dell'acqua oppure richiedere i risultati o la certificazione della qualità dell'acqua dal proprio fornitore di acqua. I controlli della qualità dell'acqua vanno documentati. L'acqua (allo stato liquido, solido o gassoso) che entra in contatto con i mangimi deve essere idonea per l'abbeverata degli animali.

Nei mangimi non deve entrare acqua di scolo o materiale proveniente dai sistemi di scarico delle acque o dai separatori di grassi.

L'acqua ricavata da condensazione può raggiungere il mangime soltanto se si la valutazione del rischio conferma che questo non comprometta il mangime.

È fatto obbligo di contrassegnare gli impianti dell'acqua separati (ad es. per la lotta agli incendi). Tale acqua non deve venire a contatto con l'acqua utilizzata per la pulizia.

 Certificato/verifica della qualità dell'acqua

4.12.2 Additivi per l'acqua

Se l'acqua contiene additivi (quali addolcitori, antiruggine, ecc.),

- bisogna tener conto di tali additivi nel programma HACCP,
- bisogna calibrare e controllare i sistemi di dosaggio per garantire la giusta quantità,
- il dosaggio degli additivi va documentato.

4.13 Contaminazioni

4.13.1 [K.O.] Prevenzione delle contaminazioni

I magazzini devono essere progettati e costruiti o gestiti in modo da escludere o ridurre al minimo la probabilità di contaminazione dei mangimi.

Per la miglior protezione dalle contaminazioni è fatto obbligo di adottare misure tecniche od organizzative:

- Prima di immagazzinare i mangimi bisogna pulire ed eventualmente disinfettare il magazzino in base al rischio dei prodotti precedentemente conservati. A tale scopo bisogna tener conto come sorgente di pericolo anche una possibile contaminazione dei pavimenti da parte di sostanze pericolose precedentemente conservate che possono eventualmente rendere inutilizzabile il magazzino per l'immagazzinamento dei mangimi.
- L'immagazzinamento simultaneo di fertilizzanti e mangimi nello stesso magazzino è ammesso solo se si può garantire mediante misure costruttive o altre misure adeguate che non può avvenire alcuna miscela o contaminazione dei mangimi.
- I magazzini in cui sono conservati prodotti fitosanitari o altre sostanze pericolose non sono adatti per l'immagazzinamento dei mangimi.
- I mezzi di esercizio (lubrificanti, ecc.) che possono entrare in contatto con i mangimi devono essere adatti per gli alimenti.
- È fatto obbligo di prevenire la contaminazione dei mangimi con oli idraulici o lubrificanti non ammessi per gli alimenti. Il rischio di contaminazione con oli idraulici e lubrificanti adatti per gli alimenti deve essere ridotto al minimo.

4.14 Controlli ai magazzini

4.14.1 Mantenimento della qualità

È fatto obbligo all'azienda di fissare norme per la manipolazione dei mangimi per evitare eventuali danni o deterioramenti.

È fatto obbligo di valutare le condizioni dei prodotti immagazzinati ad intervalli regolari per individuare tempestivamente eventuali riduzioni di qualità. Tali valutazioni vanno documentate. Ove possibile, bisogna applicare il principio "First in/First out".

I silos vanno svuotati con la maggiore frequenza possibile registrando le segnalazioni di vuoto per poter circoscrivere il più possibile una partita di mangime.

NB: *Nell'ambito del programma HACCP andrebbe eseguita un'analisi dei rischi degli impianti di movimentazione e immagazzinamento e valutato se, nel caso dei prodotti destinati all'immagazzinamento, potrebbe sussistere un pericolo di contaminazioni batteriche (ad es. salmonella nel caso dei pannelli). In caso affermativo, bisognerebbe effettuare agli intervalli stabiliti nel programma HACCP una verifica per la presenza di batteri documentando i risultati delle analisi.*

4.15 Imballaggio

4.15.1 Imballaggi

In caso di merci confezionate/in sacchi, l'imballaggio deve essere idoneo a proteggere la qualità dei prodotti.

È fatto divieto alle aziende agricole dov'è allevato il bestiame di riprendere i pallet e i mini-contenitori di merce sfusa, a meno che, prima del loro riutilizzo, questi non vengano puliti a fondo ed eventualmente ben disinfettati. I pallet e i mini-contenitori per merce sfusa vanno puliti in modo da non pregiudicare i mangimi. È fatto divieto alle aziende agricole di ritirare e riempire nuovamente i sacchi.

4.16 Trasporto su strada

4.16.1 Trasporto di merci imballate

Il trasporto di prodotti imballati non deve essere certificato. L'azienda, tuttavia, deve provvedere affinché i mangimi non vengano contaminati con sostanze pericolose o vietate. Anche in questo caso gli spazi adibiti al carico devono essere asciutti, puliti e sgombri da materiali residui di carichi precedenti.

4.16.2 Trasporto di merci sfuse

Interno con veicoli dell'azienda stessa

I commercianti di mangimi che effettuano il trasporto interno (ad es. dalla sede A alla sede B) dei propri prodotti con un proprio veicolo non sono soggetti all'obbligo di certificazione. Tale attività, tuttavia, va integrata nel sistema QM.

Esterno con veicoli dell'azienda stessa

I commercianti di mangimi che dispongono di un proprio parco macchine e quindi consegnano i propri prodotti ai clienti, devono soddisfare i requisiti delle presenti Linee guida e farsi certificare per il trasporto su strada.

⇒ Capitolo 5 Requisiti relativi al trasporto su strada dei mangimi

Interno ed esterno da parte di aziende esterne

Se l'azienda incarica aziende esterne del trasporto dei mangimi, tali trasportatori devono essere autorizzati alla fornitura QS (verifica nella ricerca dei partecipanti al sistema su www.qs-plattform.de). Ciò vale sia per i trasporti interni sia per quelli esterni all'azienda.

Si veda anche l' ⇒ Allegato 9.3 Obbligo di certificazione dell'azienda del settore dei mangimi

4.17 Conferimento d'incarico per il trasporto su rotaia e via nave

Se un commerciante di mangimi svolge anche la funzione di caricatore o incarica direttamente un trasportatore di trasportare mangimi su rotaia o via nave, questi deve essere certificato come caricatore (a norma □ del Capitolo 6).

Se il commerciante commissiona il trasporto su rotaia o via nave ad un caricatore, devono essere soddisfatti i requisiti dei Capitoli ⇒ 4.17.1 e ⇒ 4.17.2.

4.17.1 Ricorso ad un caricatore

Per il trasporto di mangimi sfusi su rotaia o via nave è fatto obbligo di commissionare un caricatore autorizzato alla fornitura QS. Il commerciante deve informare il caricatore che si tratta di mangimi del sistema QS. Se il commerciante commissiona un'ISC, deve informarne il caricatore e mettergli a disposizione il rapporto ISC.

4.17.2 Trasporto di carichi parziali

Se viene comunicato al commerciante che saranno trasportati carichi parziali non conformi alle direttive QS o di altri standard riconosciuti, è fatto obbligo di effettuare un'analisi dei rischi e di adottare le misure necessarie ad eliminare o prevenire possibili punti critici al fine di assicurare la separazione dei mangimi dagli altri carichi parziali.

4.18 Essiccazione, aerazione e raffreddamento

4.18.1 [K.O.] Processo di essiccazione e conservazione

I mangimi il cui contenuto d'umidità è troppo alto per un immagazzinamento di lunga durata vanno sottoposti ad opportuni processi di essiccazione, aerazione o raffreddamento o ad una combinazione di tali metodi per ridurre il loro contenuto d'umidità e la temperatura ai fini dell'immagazzinamento. In caso di essiccazione diretta, l'azienda è tenuta a comprovare mediante una valutazione dei rischi che, in seguito al processo di essiccazione, la quantità di sostanze indesiderabili (sostanze tossiche quali diossine, PCB simil-diossina, IPA nonché piombo, cadmio e arsenico prodotti dai gas di combustione) presenti nei mangimi non supera i limiti massimi di legge fissati nel Paese in cui l'azienda immette i mangimi sul mercato. La valutazione dei rischi deve tener conto in particolare della scelta del combustibile. Nel processo di essiccazione diretta è fatto divieto di utilizzare i combustibili indicati nell'Allegato 9.4 (Parte C).

⇒ Allegato 9.4 Elenco degli esclusi

Se viene utilizzata l'aerazione o il raffreddamento, l'azienda deve valutare quanto sia elevato il rischio che sia veicolo di agenti patogeni e attuare le precauzioni di sicurezza necessarie.

4.18.2 Controllo del contenuto d'umidità e/o della temperatura

In seguito all'essiccazione o all'aerazione è fatto obbligo di controllare il contenuto d'umidità e/o la temperatura. Dal controllo del contenuto d'umidità e/o della temperatura bisogna evincere se il processo scelto per la riduzione del contenuto d'umidità e/o della temperatura è stato sufficiente.

4.19 Separazione di corpi estranei

4.19.1 Procedimento per la separazione di corpi estranei

È fatto obbligo di evitare la contaminazione dei mangimi con agenti contaminanti quali, ad esempio, vetro o legno. Se non è possibile evitare una contaminazione, bisogna provvedere alla pulizia dei mangimi in modo tale che soddisfino nuovamente le specifiche. Se questo non è possibile, devono essere smaltiti.

I sottoprodotti del processo di pulizia non adatti al settore alimentare e mangimi (ad es. polveri di cereali e residui della vagliatura tranne frazioni a grana fine) non devono essere più mescolati ai mangimi e vanno

opportunamente smaltiti. L'uso di questi prodotti e l'ulteriore permanenza degli stessi devono essere gestiti e documentati.

⇒ Allegato 9.4 Elenco degli esclusi

Se ciò si rende necessario sulla base della valutazione dei rischi, bisogna installare magneti o metal detector. Questi vanno controllati agli intervalli prestabiliti nel programma HACCP per verificarne l'integrità e la funzionalità. I controlli di tutti i magneti e rilevatori di metalli devono essere documentati.

4.20 Dichiarazione ed etichettatura come mangimi del sistema QS

I mangimi devono essere dichiarati in conformità ai requisiti di legge. Oltre ai requisiti generali di etichettatura (cfr. Regolamento (CE) 767/2009) possono essere richieste ulteriori informazioni.

Nel caso di acidi grassi provenienti dalla raffinazione chimica, distillati di acidi grassi provenienti dalla raffinazione fisica, glicerolo vegetale e grassi e oli misti, è necessario dichiarare che sono destinati all'alimentazione animale (cfr. anche **Regolamento (CE) n. 225/2012**).

Le autorità di controllo competenti hanno il compito di verificare la corretta applicazione dei requisiti della dichiarazione.

Oltre ai requisiti di legge per la dichiarazione, i mangimi del sistema QS devono essere chiaramente contrassegnati come merce QS.

4.20.1 [K.O.] Etichettatura degli articoli come mangimi del sistema QS

Le merci QS commercializzate da un partecipante al sistema devono essere chiaramente etichettate come merci QS. Sono esclusi da questo i mangimi che l'azienda ha escluso dall'ambito della certificazione.

Anche i prodotti agricoli primari non trasformati (cereali, semi oleosi, mais, ecc.) possono essere etichettati come prodotti del sistema QS, indipendentemente dallo stato di certificazione dell'agricoltore.

L'etichettatura deve essere fatta con un chiaro riferimento all'articolo. Questo può essere fatto con le parole "Merce QS" / "Mangime QS" (o una designazione comparabile) o con il marchio di certificazione QS. L'uso esclusivo del codice identificativo QS o del codice sede QS per l'etichettatura relativa all'articolo non è sufficiente.

Per le merci sfuse, l'etichetta deve essere apportata sui documenti di accompagnamento degli articoli. Per la merce in sacchi/confezioni la etichettatura QS va effettuata sull'etichetta del sacco. In alternativa la etichettatura QS per la merce in sacchi può anche essere fatta articolo per articolo sui documenti di accompagnamento. In tal caso, tuttavia, bisogna assicurarsi che sia possibile un riferimento univoco tra i sacchi forniti (numeri di lotto) e i documenti di accompagnamento (ad es. indicando il numero d'identificazione della partita del sacco sui documenti di accompagnamento).

Possono essere etichettati come merce QS soltanto i mangimi prodotti da sedi con legittimità di fornitura e che sono comprese nell'attuale ambito di applicazione (materie prime per mangimi, additivi, premiscele e mangime miscelato per animali destinati alla produzione di derrate alimentari). Se una sede perde l'autorizzazione alla fornitura QS, la merce commercializzata da quel punto in poi non può più essere etichettata come merce QS.

NB: I commercianti senza immagazzinamento e i commercianti di merci imballate non devono etichettare le merci come merci QS se il fornitore ha già etichettato le merci commercializzate o imballate come merci QS. Questo vale anche se il fornitore è certificato secondo uno standard riconosciuto da QS e ha già etichettato la merce secondo i requisiti di tale standard sui documenti di accompagnamento o sull'etichetta del sacchetto.

NB: Nel documento *Labelling of QS products (Documents, Feed sector)* si trovano esempi di etichettatura della merce QS.

4.20.2 Utilizzo del marchio

L'utilizzo del marchio di certificazione QS è ammesso solo in conformità al **Style guide for the QS certification mark (Allegato 5.3 delle Linee guida General Regulations)**.

I partecipanti al sistema possono utilizzare il marchio di certificazione QS se il suo utilizzo è stato autorizzato mediante contratto con QS (contratto di sistema) oppure mediante un espresso accordo con il loro coordinatore di sistema.

Il marchio di certificazione QS può essere utilizzato per la raffigurazione dei prodotti sulle bolle e sui documenti di accompagnamento. L'utilizzo su mezzi promozionali, carta intestata o materiali pubblicitari simili, anche senza riferimento diretto ai prodotti, è ammesso se risulta chiaro che il partecipante al sistema è un utilizzatore del marchio di certificazione QS. Ciò non sostituisce tuttavia la etichettatura articolo per articolo della merce.

⇒ 4.20.1 [K.O.] Etichettatura degli articoli come mangimi del sistema QS

4.21 Registrazione dei codici sede (numeri VVVO)


4.21.1 Attribuzione dei codici sede (numeri VVVO) alle forniture di mangimi composti (merci sfuse)

Nel caso di consegne di mangimi composti (merci sfuse) direttamente alle aziende agricole (acquirente finale), i cui codici sede è fatto obbligo di registrare, documentare e associare il numero VVVO (numero del regolamento o relativo codice aziendale nazionale) alle consegne su uno dei documenti di accompagnamento (ad es. bolla o fattura). Il commerciante è sempre responsabile dell'abbinamento della consegna al codice sede se ha un rapporto d'affari diretto con l'agricoltore.

È compito del commerciante di mangimi richiedere il numero all'agricoltore. Il codice sede dell'azienda fornitrice viene quindi registrato dal commerciante e dimostrato sui documenti di accompagnamento.

L'azienda agricola è responsabile dell'indicazione e della correttezza del codice sede. (Se il codice sede è già stato registrato e documentato dal produttore del mangime composto sui documenti di consegna, il commerciante non è tenuto a farlo).

NB: La procedura sopra riportata è consigliata per le materie prime per mangimi, per i mangimi forniti per vendita a pronti e per merci confezionate o in sacco.

 Documenti di accompagnamento di mangimi composti con codici sede

4.22 Monitoraggio dei mangimi


4.22.1 [K.O.] Creazione di piani di controllo QS specifici per la sede

La partecipazione al monitoraggio dei mangimi è obbligatoria per i commercianti di mangimi (deroghe v. ⇒ Allegato 9.3 Obbligo di certificazione per le aziende del settore dei mangimi).

Ogni azienda deve redigere un piano di controllo almeno una volta l'anno sulla base delle indicazioni della **Linea guida Monitoraggio dei mangimi** a seconda del volume annuo atteso per ogni tipo di mangime (ad es. mangimi composti, materie prime per mangimi) e per gruppo di prodotti (ad es. specifico per il tipo di animale, specifico per il settore) che deve essere trattato come merce QS. Le indagini programmate vanno distribuite nel corso dell'anno sui mangimi QS e i parametri dati.

Per i gruppi di prodotti dei commercianti per i quali non è previsto alcun piano di controllo specifico di settore è fatto obbligo di presentare e richiedere l'approvazione a QS di un piano di monitoraggio specifico.

I commercianti che effettuano un processo di essiccazione diretta dei mangimi devono predisporre anche un piano di controllo per le materie prime per mangimi essiccate.

 Piano di controllo specifico per la sede

⇒ Linee guida Monitoraggio dei mangimi

NB: Con l'aiuto del pianificatore di monitoraggio QS-EasyPlan Feed su www.qs-easyplan.de è possibile creare in modo semplice e digitale i piani di controllo specifici delle sedi per la partecipazione al monitoraggio dei mangimi QS.

4.22.2 [K.O.] Rispetto dei piani di controllo QS

È responsabilità dell'azienda effettuare i controlli di produzione almeno nel rispetto dei piani di controllo QS indicati nelle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi**. Per tutti i mangimi depositati nell'assortimento dei prodotti, devono essere rispettati i piani di controllo secondo le **Linee guida Monitoraggio dei mangimi**.

Le direttive per il campionamento dei mangimi nonché per la procedura in caso di violazioni dei limiti massimi, delle soglie d'intervento o dei valori indicativi QS sono fissate nelle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi** nonché nelle presenti Linee guida nei □ Capitoli 2.1.3 e 2.9.5.


⇒ Capitolo 2.1.3 [K.O.] Gestione degli eventi e delle crisi

⇒ Capitolo 2.9.5 [K.O.] Gestione di prodotti e servizi viziati

⇒ Linee guida Monitoraggio dei mangimi

I mangimi acquistati imballati e rivenduti invariati e i mangimi commercializzati dai commercianti esclusivamente nella vendita senza magazzino non rientrano nel monitoraggio dei mangimi.

La prima fase di commercializzazione è soggetta all'obbligo di partecipazione al monitoraggio dei mangimi, anche se per l'immagazzinamento vengono utilizzati esclusivamente fornitori di servizi esterni.

 Risultati delle analisi

4.22.3 Prelievo e spedizione del campione

Deve essere prelevato un campione rappresentativo secondo i requisiti delle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi**. I campioni devono essere prelevati da una persona addestrata ed esperta. La qualifica deve essere documentata da certificati relativi all'istruzione, all'esperienza e alla formazione del campionatore. Il campione deve essere inviato a un laboratorio approvato da QS in tempo utile (entro 10 giorni lavorativi dal campionamento) in conformità con i requisiti delle Linee Monitoraggio dei mangimi.

⇒ Linee guida Monitoraggio dei mangimi

 Prove di qualificazione, istruzioni per il campionamento

4.22.4 Analisi ad opera di laboratori accreditati QS

Le campionature vanno analizzate esclusivamente da parte di laboratori accreditati QS. L'elenco dei laboratori accreditati QS è disponibile nel documento **Laboratori accreditati QS monitoraggio dei mangimi** su www.q-s.de.

4.22.5 Monitoraggio dei mangimi: inserimento dei dati

Nell'ambito delle ispezioni ai fini del monitoraggio dei mangimi, le aziende sono tenute ad inserire i dati del campionamento nell'apposito modulo della banca dati per il monitoraggio dei mangimi QS. Una volta conclusa l'analisi, i laboratori accreditati QS inseriscono i risultati. L'inserimento dei dati del campionamento e la verifica dell'inserimento dei risultati delle analisi sono responsabilità dell'azienda.

Le aziende che hanno un'autorizzazione per più tipi di produzione (ad es. per il commercio e la produzione di mangimi composti), nella banca dati devono assegnare i campioni allo specifico tipo di produzione.

I dati relativi ai campioni che vengono immessi nell'ambito del piano di controllo settoriale, devono essere creati con il tipo di campione "campione regolare".

Ulteriori indicazioni per l'inserimento dei dati nel modulo per il monitoraggio dei mangimi sono fissate nelle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi**.

Alla pagina www.q-s.de al menu "Databases", "Support" sono pubblicate le istruzioni per l'utilizzo del modulo per il monitoraggio dei mangimi.

4.22.6 Regolazione del gate-keeping: inserimento dei dati

I dati relativi al campione necessari per il gate-keeping e i risultati delle analisi devono essere inseriti nella banca dati QS con tipo di campione "Gate-Keeping" (ad es. in presenza di un'autorizzazione speciale per gate-keeping con tipo di campione "autorizzazione speciale"). L'aggiornamento dei dati di campionamento e la verifica dell'aggiornamento dei risultati delle analisi rientra nella sfera di competenza dell'azienda.

4.22.7 [K.O.] Verifica per l'approvazione: attuazione

I commercianti dei seguenti prodotti devono sottoporre i loro prodotti finali a una verifica per l'approvazione prima di immetterli sul mercato. Ciò significa che questi prodotti possono essere immessi sul mercato solo se i risultati delle analisi ineccepibili sono disponibili e messi a disposizione dei clienti.

- Oli acidi di raffinazione chimica
- Distillati di acidi grassi al termine di una raffinazione fisica
- Mono-esteri del glicole propilenico e degli acidi grassi
- Olio di pesce grezzo
- Olio di cocco grezzo
- Grassi e oli misti contenenti acidi grassi e acidi grassi misti

Per i seguenti prodotti, una verifica per l'approvazione deve essere effettuata dal commerciante prima di immetterli sul mercato, se una materia prima diversa dall'olio vegetale, che cade sotto il numero 02.20.01 della lista QS delle materie prime per mangimi, viene utilizzata per la produzione:

- Acidi grassi grezzi, da frazionamento
- Acidi grassi puri distillati, da frazionamento


Per i seguenti prodotti, una verifica per l'approvazione deve essere effettuata dal commerciante prima di immetterli sul mercato, a meno che non siano prodotti con o da acidi grassi provenienti dalla frammentazione dell'olio vegetale:

- Acidi grassi esterificati con glicerolo
- Sali di acidi grassi
- Mono-, di- e trigliceridi di acidi grassi
- Mono- e digliceridi di acidi grassi esterificati con acidi organici

I risultati delle analisi possono essere messi a disposizione del commerciante anche da parte del fornitore. La procedura precisa e i parametri per la verifica di approvazione sono pubblicati nelle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi**.

Tale verifica non sostituisce l'osservazione interna e il monitoraggio di eventuali altri rischi nell'ambito del programma HACCP.

- ⇒ Allegato 9.4 Elenco degli esclusi
- ⇒ Linee guida Monitoraggio dei mangimi


 Risultati delle analisi

4.22.8 Verifica per l'approvazione: inserimento dei dati

I dati relativi al campione per il controllo dell'autorizzazione e i risultati delle analisi vanno inseriti nella banca dati QS con tipo di campione "controllo autorizzazione". L'aggiornamento dei dati di campionamento e la verifica dell'aggiornamento dei risultati delle analisi rientra nella sfera di competenza dell'azienda.

4.22.9 [K.O.] Piani di monitoraggio aggiuntivi: attuazione

In allegato alle Linee guida Monitoraggio dei mangimi sono acclusi piani di monitoraggio aggiuntivi. Nella misura in cui ciò sia rilevante per l'azienda, questa è tenuta ad attuare anche tali piani.

 Risultati delle analisi


4.22.10 Piani di monitoraggio aggiuntivi: inserimento dei dati

I dati relativi al campione necessari per i piani di controllo supplementari e i risultati delle analisi vanno inseriti nella banca dati QS con tipo di campione "piano di controllo supplementare".

L'aggiornamento dei dati di campionamento e la verifica dell'aggiornamento dei risultati delle analisi rientrano nella sfera di competenza dell'azienda.

4.22.11 [K.O.] Piani di monitoraggio ad hoc: attuazione

In caso di ripetuta contaminazione dei prodotti con sostanze indesiderabili (ad es. superamento dei valori indicativi QS o dei valori limite) QS può reagire direttamente - e indipendentemente da una revisione delle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi** - predisponendo un piano di monitoraggio ad hoc vincolante. A tal fine QS può aumentare il numero di analisi dei prodotti interessati, in deroga alle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi**. Nella misura in cui ciò sia rilevante per il commerciante di mangimi, questi è tenuto ad attuare anche il piano di monitoraggio ad hoc.

 Risultati delle analisi

4.22.12 Piani di monitoraggio ad hoc: inserimento dei dati

I dati relativi al campione necessari per il monitoraggio ad hoc e i dati delle analisi vanno inseriti nella banca dati QS con tipo di campione "piano ad hoc". L'aggiornamento dei dati di campionamento e la verifica dell'aggiornamento dei risultati delle analisi rientra nella sfera di competenza dell'azienda.

4.23 Controcampioni

4.23.1 [K.O.] Formazione dei controcampioni

In aggiunta ai requisiti sulla tracciabilità a norma dell'Articolo 18 del **Regolamento (CE) N. 178/2002**, le aziende del settore dei mangimi sono tenute a soddisfare anche i requisiti speciali a norma dell'Allegato II, sezione "Controllo di qualità" del Regolamento per l'igiene dei mangimi (**Regolamento (CE) N. 183/2005**). I commercianti di mangimi sono tenuti a stabilire per iscritto una procedura per il prelievo di controcampioni. Oltre alle disposizioni di legge, per QS è fatto obbligo ai commercianti di merci sfuse che sono in possesso di mangimi di conservare almeno i controcampioni di tutti i mangimi immessi in commercio come merce QS. È

fatto obbligo di sottoscrivere accordi scritti con i fornitori sul prelevamento e la conservazione dei controcampioni.

I controcampioni vanno conservati per un periodo di tempo appropriato all'uso e alla data di scadenza dei mangimi.

NB: *Gli intermediari di commercio, benché proprietari della merce, non entrano in possesso dei mangimi e quindi non sono tenuti a prelevare controcampioni.*


5 Requisiti relativi al trasporto su strada dei mangimi

Il Capitolo 5 tratta la consegna dei mangimi QS ai clienti per mezzo di veicoli stradali. Il Capitolo 5 va applicato alle aziende che effettuano consegne per conto di un produttore, commerciante o gestore di un magazzino di mangimi QS e ai produttori, commercianti o gestori di magazzini che riforniscono i clienti di mangimi QS con veicoli propri. I requisiti si riferiscono anche ai mezzi di trasporto stessi (spazi di carico, container, rimorchi, ecc.).

5.1 Descrizione delle procedure

5.1.1 [K.O.] Determinazione delle procedure

È fatto obbligo alle aziende di operare secondo le procedure stabilite che assicurano che i servizi soddisfano i requisiti delle presenti Linee guida, delle norme di legge e delle altre regole che disciplinano il trasporto di mangimi tenendo conto della sicurezza di alimenti e mangimi.

 Istruzioni sulle procedure

5.1.2 [K.O.] Subappalto

Se uno spedizioniere incarica un fornitore di servizi di trasporto esterno (subfornitore) dell'effettuazione del trasporto, anche questi deve essere autorizzato alla fornitura QS. Lo spedizioniere è tenuto ad assicurare l'autorizzazione alla fornitura del subfornitore.

5.2 Marcatura e tracciabilità (Documentazione delle spedizioni)

5.2.1 Marcatura e utilizzo degli spazi adibiti al carico


È fatto obbligo di garantire un'identificazione univoca degli spazi adibiti al carico. A tal fine è necessario che ciascuno spazio/area di carico del mezzo di trasporto sia contrassegnato in modo univoco.

Nel caso dei veicoli combinati (⇒Capitolo 5.8) bisogna stabilire quale degli spazi adibiti al carico utilizzare per i mangimi e quale per il concime di produzione aziendale. È fatto divieto di modificare l'utilizzo stabilito degli spazi adibiti al carico dei veicoli combinati.

5.2.2 [K.O.] Documentazione dei trasporti

Per garantire la tracciabilità della sequenza dei viaggi delle merci trasportate, occorre tenere almeno la seguente documentazione per ogni trasporto:

- Data di trasporto, identificativo dello spazio di carico
- Eventuale numero della partita e
- Indirizzo di carico e scarico

 Documentazione delle spedizioni dall'ultimo audit

5.3 Determinazione delle misure di pulizia

5.3.1 [K.O.] Determinazione delle necessarie misure di pulizia

Prima di poter caricare i mangimi su di un veicolo, bisogna verificare quale merce è stata precedentemente trasportata nello stesso contenitore di carico e che pulizia del veicolo va effettuata.

Per le merci, il Comitato internazionale dei trasporti su strada (ICRT) predispone analisi dei rischi associando le merci ad un regime di pulizia. Il tipo di pulizia da effettuare è indicato nella banca dati dell'ICRT (www.icrt-idtf.com). Lo stesso vale anche quando, nello stesso spazio di carico, è stato trasportato prima del mangime da trasportare un altro mangime.

A volte capita che le regole per la pulizia delle merci da trasportare siano classificate in modo diverso dai membri dell'ICRT (ad es. a causa delle diverse legislazioni nazionali). Tali merci sono pubblicate in una "Lista con

differenze". Per il trasporto tra aziende certificate secondo standard diversi si applicano le regole di pulizia più severe. Anche la "Lista con differenze" è pubblicata sul sito www.icrt-idtf.com.

Se un'azienda utilizza per la prima volta uno spazio di carico proprio per il trasporto di mangimi all'interno del sistema QS, devono essere note le ultime tre merci, devono essere state attuate le opportune misure di pulizia e, ove necessario, deve essere stata effettuata un'ISC.

Gli spazi di carico utilizzati esclusivamente per il trasporto di mangimi confezionati sono esonerati dai requisiti delle presenti Linee guida. L'azienda, tuttavia, deve provvedere affinché i mangimi non vengano contaminati con sostanze pericolose o vietate. Gli spazi adibiti al carico devono essere asciutti, puliti e sgombri da materiali residui di carichi precedenti. Se un'azienda viene incaricata del trasporto di merci confezionate, è fatto obbligo di sottoscrivere gli opportuni accordi.

Registrazione di una merce nella banca dati ICRT

Se una merce da trasportare non è pubblicata nella banca dati ICRT, gli spedizionieri possono farne richiesta di categorizzazione presso l'ufficio QS. A tal fine bisogna utilizzare il modulo "Richiesta ICRT per una procedura di pulizia".

La richiesta deve essere compilata in tutte le sue parti e spedita a QS corredata di tutte le informazioni (ad es. scheda di sicurezza) sulla relativa merce da trasportare.

⇒ Modulo "Richiesta ICRT per una procedura di pulizia"

5.3.2 Procedura di approvazione successiva al trasporto di carichi precedenti vietati

È vietato caricare mangimi nei seguenti casi:

- Dopo il trasporto di merci vietate dalla banca dati ICRT,
- dopo il trasporto di merci non inserite nella banca dati ICRT.

In entrambi i casi il trasportatore deve effettuare una procedura di approvazione per lo spazio di carico in cui sono stati trasportati i carichi precedenti vietati. Tale procedura va eseguita secondo una delle due modalità seguenti.

Procedura di approvazione A: approvazione da parte di un ispettore di carico di un laboratorio di certificazione o controllo

1. Il trasportatore deve redigere un protocollo di pulizia su misura in base al carico vietato ed effettuare opportunamente la pulizia (ed eventuale disinfezione).
2. Quindi il trasportatore deve incaricare un ispettore di carico di un laboratorio di certificazione o controllo indipendente di valutare lo spazio di carico. Il laboratorio di certificazione o controllo deve essere
 1. accreditato secondo la norma **ISO 17020** (con specializzazione nel settore dei mangimi e dei cereali o dei materiali agricoli liquidi sfusi - agribulk) o secondo **DIN EN ISO/IEC 17065** (in questo caso l'ispezione degli spazi di carico deve rientrare nell'ambito di applicazione accreditato) o
 2. lavorare secondo la norma **ISO 9001:2015** o secondo un sistema di certificazione equivalente per il quale le attività di ispezione, verifica, campionamento e prova dei prodotti agrari rientrano nell'ambito di applicazione accreditato.
3. Una volta che l'ispettore di carico ha verificato lo spazio di carico, il trasportatore deve ricevere da questi un certificato da cui risulti che lo spazio di carico può essere di nuovo utilizzato per il trasporto di mangimi.
4. In funzione del carico vietato e del risultato dell'ispezione visiva possono essere effettuate ai fini della valutazione da parte dell'ispettore di carico misure igieniche aggiuntive (misure ATP o prelievo di campioni microbiologici). Un'altra possibilità è l'analisi dell'acqua di lavaggio.

Procedura di approvazione B: approvazione da parte di un ispettore di carico di un'azienda certificata

1. Dopo il trasporto di un carico vietato il trasportatore deve trasportare nello spazio di carico interessato cinque carichi neutri (con direttiva per la pulizia A, B o C ad eccezione dei mangimi).
2. Quindi il trasportatore deve redigere un protocollo di pulizia su misura in base al carico vietato ed effettuare opportunamente la pulizia (ed eventuale disinfezione). La pulizia e/o disinfezione devono essere comprovate da un EFTCO Cleaning Document (ECD) o da un certificato di pulizia equivalente dell'impianto di lavaggio.
3. Quindi il trasportatore deve incaricare un ispettore di carico di un'azienda certificata - secondo QS o secondo uno standard riconosciuto da QS - che si occupi di caricare lo spazio di carico con il successivo carico QS. È fatto divieto al trasportatore di ricorrere ad un ispettore di carico della propria azienda.

4. Una volta che l'ispettore di carico ha verificato lo spazio di carico, il trasportatore deve ricevere da questi un certificato da cui risulti che lo spazio di carico può essere di nuovo utilizzato per il trasporto di mangimi.
5. Per i carichi qui di seguito riportati è vietato ricorrere alla procedura di approvazione B:
 - Materiale della categoria 1 e 2 così come materiale non lavorato della categoria 3
 - Gasolio
 - Lubrificanti
 - Argilla minerale utilizzata per la disintossicazione
 - Materiale radioattivo
 - Rifiuti urbani e relativi prodotti
 - Rifiuti alimentari non trattati
 - Fanghi di depurazione


5.4 Pulizia

5.4.1 Predisposizione delle istruzioni

È fatto obbligo al trasportatore di predisporre le istruzioni per la pulizia di ciascun tipo di mezzo di trasporto. Tali istruzioni per la pulizia devono descrivere con precisione come va pulito il mezzo di trasporto a seconda del tipo di merci che devono essere trasportate.

In particolare, vanno tenuti in considerazione i punti difficili da pulire quali valvole, tubi, fessure, pompe, angoli, ecc. È fatto obbligo di elencare tali punti di monitoraggio per ciascun mezzo di trasporto indicando nel dettaglio quali parti vanno smontate all'inizio della pulizia.

È fatto obbligo di verificare l'efficacia di tutte le istruzioni per la pulizia redatte per uno spazio di trasporto (convalida). In seguito, è possibile utilizzare tali istruzioni come procedura di pulizia per tutti gli spazi di trasporto costruiti in modo simile.

 Istruzioni per la pulizia

5.4.2 [K.O.] Interventi di pulizia

È fatto obbligo di effettuare le misure di pulizia e disinfezione in base alla merce trasportata sempre come indicato nella banca dati ICRT.

Si distingue tra le seguenti procedure di pulizia:

- A) pulizia a secco
- B) pulizia con acqua
- C) pulizia con acqua e detergente
- C) pulizia con acqua e detergenti con requisito importante
- D) disinfezione diretta o successiva alle misure di pulizia A, B o C

Gli spazi adibiti al carico in cui si trovavano merci contaminate o impure devono essere puliti ed eventualmente disinfettati in modo da evitare una contaminazione dei successivi mangimi. La disinfezione degli spazi adibiti al carico è sempre necessaria quando sono state trasportate merci inaccettabili dal punto di vista microbiologico (deperibilità visiva) o di cui è nota, da relativa documentazione, la presenza al loro interno di agenti patogeni come la salmonella.

L'autista di autocisterne per il trasporto di materiali sfusi deve pulire la cisterna con acqua almeno una volta ogni tre mesi, anche se sono state trasportate solo merci che, secondo la banca dati ICRT, richiedono una pulizia a secco, a meno che non si possa comprovare che nell'autocisterna non si trova alcun residuo.

Dopo ciascuna pulizia bisogna procedere ad un controllo visivo degli spazi adibiti al carico.


In caso di trasporto immediatamente successivo di mangimi uguali e qualitativamente impeccabili si può fare a meno di procedere alla pulizia tra una merce e l'altra.

NB: Ove previsto nella banca dati ICRT e in presenza di determinate condizioni, è possibile in caso di trasporto successivo di prodotti con lo stesso numero IDTF rinunciare alla pulizia (ad es. numero IDTF 30433: melasse, vinacce e prodotti simili).

5.4.3 Detergenti e disinfettanti e qualità dell'acqua

Possono entrare in contatto con i mangimi solo detergenti e disinfettanti adatti per gli alimenti. Tali prodotti vanno utilizzati secondo le istruzioni del produttore e la relativa scheda di sicurezza. Anche l'acqua utilizzata

non deve influenzare negativamente la qualità dei mangimi e deve essere idonea per l'abbeverata degli animali. L'azienda può provvedere da sé alla verifica della qualità dell'acqua oppure richiedere i risultati/certificati di qualità dell'acqua dal proprio fornitore di acqua/gestore degli impianti di pulizia. I controlli della qualità dell'acqua vanno documentati da parte dell'azienda.

 Certificato/verifica della qualità dell'acqua

5.4.4 Documentazione delle misure di pulizia

Le misure di pulizia e disinfezione vanno documentate per spazio di carico e firmate dall'autista. In aggiunta, è fatto obbligo di documentare quanto segue:

- Risultato del controllo visivo,
- carichi trasportati e
- detergenti e disinfettanti utilizzati.

La documentazione almeno delle ultime tre merci e delle relative misure di pulizia deve accompagnare sempre il veicolo.

5.4.5 Verifica dell'efficacia

Ciascuna azienda deve valutare ad opportuni intervalli se le misure di pulizia eseguite sono effettivamente efficaci. A tale scopo ci sono diversi metodi che dipendono dalle cariche precedenti e dalle successive misure di pulizia. Tra le verifiche dell'efficacia rientrano ad es. controlli visivi aggiuntivi o misurazioni microbiologiche dopo le disinfezioni. Possono essere utili anche i seguenti metodi:

- Misurazioni ATP (misurazioni della concentrazione di ATP sulle superfici)
- Test agar (misurazione delle condizioni microbiologiche di uno spazio di carico mediante un terreno di coltura per la crescita di batteri e funghi)
- Analisi (di laboratorio) dell'acqua di risciacquo

NB: Per maggiori informazioni rivolgersi ai laboratori accreditati.

5.5 Effettuazione del trasporto

5.5.1 Controllo prima del carico

Prima di caricare i mangimi su di un veicolo bisogna effettuare un controllo sensoriale per verificare che lo spazio di carico sia pulito, ovvero asciutto, sgombro da residui di merci precedentemente trasportate e senza odori che possono influenzare negativamente i mangimi da caricare. In caso di trasporto immediatamente successivo di mangimi uguali e qualitativamente impeccabili si può fare a meno di procedere a questa verifica. È fatto obbligo all'autista di documentare ogni controllo precedente al carico.

5.5.2 [K.O.] Mantenimento della qualità dei mangimi

È fatto obbligo di garantire un elevato livello di igiene anche durante il trasporto. A tal fine bisogna impedire, tra l'altro, che spruzzi e gocce d'acqua piovana penetrino durante il trasporto.

Gli spazi adibiti al carico vanno coperti, anche quando sono vuoti, per proteggere il vano di carico ad es. da acqua piovana o escrementi di uccelli. I teloni di copertura degli spazi adibiti al carico devono essere puliti e asciutti. I tubi utilizzati per il carico e scarico non devono essere sporchi.

La temperatura dei mangimi dovrebbe avvicinarsi il più possibile a quella ambiente per evitare la formazione di condensa e prevenire il deperimento.

Prima del trasporto bisogna controllare che il lato esterno del mezzo di trasporto, incluso il telaio, non presenti resti visibili della merce precedentemente trasportata.

5.6 Contaminazioni

5.6.1 [K.O.] Misure da adottare in caso di contaminazioni

È fatto obbligo di fissare la procedura da utilizzare in caso di prodotti contaminati.

Se il mangime è contaminato, è fatto obbligo di comunicarlo immediatamente al committente e al destinatario della merce. Le irregolarità e tutte le misure adottate in merito alla partita vanno documentate. Se non si può escludere che la partita sia stata contaminata con sostanze indesiderabili, è fatto obbligo di informare dell'accaduto anche QS Qualität und Sicherheit GmbH ed eventualmente, se previsto per legge, le autorità competenti (utilizzando il foglio degli eventi).

⇒ Capitolo 2.1.3 [K.O.] Gestione degli eventi e delle crisi

5.7 Veicoli con più spazi di carico

Ai sensi delle presenti Linee guida, per veicoli con più spazi di carico s'intendono veicoli con cui si possono trasportare contemporaneamente diverse merci in diversi spazi di carico. In questo caso si può trattare di diversi mangimi e merci diverse dai mangimi.

NB: Nel ⇒ Capitolo 5.8 sono riportate la definizione e i requisiti aggiuntivi per i veicoli combinati.

5.7.1 [K.O.] Requisiti per i veicoli con più spazi di carico

In caso di trasporto simultaneo è fatto divieto di mescolare i mangimi con altri mangimi o altre merci e di contaminarli con sostanze indesiderabili. È altresì fatto obbligo di trasportarli in spazi di carico separati. Nel caso in cui i mangimi vengano mescolati o contaminati, bisogna stabilire le misure da adottare. È fatto obbligo di documentare le irregolarità e stabilire opportune misure correttive.

 Documentazione di trasporto

5.8 Requisiti aggiuntivi per i veicoli combinati

Ai sensi delle presenti Linee guida, per veicoli combinati si intendono i veicoli con cui vengono trasportati mangimi e concime di produzione aziendale (ad es. liquami, substrato per biogas) in spazi di carico completamente separati. Questi veicoli sono utilizzati per evitare viaggi a vuoto per trasportare mangimi dalle regioni cereali-cole e il concime di produzione aziendale dalle regioni con eccedenza di sostanze nutritive. È fatto divieto di trasportare contemporaneamente mangimi e concime di produzione aziendale. La separazione dei vani di carico si effettua con una parete fissa oppure con una separazione flessibile (tubo flessibile). Per tutti i tipi di veicolo vanno rispettati i requisiti ai capitoli 5.8.1-5.8.4, mentre per veicoli con separazione flessibile anche il capitolo 5.8.5.

Esempi per l'allestimento di veicoli combinati

Veicolo combinato con separazione integrata:

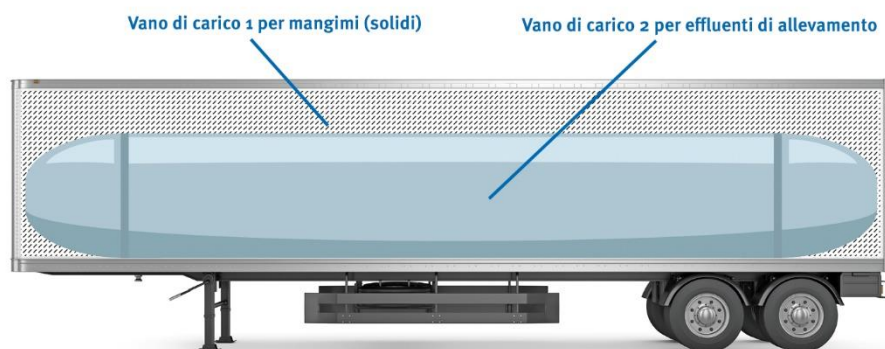


Figura 1: Esempio di veicolo combinato con separazione integrata

Veicolo combinato con separazione flessibile

1. Vista - utilizzo per il trasporto di mangimi:

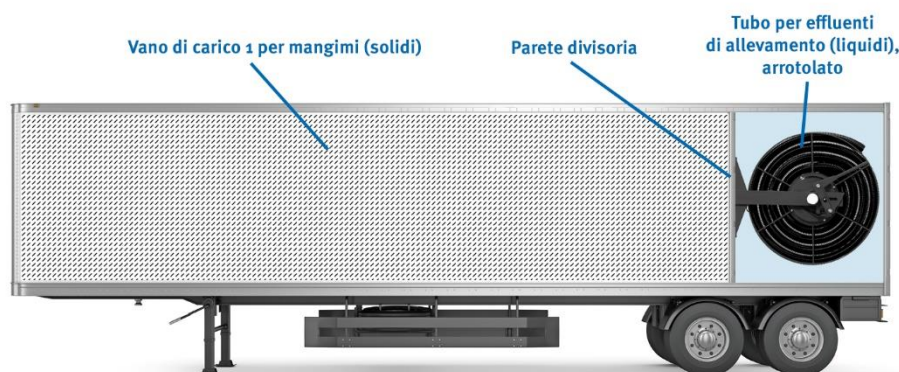


Figura 2: Esempio di veicolo combinato con separazione flessibile (trasporto di mangimi)

2. Vista - Utilizzo per il trasporto di effluenti di allevamento:

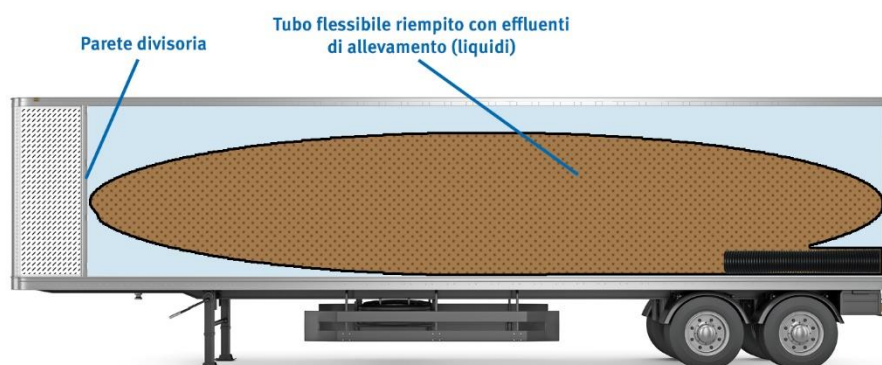


Figura 3: Esempio di veicolo combinato con separazione flessibile (trasporto di effluenti di allevamento)

5.8.1 [K.O.] Requisiti tecnici per i veicoli combinati

Per i veicoli combinati è fatto obbligo di rispettare i seguenti presupposti tecnici ai fini del loro impiego all'interno del sistema QS:

- Gli spazi adibiti al carico devono essere solidi e provvisti di un elemento divisorio che garantisca una separazione assoluta tra loro. Ciò vale anche per le condotte di carico e scarico.
- Gli spazi adibiti al carico devono essere strutturati in modo tale da individuare in modo univoco la destinazione d'uso del rispettivo spazio o per i mangimi o per il concime di produzione aziendale, senza possibilità di modificarla. Devono quindi essere disponibili condotte di carico e scarico separate per merci solo liquide o solide.
- Le pareti divisorie degli spazi adibiti al carico devono essere di un materiale resistente alle corrosioni (ad es. acciaio, vetroresina, alluminio rivestito).
- I collegamenti e le uscite per i liquidi devono essere alloggiati in una scatola di valvole a tenuta stagna. tutti gli allacciamenti e gli scarichi devono essere dotati di tappi ciechi (doppia chiusura).
- Tutte le aperture devono essere chiudibili e non accessibili da parte di terzi.
- La cisterna deve disporre di un troppo pieno automatico per materiali liquidi per impedire che il concime di produzione aziendale fuoriesca dal suo spazio di carico durante il carico o il trasporto. Come misura di sicurezza aggiuntiva deve essere integrato un tubo di ritorno che riporti automaticamente nel suo spazio di carico il concime di produzione aziendale eventualmente fuoriuscito.
- Il veicolo deve essere dotato di un dispositivo per eliminare sporco esterno (ad es. una cisterna d'acqua integrata con dispositivo a spruzzo).


- In caso di utilizzo di una tubatura flessibile per il carico/scarico dei liquidi, allora il veicolo deve essere dotato di una vasca di raccolta sotto il supporto dei tubi. La vasca deve essere dotata di uno scarico da aprire per la pulizia. La vasca di raccolta va svuotata e pulita prima del trasporto dei mangimi.

5.8.2 [K.O.] Verifiche ai veicoli combinati

Prima di caricare i mangimi, bisogna effettuare un controllo visivo del veicolo per verificare la presenza di eventuali danni meccanici che potrebbero portare ad un trasferimento indesiderato del concime di produzione aziendale nello spazio di carico dei mangimi. In caso di perdite è fatto obbligo di provvedere alla riparazione e alla verifica della tenuta prima di riutilizzare il veicolo per il trasporto dei mangimi.

Ad un intervallo di massimo 12 mesi è fatto obbligo al gestore del veicolo combinato di farlo controllare dal produttore o da un'officina da questi indicata. Nella verifica è fatto obbligo di comprovare che gli spazi adibiti al carico sono perfettamente separati e che non sono presenti danni dovuti alla corrosione o segni di affaticamento del materiale (verifica ad es. con l'ausilio di acqua e pressione). Il semplice controllo visivo non è sufficiente.

Il gestore del veicolo combinato deve farsi rilasciare un certificato di collaudo che deve accompagnare sempre il veicolo.

 Certificato di collaudo del produttore

5.8.3 Pulizia dei veicoli combinati

È fatto obbligo di pulire lo spazio di carico destinato ai mangimi secondo le indicazioni fornite dall'ICRT. A tal fine sempre tenuti in considerazione i supporti di collegamento (incluse le vasche di sgocciolamento), il troppo pieno e l'eventuale vasca di raccolta vanno puliti.

Tutte le pulizie vanno documentate.

5.8.4 Abbigliamento protettivo sui veicoli combinati

L'autista di un veicolo combinato deve avere con sé un adeguato abbigliamento protettivo da conservare separatamente e utilizzare esclusivamente per la manipolazione dei concimi. L'abbigliamento deve comprendere almeno guanti, copri scarpe e un overall/tuta monouso.

5.8.5 [K.O.] Requisiti supplementari per i veicoli combinati con separazione flessibile

- Il tubo flessibile usato per caricare il concime liquido deve essere di un materiale diverso, che soddisfi almeno i seguenti requisiti:
 - Tessuto: Poliestere e/o PET
 - Forza di rottura/Resistenza alla trazione: Ordito: ≥ 5600 N/5 cm; Trama: ≥ 5400 N/5 cm
 - Resistenza alla lacerazione: Ordito: ≥ 1000 N; Trama: ≥ 900 N
 - Peso superficiale: ≥ 1150 g/m²
 - Resistenza alla piegatura: nessuna formazione di crepe dopo > 100.000 piegamenti
 - Resistenza alla temperatura: da -30°C a $+70^{\circ}\text{C}$

 Scheda tecnica del materiale del tubo flessibile

- L'unità di comando del vano di carico flessibile (pompa, sistema di tubi, valvole) deve essere separato dal vano di carico per il mangime, in modo che eventuali difetti di tenuta dell'unità di comando non contaminino il vano di carico del mangime.
- Il tubo flessibile del vano di carico flessibile deve essere sostituito almeno ogni 5 anni dalla messa in funzione con un nuovo tubo flessibile, onde evitare che diventi difettoso per via della fatica del materiale. In caso di usura è necessaria una sostituzione precoce.
- In caso di mancato utilizzo del tubo flessibile, occorre separarlo con una parete divisoria dal vano di carico per il mangime. La parete divisoria può essere aperta soltanto per il carico/scarico del tubo flessibile, altrimenti va mantenuta chiusa.
- Il vano di carico flessibile e l'unità di comando devono essere contrassegnati in modo chiaro (ad es. con numero di serie) in modo da comprenderne immediatamente l'uso (tipo di carico, durata di utilizzo).
- Prima di caricare il tubo flessibile, la superficie di carico deve essere pulita; soprattutto, non devono essere presenti oggetti taglienti sulla superficie di carico, in modo da evitare di danneggiare il tubo flessibile (pulizia a secco). Le misure adottate per la pulizia devono essere documentate.
- Durante il carico/scarico di liquidi occorre ispezionare visivamente se il sistema del tubo flessibile è intatto. In caso di difetti (ad es. difetti di tenuta, crepe), prima di ricaricarlo con mangimi occorre attuare e documentare procedure (ad es. riparazione del tubo flessibile, sostituzione del tubo flessibile)

L'autista deve essere stato adeguatamente preparato riguardo ai requisiti indicati sopra prima dell'uso del veicolo.

5.9 Documentazione

5.9.1 Uso della documentazione

A seconda del veicolo e del vano di carico occorre redigere documentazioni su tutte le merci trasportate. Almeno una volta l'anno va raccolta questa documentazione e riepilogata centralmente.

La documentazione deve contenere almeno le seguenti informazioni:

- Quantità e prodotti per caricatore (cliente del servizio di trasporto)
- Indirizzo di carico e consegna
- Marcatura e codici degli spazi adibiti al carico per poter ricostruire la sequenza di trasporto per spazio di carico
- Misure di pulizia e disinfezione effettuate
- Detergenti e disinfettanti utilizzati (eventualmente incluse le schede prodotto e/o di sicurezza)
- Verifiche dell'efficacia
- Certificato di collaudo del produttore per i veicoli combinati

Per i requisiti relativi ai termini di conservazione si veda il Capitolo 2.4.3 delle presenti Linee guida.

⇒ Capitolo 2.4.3 Conservazione

 Documentazione di trasporto

5.10 Acquisto o noleggio di spazi di carico usati

5.10.1 Acquisto o noleggio di spazi di carico usati

Se un'azienda certificata QS noleggia o acquista spazi di carico usati, è fatto obbligo di ottenere dal noleggiatore o dal venditore prima del primo carico una dichiarazione scritta contenente i seguenti punti:

- Dichiarazione secondo cui nello spazio di carico non è stata trasportata alcuna merce vietata ai sensi della banca dati ICRT. In caso contrario, il venditore/noleggiatore deve comprovare che il mezzo di trasporto e gli spazi adibiti al carico sono stati approvati da un ispettore di carico. Se il noleggiatore/venditore non fornisce una tale dichiarazione, prima del primo utilizzo, è fatto obbligo al noleggiante/acquirente di pulire, disinfettare e predisporre un rapporto ISC a norma del Capitolo 5.3.2 eseguire una procedura di approvazione.
- Documentazione almeno sulle ultime tre merci trasportate nello spazio di carico, relative misure di pulizia e disinfezione adottate e risultato del controllo visivo (con indicazione della data e firma del trasportatore).

⇒ Capitolo 5.3.2 Procedura di approvazione successiva al trasporto di carichi vietati

6 Requisiti per il caricatore dei mangimi su rotaia, acque interne e via mare

Le aziende che operano come caricatori di merce sfusa di veicoli su rotaia, acque interne e via nave devono farsi certificare in conformità ai requisiti del presente Capitolo 6.

I caricatori sono incaricati dai produttori o commercianti di mangimi di organizzare il trasporto su rotaia o su nave. Anche i produttori e i commercianti possono operare da caricatori. In tal caso, devono anch'essi farsi certificare in conformità al presente Capitolo.

Il caricatore incarica un trasportatore di effettuare fisicamente il trasporto. Per l'incarico di un trasportatore per il trasporto su acque interne bisogna rispettare il Capitolo 6.4.1.

⇒ Capitolo 6.4.1 [K.O.] Trasporto su acque interne: conferimento dell'incarico ad un trasportatore

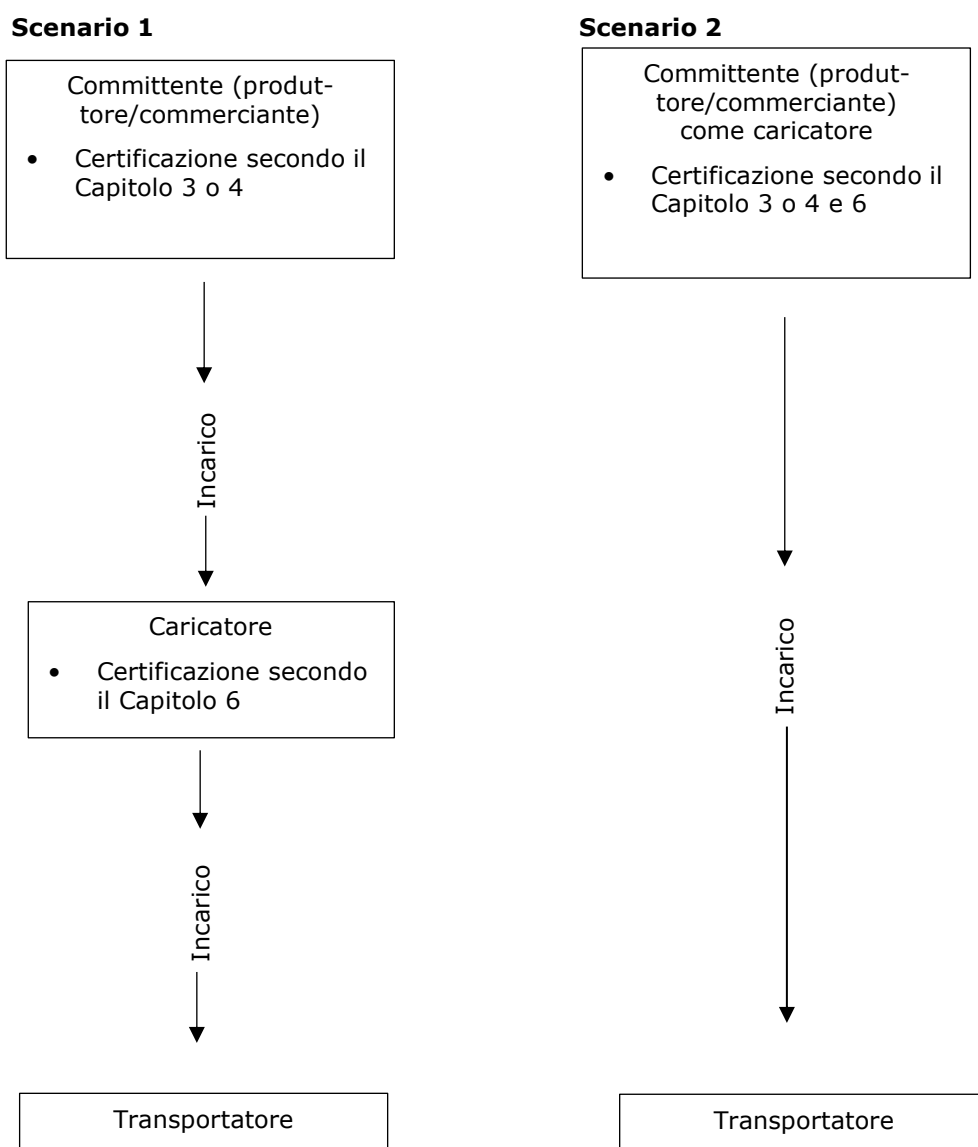


Figura 4: Incarico di un caricatore

6.1 Descrizione delle procedure

6.1.1 [K.O.] Determinazione delle procedure

È fatto obbligo al caricatore di stabilire, per tutte le misure da effettuarsi in relazione al carico e all'ispezione del relativo spazio, le procedure necessarie ad assicurare il rispetto dei requisiti delle presenti Linee guida.

Per il carico di mangimi QS su mezzi di trasporto su rotaia o via nave, bisogna far riferimento ai principi HACCP. È fatto inoltre obbligo di stabilire misure di controllo specifiche per la registrazione dei carichi precedenti e per l'effettuazione di un'ispezione dello spazio di carico (ISC) prima di procedere al caricamento.

6.2 Documentazione

6.2.1 Documentazione per il trasporto


All'accettazione dell'incarico, il caricatore deve comunicare al committente le seguenti informazioni: se il caricatore è allo stesso tempo produttore/commerciante, il trasportatore è tenuto a comunicare le seguenti informazioni.

- Denominazione e tipologia del mezzo di trasporto, eventualmente nome o numero.
- Tipologia e numero degli spazi di carico destinati alla merce da trasportare.

- Descrizione dei mangimi (tipologia, qualità), mangimi del sistema QS.
- Quantità.
- Clausola di purezza per gli spazi di carico: gli spazi di carico devono essere idonei al carico di mangimi, vuoti, puliti e asciutti e non devono presentare parassiti né resti del carico precedente. È fatto altresì obbligo di evitare il più possibile odori che potrebbero influenzare negativamente i mangimi da trasportare.
- Nel trasporto via mare e su acque interne: tipologia e denominazione delle ultime tre merci trasportate e descrizione dell'ultima misura di pulizia adottata per gli spazi di carico
- Rapporto ISC (⇒ Capitolo 6.3.2).
Se in altri spazi di carico dello stesso mezzo di trasporto (carichi parziali) devono essere trasportate merci non conformi alle direttive QS (mangime non QS e altre merci), è fatto obbligo di informarne il caricatore. Il caricatore è tenuto a sua volta a comunicarlo al committente.

NB: Per le merci trasportate per acque interne, vengono effettuate analisi di rischio dal Comitato internazionale per il trasporto su strada (ICRT) e le merci trasportate vengono assegnate a un regime di pulizia. Quale regime di pulizia deve essere eseguito può essere trovato nella banca dati ICRT (www.icrt-idtf.com). Questo vale anche se un altro mangime è stato trasportato nella stessa area di carico di una nave interna prima del mangime da trasportare.

NB: Un mezzo di trasporto (nave o vagone) può essere denominato dal trasportatore "Agri Only" solo se negli ultimi 6 mesi sono stati trasportati con questo mezzo di trasporto esclusivamente mangimi di origine vegetale (o alimenti adatti all'uso come mangimi). In questo caso il caricatore non è tenuto a chiedere informazioni sulla pulizia.

 Documenti per il carico

6.3 Ispezioni dello spazio di carico (ISC)

6.3.1 [K.O.] Incarico per l'effettuazione di un'ISC

Prima di caricare mangimi su un mezzo di trasporto su rotaia o via nave, è fatto obbligo di effettuare un'ispezione dello spazio di carico. L'ispezione dello spazio di carico può essere commissionata dal committente (produttore/commerciante) o dal caricatore.

È possibile incaricare dell'effettuazione di un'ISC esclusivamente enti d'ispezioni accreditati ISO 17020 che si sono specializzati nei mangimi o che lavorano secondo un sistema di certificazione riconosciuto a livello internazionale come l'ISO 9001:2015 o equivalenti. In alternativa sono autorizzati anche ispettori di carico accreditati che, date le loro comprovate competenze e la loro esperienza e qualifica, sono in grado di effettuare un'ispezione dello spazio di carico.

Il caricatore non può effettuare egli stesso l'ISC. È necessario incaricare dell'effettuazione dell'ISC un ente d'ispezione o un ispettore di carico esterni.

In caso di trasporto su rotaia immediatamente successivo di mangimi uguali e qualitativamente impeccabili negli stessi spazi di carico - dopo la prima ISC - si può fare a meno di incaricare un ente d'ispezione di effettuare ulteriori ispezioni dello spazio di carico tra un trasporto di mangime e l'altro. Prima di ciascun trasporto, tuttavia, bisogna che lo spazio di carico venga ispezionato da un ispettore competente, eventualmente interno all'azienda.

NB: Per il conferimento di un'ISC è fatto obbligo di fornire all'ente d'ispezione tutte le informazioni necessarie all'effettuazione dell'ISC. Tali informazioni devono essere chiare per consentire all'ispettore di carico di effettuare correttamente l'ISC.

NB: Quando il committente (produttore/commerciante) commissiona un'ISC, il caricatore deve esserne informato e ricevere un rapporto ISC (⇒ Capitolo 6.3.2).

6.3.2 Rapporto ISC

Il caricatore deve essere in possesso di tutti rapporti ISC.

Se il caricatore commissiona un'ISC, una volta conclusa questa, egli deve trasmettere immediatamente il rapporto ISC al committente (produttore/commerciante).

Il risultato di un'ISC può essere costituito solo dall'accettazione o dal rifiuto degli spazi di carico. Questo deve essere indicato in modo chiaro nel rapporto ISC. Il rapporto dell'ISC deve pertanto contenere tutte le informazioni necessarie a prendere una decisione sullo spazio di carico.

Il rapporto sull'ISC deve contenere almeno le seguenti indicazioni:

Trasporto via mare o su acque interne

- Titolo: Rapporto sull'ispezione dello spazio di carico (o Load Compartment Inspection)
- Nome o numero della nave
- Luogo dell'ISC
- Luogo di carico
- Nome del committente dell'ISC
- Descrizione dei mangimi da trasportare (prodotto e quantità)
- Numero di spazi di carico previsti per il trasporto
- Ultime tre merci precedentemente trasportate
- Misure di pulizia effettuate
- Conferma/perizia sulle condizioni degli spazi di carico che devono essere vuoti, puliti e asciutti e non devono presentare parassiti, resti e odori del carico precedente
- Conferma che gli spazi di carico possono essere chiusi e sono intatti
- Conferma che il mezzo di trasporto è stato accettato per il carico
- Data dell'ispezione
- Firma dell'ispettore
- In caso di trasporto di una sottopartita o di effettuazione di un'ISC in un secondo o successivo luogo di carico e in caso di carico della partita in uno spazio di carico in parte già occupato, è fatto obbligo di redigere un'opportuna relazione. È fatto inoltre obbligo di descrivere le condizioni rilevate durante il controllo visivo della merce che si trova già nello spazio di carico. È fatto altresì obbligo di descrivere anche il metodo di stivaggio previsto e/o di separazione della partita riportato nella relazione.

Trasporto su rotaia

- Titolo: Rapporto sull'ispezione dello spazio di carico (o Load Compartment Inspection)
- Numero del vagone
- Luogo dell'ISC
- Luogo di carico
- Nome del committente dell'ISC
- Descrizione dei mangimi da trasportare (prodotto e quantità)
- Conferma/perizia sulle condizioni degli spazi di carico che devono essere vuoti, puliti e asciutti e non devono presentare parassiti, resti e odori del carico precedente
- Conferma che gli spazi di carico possono essere chiusi e sono intatti
- Conferma che il mezzo di trasporto è stato accettato per il carico
- Data dell'ispezione
- Firma dell'ispettore
- Se il vagone non è stato contrassegnato come "Agry Only": indicazione delle ultime tre merci trasportate e delle misure di pulizia adottate

 Rapporto ISC

6.4 Requisiti per il trasporto su acque interne

6.4.1 **[K.O.]** Trasporto su acque interne: conferimento dell'incarico ad un trasportatore

Il caricatore deve incaricare un trasportatore certificato a norma dello standard GMP+ B4.3 (Trasporti marittimi e su acque interne) oppure Ovocom/FCA BC-08 (Codice d'igiene per i trasporti su acque interne) e inserito come tale nella banca dati GMP+ ovvero Ovocom.

7 Requisiti per l'immagazzinamento e la movimentazione dei mangimi

Il Capitolo 7 tratta tutte le attività relative all'immagazzinamento e alla movimentazione dei mangimi. Va applicato alle aziende che offrono il servizio di stoccaggio di merci terze, ovvero che immagazzinano e movimentano merci per conto di terzi, senza diventarne proprietari, e alle aziende (produttori o commercianti) che immagazzinano le proprie merci in magazzini esterni propri.

Anche le aziende che in qualità di fornitori di servizi confezionano i mangimi devono essere certificate secondo le indicazioni del presente capitolo se non sono già certificate per altre attività.

Se un'azienda fornisce esclusivamente il servizio di immagazzinamento e non opera alcun commercio di mangimi, non diventa in nessun momento proprietaria della merce. In questo caso la partecipazione al monitoraggio

dei mangimi non è necessaria. Se tuttavia effettua anche il commercio di mangimi sfusi, si devono applicare i requisiti del ⇒ Capitolo 4.

7.1 Descrizioni delle procedure

7.1.1 [K.O.] Procedura per l'immagazzinamento

È fatto obbligo di conservare i mangimi in condizioni igieniche tali da impedire qualsiasi contaminazione (micro)biologica, chimica e fisica. È fatto altresì obbligo di prevenire l'aumento di microrganismi indesiderati durante l'immagazzinamento. A tal fine bisogna stabilire e attuare procedure univoche. È fatto altresì obbligo all'azienda di fissare norme per la manipolazione dei mangimi per evitare eventuali danni o deterioramenti.

Se l'azienda immagazzina mangimi per terze parti, deve richiedere le specifiche dei mangimi al proprio committente ed effettuare un'analisi dei rischi sulla base di tali specifiche. Queste disposizioni non si applicano se sono immagazzinati e movimentati esclusivamente mangimi confezionati.

7.2 Immagazzinamento

7.2.1 [K.O.] Ambiente del magazzino

Gli edifici in cui i mangimi sono conservati e movimentati non devono trovarsi in luoghi o nei pressi di luoghi che rappresentano un pericolo per la sicurezza dei mangimi. Questi sono ad es. pavimenti o depositi contaminati. Quando l'ambiente del magazzino rappresenta un rischio per la sicurezza dei mangimi, l'azienda è tenuta a dimostrare nella propria analisi dei rischi come controlla tale pericolo.

In caso di magazzini piani bisogna provvedere affinché l'area di carico/scarico sia pulita. L'area d'ingresso del magazzino deve essere sufficientemente consolidata per garantire che acqua, neve, fango e altri agenti contaminanti non possano penetrare e pregiudicare i mangimi immagazzinati.

Il raccolto stoccato temporaneamente su superfici aperte deve essere protetto da influenze negative.

7.2.2 [K.O.] Gestione del magazzino

Gli edifici utilizzati per l'immagazzinamento devono essere protetti da pioggia e neve. Le piogge e le acque di scarico devono essere fatte defluire in modo da non pregiudicare né gli impianti né la sicurezza dei mangimi.

Gli impianti e le attrezzature devono essere configurati, organizzati e usati in modo tale da consentirne una pulizia e manutenzione approfondita, evitando contaminazioni, diffusioni di infezioni e qualunque effetto che comprometta la qualità del prodotto.

L'illuminazione deve essere sufficiente per le operazioni di pulizia, lavorazione e altre attività importanti per la sicurezza dei mangimi.

L'azienda è tenuta a adottare tutte le misure necessarie per evitare l'inquinamento, la contaminazione incrociata e il pregiudizio della sicurezza e della qualità dei mangimi, oltre a qualsiasi loro errato utilizzo o scambio. I mangimi vanno conservati fino alla consegna in silos o magazzini identificati in modo univoco. È fatto obbligo di prevenire eventuali danni o deterioramenti. Al fine di prevenire contaminazioni incrociate o miscele nei silos e nei magazzini, prima di ciascun cambio prodotto, bisogna stabilire una procedura di approvazione.


Gli impianti di immagazzinamento e movimentazione devono essere strutturati in modo tale da ridurre al minimo l'accesso da parte di animali domestici, uccelli, roditori e insetti. Gli edifici devono essere protetti dall'accesso di parassiti ed escludere possibili luoghi di cova. Gli impianti di trasporto e le strutture di magazzino devono essere circoscritti.

Le parti degli impianti, le coperture e i dispositivi aerei devono essere studiati, costruiti e rifiniti in modo da non ridurre la sicurezza dei mangimi a causa dell'accumulo di sporcizia e della formazione di acqua di condensa e muffe.

Tutte le vie di trasporto e movimentazione (ad es. nastri, trasportatori a catena, imbuti per il trasbordo diretto su altri mezzi di trasporto, ecc.) vanno concepiti come sistemi chiusi (nessun trasbordo aperto). Se la circoscrizione non è in sistemi chiusi, l'azienda deve garantire che non vi siano ingerenze esterne che possano compromettere la qualità del prodotto. A tal fine è fatto obbligo di adottare eventuali misure speciali. In mancanza di copertura, si consiglia di movimentare la merce solo in condizioni atmosferiche asciutte.

Per evitare impurità è fatto obbligo di coprire le vasche di raccolta quando non sono in uso e di chiudere le porte dei cabinati. Bisogna evitare che i corpi estranei entrino nelle vasche di raccolta. Le impurità che, durante l'operazione di raccolta, entrano nei mangimi vanno rimosse mediante opportuni interventi di pulizia, ad es. tramite l'utilizzo di separatori di corpi estranei.

A seconda del rischio specifico di deperibilità e della durata dell'immagazzinamento bisogna monitorare opportunamente la temperatura dei prodotti immagazzinati. Per farlo, occorre redigere una documentazione dettagliata con indicazione dell'ora della misurazione della temperatura e i risultati.

 Registrazione della temperatura

7.2.3 [K.O.] Garanzia della separazione della merce

All'interno dei locali aziendali è fatto obbligo di provvedere ad un'assoluta e completa separazione, da un punto di vista spaziale ed organizzativo (ad es. mediante etichettatura), degli alimenti/dei mangimi da materiali estranei. Quando non è possibile effettuare una completa separazione spaziale, allora bisogna fare in modo che ciò non influenzi negativamente i mangimi (HACCP).

L'azienda è autorizzata a immagazzinare anche mangimi non QS. Tuttavia, è fatto obbligo all'azienda di tenere separate le merci destinate al sistema QS da quelle non destinate al sistema QS. Bisogna evitare uno scambio di prodotti e quindi una consegna di mangimi non QS all'interno del sistema QS.

7.3 Manutenzione

7.3.1 Programma di manutenzione


È fatto obbligo di provvedere ad una manutenzione sufficiente e dei locali e degli impianti aziendali in conformità alle direttive stabilite.

È fatto obbligo di predisporre e attuare un programma di manutenzione per tutti i locali aziendali, impianti e attrezzature sulla base delle misure di manutenzione pianificate al fine di garantire lo svolgimento dei lavori in un contesto igienico ed ineccepibile. Gli interventi di manutenzione non devono pregiudicare la sicurezza dei mangimi.

Il programma di manutenzione deve comprendere i seguenti elementi:

- Ambiti e spazi aziendali
- Impianti e sistemi di trasporto (interni)
- Personale responsabile (interno o di aziende esterne)
- Frequenza

Sulla base della documentazione relativa alle attività di manutenzione, occorre dimostrare di attenersi ai requisiti.

 Programma di manutenzione, certificati di manutenzione

7.4 Pulizia

7.4.1 Programmi di pulizia

Polvere, sporco e residui di mangime possono diventare terreno fertile per i batteri che rappresentano un potenziale pericolo di contaminazione per i mangimi. Di conseguenza, l'accumulo di sporco, polvere e residui di mangime va per quanto possibile evitato. L'azienda deve fissare, attuare e documentare misure di pulizia idonee e specifiche per la sede per garantire un'adeguata igiene dell'impianto.

È fatto obbligo di stabilire e documentare programmi di pulizia e provvedere affinché sia sempre garantita la sicurezza dei mangimi. I metodi e i mezzi di pulizia necessari dipendono dal tipo di azienda e di prodotti stoccati e vanno fissati in base alle sedi.

Se vengono stoccati o movimentati prodotti diversi da cereali, mangimi vegetali e semi oleaginosi, si consiglia di effettuare la pulizia in conformità alle direttive del documento GMP+ B4.3 rispettivamente TS 3.3 (Trasporti marittimi e su acque interne).

I programmi di pulizia devono ad ogni modo comprendere i seguenti elementi:

- Ambiti e spazi aziendali
- Impianti e sistemi di trasporto (ad es. tubi di carico, benne, nastri, imbuti)
- Personale addetto alla pulizia (personale proprio ed esterno)
- Intervalli, metodi e strumenti di pulizia

7.4.2 [K.O.] Detergenti e disinfettanti

Possono entrare in contatto con i mangimi solo detergenti e disinfettanti adatti per gli alimenti. Tali prodotti vanno utilizzati secondo le istruzioni del produttore e la relativa scheda di sicurezza.

Se i detergenti o i disinfettanti entrano in contatto con i mangimi, è necessario

- che il sistema di controllo offra sempre un'efficace e corretta diluizione,
- registrare quali detergenti e disinfettanti sono utilizzati,
- assicurarsi che questi siano adatti all'uso previsto e che non pregiudichino in alcun modo la sicurezza dei mangimi,
- fare attenzione che rimangano meno residui possibili di detersivi e detergenti.

I detergenti e disinfettanti vanno separati e conservati in contenitori chiaramente contraddistinti al fine di evitare un loro scambio inavvertito.

7.4.3 [K.O.] Interventi di pulizia

Prima di riutilizzare un magazzino bisogna pulirlo e disinfettarlo secondo il programma di pulizia e disinfezione.

Le vasche di raccolta e gli impianti di trasporto vanno puliti o lavati con opportuni attrezzi a seconda delle caratteristiche tecniche. L'area circostante ciascuna vasca di raccolta va mantenuta pulita e deve essere pulita in conformità al programma di pulizia e in caso di necessità.

Pulire pareti, pavimenti ed altre superfici dei magazzini, inclusi vasche di raccolta e impianti di trasporto, in conformità al programma di pulizia e in caso di bisogno.

È fatto obbligo di pulire le celle dei silos prima di ogni cambio prodotto come da consuetudine del settore, in particolare facendo attenzione ad eventuali incrostazioni nei punti difficili da raggiungere.

Tutti i magazzini e gli impianti di movimentazione e immagazzinamento che vengono a contatto con mangimi secchi, una volta lavati, devono essere perfettamente asciutti prima del loro riutilizzo.

È fatto obbligo di fissare misure di pulizia (ed eventuale disinfezione) nel caso in cui nell'area aziendale transitorio, regolarmente o sporadicamente, veicoli per il trasporto animali ad es. per la pesa.

È fatto obbligo di mantenere puliti anche gli spazi sociali dell'azienda e di pulirli in conformità al programma di pulizia e in caso di bisogno. È fatto obbligo di registrare l'esecuzione degli interventi di pulizia.

Un responsabile autorizzato verifica l'adeguatezza e l'efficacia della procedura di pulizia e disinfezione. I risultati delle verifiche vanno documentati.


7.5 Monitoraggio parassiti

7.5.1 [K.O.] Profilassi e monitoraggio dei parassiti

L'azienda è tenuta a garantire il mantenimento di un elevato standard di pulizia ed igiene in ogni ambito lavorativo onde evitare la presenza di eventuali parassiti e insetti nocivi. Nei locali aziendali è necessario adottare misure per allontanare uccelli o insetti. È fatto obbligo di tenere lontani dai locali aziendali anche gli animali domestici in caso di possibile pericolo di contaminazione dei mangimi. A tal fine bisogna effettuare una valutazione dei rischi. Gli accessi devono essere protetti dall'accesso di parassiti:

- Porte e finestre vanno tenuti possibilmente sempre chiusi.
- Gli edifici devono essere protetti dall'accesso di parassiti ed escludere possibili luoghi di cova
- I buchi, gli scarichi e gli altri punti da cui potrebbero entrare i parassiti vanno sigillati
- Se ciò non è possibile, bisogna adottare altre misure ad es. installare reti.

È fatto obbligo di verificare con regolarità se le misure profilattiche adottate sono sufficienti ad evitare le infestazioni parassitarie. Tra queste rientrano ad es. l'ispezione dei locali destinati alla produzione e all'immagazzinamento per la ricerca di parassiti e la verifica delle trappole predisposte a titolo precauzionale per la possibile presenza di un'infestazione.

 Documentazione profilassi antiparassitaria


7.5.2 [K.O.] Disinfestazione

In caso di infestazioni parassitarie bisogna reagire tempestivamente. A tale scopo devono essere avviati provvedimenti mirati per la disinfestazione. Per garantire la sicurezza sia dei mangimi sia quella degli operatori è necessario adottare idonei metodi e sistemi di disinfestazione. La disinfestazione va eseguita e documentata da personale qualificato e non deve pregiudicare la qualità dei prodotti. La documentazione deve contenere almeno quanto segue:

- Informazioni sulle sostanze attive impiegate, comprese le schede tecniche di sicurezza
- Data e frequenza del trattamento nonché dosaggio delle sostanze attive
- Schemi delle esche in base ai quali si deduce la posizione e il tipo di esche

- Documentazioni sugli agenti patogeni riscontrati, segni di intaccature, esche ritirate, tipo parassiti riscontrati ecc. (esiti)
- Misure correttive adottate in caso di infestazioni parassitarie

È fatto divieto di posizionare contenitori con esche aperti o esche sciolte nei punti in cui questi possono pregiudicare i mangimi.

 Misure di disinfestazione

7.5.3 [K.O.] Protezione delle derrate immagazzinate

All'azienda è permesso utilizzare esclusivamente presidi delle derrate alimentari immagazzinate autorizzati dalle autorità competenti e ammessi per l'utilizzo nei mangimi. Il personale addetto all'utilizzo dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate deve essere appositamente qualificato.

Il trattamento chimico previsto per garantire la qualità dei mangimi va effettuato solo previo accordo con il proprietario della merce e va comunicato all'acquirente e al proprietario.

7.6 Igiene personale

7.6.1 Corsi sull'igiene

L'azienda deve provvedere affinché tutti i dipendenti che hanno un contatto diretto con i mangimi e il loro imballaggio partecipino ad un corso sull'igiene. La partecipazione dei dipendenti ai corsi sull'igiene va documentata. È fatto divieto alle persone che è noto soffrano di una patologia che può pregiudicare la sicurezza dei mangimi di entrare in contatto diretto con i mangimi o il loro imballaggio.

7.7 Regole relative all'area aziendale

7.7.1 Accesso all'area aziendale

Gli edifici ed i sistemi aziendali devono essere tenuti chiusi e protetti dall'accesso non autorizzato. È pertanto necessario definire una regolamentazione dell'accesso. I locali aziendali in cui i mangimi vengono conservati non devono essere accessibili a persone non autorizzate. Eventuali terze persone possono accedere ai magazzini solo se accompagnate da soggetti debitamente autorizzati o con il consenso di una persona debitamente autorizzata.

Se nell'area aziendale transitano veicoli di terzi, come veicoli per la raccolta dei rifiuti, nell'ambito dell'analisi dei rischi, è necessario tener conto e valutare gli eventuali possibili rischi ivi derivanti. Eventualmente vanno fissate delle regole per l'accesso.

7.7.2 Regole relative a cibo, bevande e fumo

In azienda occorre dare istruzioni chiare agli impiegati e ai visitatori in merito alla possibilità di consumare cibo, bere e fumare. L'assunzione di cibi e bevande e il fumo devono essere vietati negli spazi in cui ciò può pregiudicare la sicurezza dei mangimi. L'azienda è tenuta eventualmente a mettere a disposizione appositi spazi separati. È fatto obbligo di informare opportunamente tutti i dipendenti e i visitatori per ridurre al minimo il rischio di penetrazione di agenti contaminanti.

7.7.3 Lavori ad opera di ditte esterne

L'azienda deve provvedere affinché le ditte esterne operanti al suo interno siano istruite perché i loro lavori ad es. di manutenzione e costruzione non pregiudichino la sicurezza dei mangimi. È fatto obbligo di fornire apposite istruzioni affinché, una volta terminati i lavori, l'area interessata venga pulita a dovere e rimessa in ordine.

7.8 Vetro e altri materiali fragili

7.8.1 [K.O.] Impiego di vetro e altri materiali fragili

L'azienda deve provvedere affinché il vetro e altri materiali fragili presenti al suo interno non costituiscano un pericolo per i mangimi. Ove possibile, è fatto obbligo di escludere le bottiglie e altri contenitori di vetro negli spazi adibiti a produzione, lavorazione e immagazzinamento. Qualora non sia possibile un'esclusione totale, bisogna impartire istruzioni per minimizzare il rischio di rottura e provvedere affinché in caso di rottura non avvenga una contaminazione dei mangimi.

Le fonti di illuminazione negli spazi destinati ai processi e all'immagazzinamento devono essere protette al fine di minimizzare il pericolo di contaminazione dei mangimi in caso di rottura.

7.9 Rifiuti

7.9.1 [K.O.] Gestione dei rifiuti e smaltimento

È fatto obbligo di controllare e documentare lo smaltimento dei rifiuti prodotti nei locali e negli impianti destinati all'immagazzinamento.

A tal fine i materiali classificati come rifiuti devono essere contrassegnati in modo visibile e chiaro come tali e immediatamente stoccati in modo da escludere un uso accidentale.

I contenitori destinati ai rifiuti che possono attirare parassiti e insetti indesiderati devono essere chiusi. Tali contenitori per i rifiuti vanno, inoltre, posizionati lontano dai magazzini dei mangimi e svuotati il più spesso possibile. È fatto divieto di raccogliere o accumulare i rifiuti negli stessi contenitori utilizzati per le materie prime o i mangimi.

I punti in cui vanno raccolti o accumulati i rifiuti vanno registrati nel programma di pulizia.

È fatto obbligo di mettere a disposizione sufficienti contenitori per i rifiuti negli spazi sociali dell'azienda.

I rifiuti vanno smaltiti in conformità alle leggi vigenti. I rifiuti vanno smaltiti come rifiuti speciali secondo le norme di legge.

Occorre presentare prove dello smaltimento dei rifiuti.

 Certificati di avvenuto smaltimento

7.10 Utilizzo di acqua

7.10.1 [K.O.] Qualità dell'acqua

È fatto obbligo di effettuare una valutazione dei rischi per l'acqua che viene a contatto con i mangimi, gli impianti o le attrezzature. Nella valutazione bisogna anche stabilire la frequenza con cui vanno effettuate le verifiche della qualità dell'acqua. L'azienda può provvedere da sé alla verifica della qualità dell'acqua oppure richiedere i risultati o la certificazione della qualità dell'acqua dal proprio fornitore di acqua. I controlli della qualità dell'acqua vanno documentati. L'acqua (allo stato liquido, solido o gassoso) che entra in contatto con i mangimi deve essere idonea per l'abbeverata degli animali.

Nei mangimi non deve entrare acqua di scolo o materiale proveniente dai sistemi di scarico delle acque o dai separatori di grassi. L'acqua ricavata da condensazione può raggiungere il mangime soltanto se si la valutazione del rischio conferma che questo non comprometta il mangime.

È fatto obbligo di contrassegnare gli impianti dell'acqua separati (ad es. per la lotta agli incendi). Tale acqua non deve venire a contatto con l'acqua utilizzata per la pulizia.

Conferma/verifica della qualità dell'acqua

7.10.2 Additivi per l'acqua

Se l'acqua contiene additivi (quali addolcitori, antiruggine, ecc.),

- bisogna tener conto di tali additivi nel programma HACCP,
- bisogna calibrare e controllare i sistemi di dosaggio per garantire la giusta quantità,
- il dosaggio degli additivi va documentato.

7.11 Contaminazioni

7.11.1 [K.O.] Prevenzione delle contaminazioni

I magazzini e gli impianti di movimentazione devono essere progettati e costruiti o gestiti in modo tale escludere o ridurre al minimo la probabilità di contaminazione dei mangimi.

Per la miglior protezione dalle contaminazioni è fatto obbligo di adottare misure tecniche od organizzative:

- Prima di immagazzinare i mangimi bisogna pulire ed eventualmente disinfettare il magazzino in base al rischio dei prodotti precedentemente conservati. A tale scopo bisogna tener conto come sorgente di pericolo anche una possibile contaminazione dei pavimenti da parte di sostanze pericolose precedentemente conservate che possono eventualmente rendere inutilizzabile il magazzino per l'immagazzinamento dei mangimi.
- L'immagazzinamento simultaneo di fertilizzanti e mangimi nello stesso magazzino è ammesso solo se si può garantire mediante misure costruttive che non può avvenire alcuna miscela o contaminazione dei mangimi.
- I magazzini in cui sono conservati prodotti fitosanitari o altre sostanze pericolose non sono adatti per l'immagazzinamento dei mangimi.

- I mezzi di esercizio (lubrificanti, ecc.) utilizzati nel magazzino e che possono entrare in contatto con i mangimi devono essere adatti per gli alimenti.
- È fatto obbligo di prevenire la contaminazione dei mangimi con oli idraulici o lubrificanti non ammessi per gli alimenti. Il rischio di contaminazione con oli idraulici e lubrificanti adatti per gli alimenti deve essere ridotto al minimo.

7.12 Accettazione della merce e controllo dei magazzini

7.12.1 Accettazione della merce

All'accettazione dei mangimi da immagazzinare è fatto obbligo di effettuare un controllo della merce in arrivo. La qualità dei mangimi va verificata visivamente. Irregolarità devono essere segnalate al committente.


7.12.2 Controlli dei magazzini

È fatto obbligo all'azienda di fissare norme per la manipolazione dei mangimi per evitare eventuali danni o deterioramenti.

- È fatto obbligo di valutare le condizioni dei prodotti immagazzinati ad intervalli regolari per individuare tempestivamente eventuali riduzioni di qualità. Tali controlli vanno documentati. I controlli ai magazzini vanno documentati in relazione a:
 - Umidità
 - Monitoraggio opportuno della temperatura del mangime se immagazzinato per più di 14 giorni
 - Infestazioni parassitarie
 - Formazione di muffe
 - Coperture e tenuta del magazzino, possibilità di accesso per parassiti, ecc.

Ove possibile, per la consegna dei mangimi bisogna applicare il principio "First in/First out". Se i mangimi vengono danneggiati durante l'immagazzinamento in modo tale da pregiudicarne la sicurezza (ad es. per deperimento), è fatto obbligo di informarne il proprietario della merce.

I silos vanno svuotati con la maggiore frequenza possibile registrando le segnalazioni di vuoto per poter circoscrivere il più possibile una partita di mangime.

 ad es. registrazioni di temperatura

NB: *Nell'ambito del programma HACCP andrebbe eseguita un'analisi dei rischi degli impianti di movimentazione e immagazzinamento e valutato se, nel caso dei prodotti destinati all'immagazzinamento, potrebbe sussistere un pericolo di contaminazioni batteriche (ad es. salmonella nel caso dei panelli). In caso affermativo, bisognerebbe effettuare ad intervalli regolari una verifica per la presenza di batteri documentando i risultati delle analisi.*

7.13 Essiccazione, aerazione e raffreddamento

7.13.1 [K.O.] Processo di essiccazione e conservazione

I mangimi il cui contenuto d'umidità è troppo alto per un immagazzinamento di lunga durata vanno sottoposti ad opportuni processi di essiccazione, aerazione o raffreddamento o ad una combinazione di tali metodi per ridurre il loro contenuto d'umidità e la temperatura ai fini dell'immagazzinamento. In caso di essiccazione diretta, l'azienda è tenuta a comprovare mediante una valutazione dei rischi che, in seguito al processo di essiccazione, la quantità di sostanze indesiderabili (sostanze tossiche quali diossine, PCB simil-diossina, IPA nonché piombo, cadmio e arsenico prodotti dai gas di combustione) presenti nei mangimi non supera i limiti massimi di legge fissati nel Paese in cui l'azienda immette i mangimi sul mercato. La valutazione dei rischi deve tener conto in particolare della scelta del combustibile. Nel processo di essiccazione diretta è fatto divieto di utilizzare i combustibili indicati nell'Allegato 9.4 (Parte C).

⇒ Allegato 9.4 Elenco degli esclusi

Se viene utilizzata l'aerazione o il raffreddamento, l'azienda deve valutare quanto sia elevato il rischio che sia veicolo di agenti patogeni e attuare le precauzioni di sicurezza necessarie.

7.13.2 Controllo del contenuto d'umidità e/o della temperatura

In seguito all'essiccazione o all'aerazione è fatto obbligo di controllare il contenuto d'umidità e/o la temperatura. Dal controllo del contenuto d'umidità e/o della temperatura bisogna evincere se il processo scelto per la riduzione del contenuto d'umidità e/o della temperatura è stato sufficiente.

7.14 Separazione di corpi estranei

7.14.1 Procedimento per la separazione di corpi estranei

È fatto obbligo di evitare la contaminazione dei mangimi con agenti contaminanti quali, ad esempio, vetro o legno. Se non è possibile escludere una contaminazione, occorre pulire il mangime in modo che possa soddisfare nuovamente le specifiche o essere smaltito.

I sottoprodotti del processo di pulizia non adatti al settore alimentare e mangimi (ad es. polveri di cereali e residui della vagliatura tranne frazioni a grana fine) non devono essere più mescolati ai mangimi e vanno opportunamente smaltiti. L'uso di questi prodotti e l'ulteriore permanenza degli stessi devono essere gestiti e documentati.

⇒ Allegato 9.4 Elenco degli esclusi

Se ciò si rende necessario sulla base della valutazione dei rischi, bisogna installare magneti o metal detector.

Questi vanno controllati agli intervalli prestabiliti nel programma HACCP per verificarne l'integrità e la funzionalità. I controlli di tutti i magneti e rilevatori di metalli devono essere documentati.

7.15 Imballaggio

7.15.1 Imballaggi

Al momento del disimballaggio/svuotamento dei sacchi delle merci, l'imballaggio deve essere adatto a proteggere la qualità dei prodotti.

È fatto divieto alle aziende agricole dov'è allevato il bestiame di riprendere i pallet e i mini-contenitori per merce sfusa, a meno che, prima del loro riutilizzo, questi non vengano puliti a fondo ed eventualmente ben disinfettati. I pallet e i mini-contenitori per merce sfusa vanno puliti in modo da non pregiudicare i mangimi. È fatto divieto alle aziende agricole di ritirare e riempire nuovamente i sacchi.



I. Modulo aggiuntivo VLOG - "Ohne Gentechnik"

Il modulo aggiuntivo VLOG viene pubblicato separatamente come documento.

II. Modulo aggiuntivo QS-Soiaplus

Il modulo aggiuntivo QS-Soiaplus è pubblicato come linee guida separate con allegati.

8 Definizioni

8.1 Spiegazione dei simboli

I criteri K.O. sono indicati con questo simbolo **[K.O.]**.

I rinvii ad ulteriori documenti validi sono evidenziati **in grassetto**.

Tale simbolo significa: è necessario produrre un'evidenza scritta. Accanto a questo simbolo sono indicati anche i documenti che possono essere utilizzati come evidenza. È possibile utilizzare tutti i sistemi di controllo e documentazione (anche digitali) già disponibili che dimostrano l'adempimento dei requisiti. I rinvii ad altri capitoli delle presenti Linee guida sono indicati con questo simbolo ⇒ .

Le avvertenze sono indicate con **NB:** seguito dal *testo in corsivo*.

8.2 Elenco delle abbreviazioni

ISC	Ispezione dello spazio di carico
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
ICRT	International Committee for Road Transport
K. O.	Knock out, esclusione

IPA	Idrocarburi policiclici aromatici
PCB	Policlorobifenili
Sistema QM	Sistema di gestione della qualità

8.3 Termini e definizioni

Termini	Definizioni
Additivi di mangimi (v. anche Codice degli alimenti e mangimi § 3)	<p>Gli additivi di mangimi sono sostanze, microorganismi o preparati che non sono materie prime per mangimi e che vengono aggiunti consapevolmente ai mangimi o all'acqua per adempiere ad una o più funzioni. Ciò riguarda in particolare i seguenti effetti funzionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - influenzare positivamente le caratteristiche dei mangimi - influenzare positivamente le caratteristiche dei prodotti di origine animale - coprire il fabbisogno nutrizionale degli animali - influenzare positivamente le conseguenze ambientali della produzione animale - influenzare positivamente la produzione, le prestazioni o il benessere degli animali influenzando, in particolare, sulla flora gastrointestinale o sulla digeribilità degli alimenti per animali o - avere un effetto coccidiostatico o istomonostatico <p>Gli additivi di mangimi sono suddivisi in una o più categorie a seconda della funzione e delle caratteristiche.</p>
Additivi tecnologici	v. "Coadiuvanti tecnologici"; da non confondere con "Additivi tecnologici".
Ambito di applicazione	L'ambito di applicazione dei mangimi per animali destinati alla produzione di derrate alimentari attualmente è sotto l'ambito di applicazione del sistema QS.
Alimenti medicamentosi (mangimi medicati)	<p>Medicinali ad uso veterinario ai sensi delle definizioni della VO(EU) 2019/4, ad eccezione dei coccidiostatici e degli istomonostatici (poiché questi sono sempre utilizzati come additivi di mangimi).</p> <p>Il produttore che mescola premiscele di medicinali deve essere in possesso di un'opportuna autorizzazione.</p>
Azienda del settore dei mangimi (v. anche Reg. (CE) n. 178/2002)	Le aziende del settore dei mangimi sono tutte le aziende, pubbliche o private, con o senza scopo di lucro, che partecipano alla produzione, trasformazione, immagazzinamento, trasporto o distribuzione dei mangimi. Tra queste rientrano anche i produttori che producono, trasformano e immagazzinano i mangimi per il fabbisogno della propria azienda.
Caricatore nel trasporto su rotaia o via nave	Il caricatore commissiona il trasporto su rotaia o via nave e lo paga. Il caricatore può operare da intermediario e quindi non è né il committente del trasporto né il proprietario del mezzo di trasporto oppure può essere il produttore/commerciante e il committente dei trasporti su rotaia e via nave ed agire egli stesso come caricatore.

Termini	Definizioni
Coadiuvanti tecnologici (v. anche Reg. (CE) n. 1831/2003)	Tutte le sostanze non consumate direttamente come alimenti per animali utilizzate deliberatamente nella trasformazione di alimenti per animali o materie prime per mangimi per conseguire un determinato obiettivo tecnologico durante il trattamento o la trasformazione, che possono dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui delle sostanze stesse o di loro derivati nel prodotto finale, a condizione che questi residui non abbiano un'incidenza negativa sulla salute degli animali, sulla salute umana o sull'ambiente e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito. I coadiuvanti tecnologici non vengono per legge considerati come additivi di mangimi.
Coccidiostatici	V. "Istomonostatici"
Commercio	Ai sensi di QS tutte le attività all'interno delle quali sono acquistati, quindi non prodotti, e poi rivenduti le materie prime per mangimi, i mangimi composti, gli additivi o le premiscele QS. Sono incluse le importazioni e il commercio senza immagazzinamento.
Commercio senza immagazzinamento	Ai sensi di QS una forma di commercio che prevede il trasporto dei mangimi dal fornitore (produttore, coltivatore o distributore) direttamente al cliente dell'intermediario di commercio. L'intermediario di commercio non entra in possesso della merce, tuttavia è partner contrattuale del cliente e rilascia la fattura relativa ai mangimi (egli è proprietario della merce; l'intermediario di commercio applica l'IVA ridotta sui mangimi). Ai sensi di QS l'intermediario di commercio non è colui che effettua la raccolta della merce.
Committente nel trasporto su rotaia o via nave	L'azienda che commissiona un trasporto ovvero il produttore e/o il commerciante di mangimi.
Documento di accompagnamento	Un documento che è a disposizione del cliente al momento della consegna. Può trattarsi, ad esempio, di una bolla di consegna che accompagna la merce o di un documento (ad esempio, una nota di rilascio) inviato prima della consegna. Il riferimento al lotto deve essere garantito.
EFTCO	European Federation of Tank Cleaning Organisations
Essiccazione diretta	Processo di essiccazione durante il quale i gas di combustione entrano in contatto diretto con i mangimi.
Essiccazione indiretta	Essiccazione mediante aerazione, raffreddamento o scambiatore di calore.

Termini	Definizioni
Fornitore	In termini di QS, un fornitore vende merci a un cliente o fornisce servizi per lui.
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	Un sistema che identifica, valuta e controlla il rischio che è importante per la sicurezza dei prodotti alimentari (v. anche Codex Alimentarius)
Immagazzinamento e movimentazione	Ai sensi di QS il servizio di immagazzinamento a tempo determinato di mangimi QS per conto di terzi o l'immagazzinamento in magazzini esterni propri (magazzino esterno). Per movimentazione QS si intendono tutte le attività direttamente connesse al cambio di mezzo di trasporto. Quindi: lo scarico, l'eventuale deposito intermedio e il successivo carico di mezzi di trasporto.
Intermediario	Ai sensi di QS gli intermediari svolgono una funzione di intermediazione tra i fornitori e i destinatari. Essi negoziano le condizioni contrattuali per conto dei clienti. Gli intermediari non sono né proprietari né possessori dei mangimi e sui loro servizi si applica l'imposta sul valore aggiunto nella sua aliquota ordinaria.
Ispettore di carico	<p>Un dipendente del partecipante al sistema che data la sua qualifica ed esperienza possiede le competenze necessarie per effettuare l'ispezione di uno spazio di carico per valutarne l'idoneità al carico di mangimi.</p> <p>Oppure un dipendente di un'azienda certificata DIN ISO 17020 (o secondo uno standard di certificazione riconosciuto a livello internazionale come l'ISO 9001:2015 o equivalenti che dimostri di soddisfare i requisiti della norma DIN ISO 17020).</p>
Ispezione dello spazio di carico (ISC; ingl.: LCI)	Ispezione/perizia dello spazio di carico effettuata prima del carico nei trasporti su rotaia, acque interne e via mare.
Istomonostatici (v. anche Reg. (CE) n. 1831/2003)	"Coccidiostatici" e "istomonostatici": sostanze destinate a uccidere o inibire la crescita di protozoi; formalmente sono additivi ma non alimenti medicamentosi (ad es. aggiunta nel mangime dei polli).
Magazzini esterni propri	Ai sensi di QS un magazzino dell'azienda che si trova geograficamente in un luogo diverso da quello destinato alla produzione o al commercio. Ad es. un "deposito intermedio".
Mangime complementare (v. anche Reg. (CE) n. 767/2009)	I mangimi complementari sono mangimi composti che, rispetto ai mangimi completi per la relativa specie animale, presentano un maggior contenuto di determinate sostanze, in particolare componenti o additivi, e che, data la loro composizione, sono destinati a coprire il fabbisogno nutrizionale degli animali ad integrazione di altri mangimi.

Termini	Definizioni
<p>Mangimi completi (come da Regolamento tedesco sui mangimi FMVO § 1)</p>	<p>Per mangimi completi si intendono mangimi composti che, data la loro composizione, sono sufficienti come razione giornaliera ovvero a coprire l'intero fabbisogno nutrizionale di un animale.</p>
<p>Mangimi composti (v. anche Reg. (CE) N. 767/2009)</p>	<p>I mangimi composti sono miscele di materie prime per mangimi, con o senza additivi, destinati all'alimentazione animale come mangimi completi o complementari.</p>
<p>Mangimi minerali (v. anche Reg. (CE) N. 767/2009)</p>	<p>I mangimi minerali sono mangimi complementari composti prevalentemente da sostanze inorganiche con almeno il 40% di ceneri.</p>
<p>Materie prime per mangimi (v. anche Reg. (CE) n. 767/2009)</p>	<p>Le materie prime per mangimi sono mangimi destinati, direttamente come tali o in forma lavorata, all'alimentazione o alla produzione di mangimi composti. Le materie prime per mangimi sono sostanze di origine animale, vegetale o acquatica o altre sostanze organiche o inorganiche. I produttori di materie prime per mangimi possono ad esempio essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - produttori di alimenti che cedono i propri sottoprodotti al settore agricolo o dei mangimi. Esempi classici sono i frantoi di cereali e oli, latterie, fabbriche di birra, industria dello zucchero, produttori di amido e di succhi di frutta. - industria chimica che produce ad es. componenti minerali. - chi trasforma o utilizza diversamente gli alimenti producendo mangimi con prodotti vegetali primari o prodotti dell'industria alimentare (ad es. essiccazione). - raffinatori di mangimi come stabilimenti di essiccazione che trattano i prodotti primari vegetali o i prodotti derivanti dalla produzione degli alimenti. - agricoltori che producono e commercializzano cereali per mangimi, leguminose, frutti oleosi o i loro sottoprodotti. <p>Se vengono mescolate insieme due materie prime per mangimi uguali (ad es. frumento con frumento), si tratta sempre di una sola materia prima per mangimi. La miscela attiva di due diverse materie prime per mangimi (ad es. frumento e orzo) dà luogo ad un mangime composto. Nel caso di alcune materie prime per mangimi non mescolate attivamente ma che confluiscono insieme automaticamente nel corso del processo produttivo, la miscela derivante viene comunque considerata una materia prima (ciò riguarda ad es. i chicchi di cereali/cereali misti, n. 01.12.17 della lista QS delle materie prime per mangimi).</p>
<p>Merce imballata</p>	<p>Mangimi in imballaggi chiusi. L'imballaggio è realizzato in modo da non poter essere aperto e poi richiuso da terzi in modo inosservato. Esempi: sacchi, secchi con sigillo di garanzia sul coperchio, Big Bag.</p>

Termini	Definizioni
Merce QS	Per merce QS si intendono merci prodotte e/o commercializzate da un'azienda certificata QS secondo i requisiti del sistema QS e che sono attualmente nell'ambito di applicazione di QS (mangimi per animali destinati alla preparazione di derrate alimentari).
Molini miscelatori mobili	Impianti mobili per la produzione di mangimi composti (completi o complementari) presso l'azienda agricola.
Organo direttivo	Per organo direttivo si intende il direttivo ai massimi livelli dell'azienda o di parte dell'azienda, che descrive il QM. Per lo più si tratta del presidente o dell'amministrazione. L'organo direttivo è autorizzato ad assegnare risorse e a delegare compiti.
Partita	Si intende una quantità identificabile di mangimi che possiedono caratteristiche comuni come l'origine, la varietà, il tipo d'imballaggio, l'identità dell'imballatore, quella del mittente o l'etichettatura; nel caso di un processo produttivo, per "partita" si intende un'unità di produzione realizzata in un singolo impianto applicando parametri di produzione uniformi o più unità di produzione, se prodotte in ordine continuo e immagazzinate nello stesso impianto.
Premiscele (v. anche Reg. (CE) n. 1831/2003)	Miscele di additivi per mangimi o miscele di uno o più additivi per mangimi con materie prime per mangimi o acqua, utilizzate come supporto, non destinate ad essere somministrate direttamente agli animali.
Private Labelling	Tutte le aziende che distribuiscono come merce QS con il proprio marchio o con il proprio nome mangimi prodotti da un'altra azienda effettuano il cosiddetto Private Labelling. A tal fine il Private Labeller può far produrre i mangimi da un'altra azienda (produttore a contratto) secondo i propri requisiti oppure acquistare senza requisiti e distribuire la merce con il proprio nome.
Prodotti agricoli primari	Ai sensi di QS tutti i prodotti agricoli non lavorati ottenuti da un'azienda agricola, non sottoposti ad operazioni diverse dalla semplice lavorazione esterna.
Raccolta	Stoccaggio, preparazione (ad es. pulizia ed essiccazione indiretta) e movimentazione di prodotti agricoli primari.
Semplice lavorazione esterna dei mangimi	Per semplice lavorazione esterna ai fini di QS si intendono, nel caso dei prodotti agricoli (ad es. cereali, mais) o di paglia e fieno, le attività quali schiacciatura, macinatura grossa e fine, che portano a diversi gradi di frantumazione, oltre alla pulizia, insilatura, essiccazione indiretta e Pressatura (ad es. di balle di fieno).
Sostanze indesiderabili (v. anche Codice degli alimenti e dei mangimi § 3)	<p>Sostanze, tranne gli agenti responsabili di epizootie, presenti nei o sui mangimi e</p> <ul style="list-style-type: none"> - residui negli alimenti di origine animale o altri prodotti che rappresentano un pericolo per la salute umana - che rappresentano un pericolo per la salute degli animali

Termini	Definizioni
	<p>– secreti dagli animali e che, come tali, rappresentano un pericolo per l’equilibrio naturale o</p> <p>che possono influire negativamente sul rendimento degli animali oppure, sotto forma di residui, sulla qualità degli alimenti ottenuti dagli animali o da altri prodotti.</p>
Trasformazione dei mangimi	<p>Ai sensi di QS tutte le fasi di processo diverse dalla semplice lavorazione esterna. Ad es. la produzione di farina di estrazione di colza (il sottoprodotto ottenuto dai semi di colza nell’estrazione dell’olio).</p>
Trasportatore	<p>V. la definizione di “Vettore”</p>
Trasporto	<p>Ai sensi di QS il trasporto su strada e rotaia nonché via nave dei mangimi QS all’interno del sistema per conto terzi. La sola attività di trasporto interno non va certificata separatamente; tuttavia, tale attività deve essere comprovata come componente del sistema QM specifico dell’azienda.</p>
Trasporto interno	<p>Ai fini QS per trasporto interno si intende il trasporto di mangimi QS da una sede ad un’altra della stessa azienda. In tal caso la merce non cambia di proprietà e il trasporto avviene esclusivamente con il proprio parco macchine.</p>

Nelle **Linee guida “General Regulations”** è contenuto un elenco dei termini e delle definizioni generali.

9 Allegati

Gli allegati riportati sotto sono pubblicati separatamente.

- 9.1 Standard riconosciuti**
- 9.2 Regolazione del gate-keeping**
- 9.3 Obbligo di certificazione per le aziende del settore dei mangimi**
- 9.4 Elenco degli esclusi**
- 9.5 Lista QS delle materie prime per mangimi**
- 9.6 Questionario di qualità per l’acquisto di ex alimenti**
- 9.7 Acquisto di prodotti derivati da oli e grassi vegetali**

Informazioni sulla revisione Versione 01.01.2024rev01

Critério/Requisito	Modifica	Data della modifica
2.1.1 Dati dell'azienda	Novità: la definizione come criterio K.O.	01.07.2024
3.5 Requisiti aggiuntivi per l'acquisto di ex alimenti dal produttore di alimenti	Chiarimento: eliminazione della parentesi attorno a "ex", poiché non si tratta dell'acquisto di prodotti alimentari.	01.07.2024
8.3 Termini e definizioni	Novità: definizione estesa per i documenti di accompagnamento	01.07.2024
1.1 Ambito di applicazione	Novità: Nuova tipologia di produzione (770) Coordinatore della matrice.	01.01.2024
1.4 Particolarità per la partecipazione al sistema	Modifica: Ridenominazione del capitolo e suddivisione in diversi sottocapitoli.	01.01.2024
1.11 Certificazione a matrice per commercianti e fornitori di servizi	Modifica: Rinominare la certificazione di raggruppamento in certificazione a matrice. Novità: la certificazione a matrice è possibile per le aziende con una sede principale e almeno tre sedi esterne. Ristrutturazione: spostamento dei requisiti per la certificazione a matrice al capitolo 2.11 Requisiti per la certificazione a matrice.	01.01.2024
1.12 Utilizzo/commercio di semi di soia e prodotti a base di soia	Novità: nuovo capitolo con informazioni sul modulo addizionale QS-Soia ^{plus}	01.01.2024
2.1.1 Dati dell'azienda	Novità: nuovo requisito sulla registrazione delle informazioni su soia nella banca dati QS.	01.01.2024
2.4.3 Conservazione	Modifica: la documentazione deve essere conservata per almeno tre anni.	01.01.2024
2.5.4 Ruoli e responsabilità	Modifica: la struttura di responsabilità dell'azienda non deve essere descritta in un organigramma; a tal fine sono possibili anche altre rappresentazioni. Modifica: ridenominazione della certificazione di raggruppamento in certificazione a matrice.	01.01.2024
2.11 Requisiti per la certificazione a matrice	Novità: nuovo capitolo con i requisiti per il coordinatore di matrice e le sedi di matrice.	01.01.2024

Critério/Requisito	Modifica	Data della modifica
3.3 Gestione delle materie prime	Modifica: l'utilizzo di materie prime dichiarate non mangimi per la produzione di mangimi dovrebbe essere concordato con la competente autorità di sorveglianza.	01.01.2024
3.8.3 [K.O.] Interventi di pulizia	Novità: nuovo criterio K.O.	01.01.2024
3.26.1 [K.O.] Creazione di piani di controllo QS specifici per la sede	Novità: i produttori di carbone vegetale (carbone di legna) che sono anche certificati secondo la European Biochar Certification (EBC) possono utilizzare le loro analisi derivanti dal monitoraggio EBC per il monitoraggio dei mangimi QS.	01.01.2024
3.26.3 Prelievo e spedizione del campione	Modifica: ridenominazione del capitolo. Modifica: il campione deve essere inviato a un laboratorio riconosciuto da QS entro 10 giorni lavorativi.	01.01.2024
4.6.3 [K.O.] Interventi di pulizia	Novità: nuovo criterio K.O.	01.01.2024
4.20.1 [K.O.] Etichettatura degli articoli come mangimi del sistema QS	Novità: inserimento di un riferimento all'etichettatura come merce QS da parte di commercianti senza immagazzinamento e commercianti di merce imballata, nonché di merce proveniente da un fornitore certificato secondo uno standard riconosciuto.	01.01.2024
4.22.3 Prelievo e spedizione del campione	Modifica: ridenominazione del capitolo. Modifica: il campione deve essere inviato a un laboratorio riconosciuto da QS entro 10 giorni lavorativi.	01.01.2024
5.3.2 Procedura di approvazione successiva al trasporto di carichi precedenti vietati	Modifica: riferimento al "EFTCO Cleaning Document (ECD)".	01.01.2024
7.4.3 [K.O.] Interventi di pulizia	Novità: nuovo criterio K.O.	01.01.2024
II. Modulo addizionale QS-Soia ^{plus}	Novità: inclusione del riferimento al modulo addizionale.	01.01.2024
8.3 Termini e definizioni	Novità: inclusione del termine "EFTCO". Modifica: adattamento della definizione di "fornitore".	01.01.2024

Linee guida **Mangimi**

Liberatoria di genere

Per motivi di migliore leggibilità e più facile comprensione, QS usa il maschile generico in uso nella lingua italiana nei testi pertinenti. Con esso, intendiamo tuttavia rivolgerci esplicitamente a tutte le identità di genere, senza alcuna differenza di giudizio.

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Amministratore: Dr. A. Hinrichs

Schwertberger Straße 14, 53177 Bonn

T +49 228 35068 -0

F +49 228 35068 -10

E info@q-s.de

Foto: QS

q-s.de