UAMI – UFFICIO PER L'ARMONIZZAZIONE NEL MERCATO INTERNO
MARCHI, DISEGNI E MODELLI

CERTIFICATO DI REGISTRAZIONE

Si rilascia il presente certificato di registrazione per il marchio comunitario identificato in appresso. I dati ad esso relativi sono stati iscritti nel Registro dei Marchi Comunitari.

OHMI – OFFICE DE L'HARMONISATION DANS LE MARCHÉ INTÉRIEUR
MARQUES, DESSINS ET MODÈLES

CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT

Le présent Certificat d'Enregistrement est délivré pour la marque communautaire identifiée ci-joint. Les mentions et les renseignements qui s'y rapportent ont été inscrits au Registre des Marques Communautaires.

Registrato / Enregistré 01/06/2007

No 005224910

Il Presidente / Le Président

Wubbo de Boer

☐ PRESIDENZA
☐ DIREZIONE
☐ AMMINISTRAZIONE
☐ [illegible]
☐ [illegible]
☐ ARCHIVIO

UFFICIO PER L'ARMONIZZAZIONE NEL MERCATO INTERNO
(MARCHI, DISEGNI E MODELLI)

Dipartimento Marchi

UNAPROA
- 3 MAR. 2010
245

UNAPROA SOCIETÀ CONSORTILE A R.L.
Via XX Settembre, 4
I-00187 Roma
ITALIA

Alicante, 22/02/2010

Certificato di registrazione[1]

Fascicolo nº:	**008366247**
Vs. rif.:	UNAPROA
Marchio:	5 COLORI DEL BENESSERE
Nome del richiedente:	UNAPROA SOCIETÀ CONSORTILE A R.L. Via XX Settembre, 4 I-00187 Roma ITALIA

Si comunica con la presente il link al certificato di registrazione relativo al marchio comunitario n. 008366247.
http://oami.europa.eu/CTMOnline/RequestManager/getMarkAttachment?idMarkAttach=000069108855.pdf

Questo marchio è stato pubblicato nel Bollettino dei marchi comunitari n. 2010/034 del 22/02/2010 (vedi pagina web dell'UAMI: http://oami.europa.eu).

Il certificato di registrazione è ora archiviato solo come documento on line; attraverso il link qui riportato, sarà possibile scaricarlo e stamparlo in qualsiasi momento. Non sarà inviata alcuna copia cartacea del certificato di registrazione.

Il certificato contiene informazioni estratte dal registro dei marchi comunitari alla data di registrazione (vedi codice 151 del certificato). Nel caso in cui Lei abbia presentato una domanda di modifica dei dati alla data di registrazione o successivamente, non sarà emesso un nuovo certificato. La modifica Le sarà notificata in forma separata. In seguito potrà richiedere un estratto della nostra banca dati in cui risulti lo status del marchio.

Per ottenere una spiegazione dei codici riportati sui certificati di registrazione vi preghiamo di consultare il Vademecum sulla pagina Web dell' UAMI: http://oami.europa.eu/pdf/mark/vademecum-ctm-it.pdf.

Qualora fosse in disaccordo con il contenuto del certificato in questione, La preghiamo di non rinviare l'originale, bensì di far pervenire all'Ufficio una lettera recante le Sue obiezioni, che sarà trattata in forma separata.

Il Registro

[1] ai sensi della regola 24, paragrafo 1, del Regolamento (CE) N. 2868/95 della Commissione del 13 dicembre 1995 recante modalità di esecuzione del regolamento (CE) N. 207/2009 del Consiglio sul marchio comunitario ("regolamento di esecuzione del regolamento sul marchio comunitario" o "REMC") (http://oami.europa.eu)

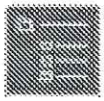
This fax was received by GFI FAXmaker fax server. For more information, visit: http://www.gfi.com

UFFICIO PER L'ARMONIZZAZIONE NEL MERCATO INTERNO
(MARCHI, DISEGNI E MODELLI)

Dipartimento Marchi

Come scaricare il certificato di registrazione in formato pdf da CTM Online

In alternativa, il certificato può essere localizzato nella parte "Accesso on line ai fascicoli" di CTM-Online. Per farlo, occorre entrare nello strumento CTM-Online, disponibile sul sito web dell'UAMI, http://oami.europa.eu. Da tale strumento, occorre ricercare il MC sopra menzionato e, una volta entrati nella pagina Informazioni dettagliate sul marchio di CTM-Online, cliccare sull'icona di Accesso on line ai fascicoli, sotto riportata:



Con tale operazione si entra in Accesso on line ai fascicoli, ove è possibile reperire tutti i documenti non riservati, tra cui anche il certificato di registrazione. Quest'ultimo può essere trovato entrando in "MC", quindi nella cartella Lettere UAMI, al titolo "certi".

This fax was received by GFI FAXmaker fax server. For more information, visit: http://www.gfi.com

MODULO C (2/2)

I. MANDATARIO ABILITATO PRESSO L'UIBM

LA/E SOTTOINDICATA/E PERSONA/E HA/HANNO ASSUNTO IL MANDATO A RAPPRESENTARE IL TITOLARE DELLA PRESENTE DOMANDA INNANZI ALL'UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI CON L'INCARICO DI EFFETTUARE TUTTI GLI ATTI AD ESSA CONNESSI, CONSAPEVOLE/I DELLE SANZIONI PREVISTE DALL'ART.76 DEL D.P.R. 28/12/2000 N.455.

NUMERO ISCRIZIONE ALBO COGNOME E NOME ;	I1	
DENOMINAZIONE STUDIO	I2	
INDIRIZZO	I3	
CAP/ LOCALITÀ/PROVINCIA	I4	
L. ANNOTAZIONI SPECIALI	L1	Si presenta domanda per Marchio Collettivo ai sensi dell'art. 19 R.D. n° 929/42

M. DOCUMENTAZIONE ALLEGATA O CON RISERVA DI PRESENTAZIONE (PER DOMANDA TIPO [P], [S],[T],[U])

TIPO DOCUMENTO	N. ES. ALL.	N. ES. RIS.
DICHIARAZIONE DI PROTEZIONE (OBBLIGATORI 3 ESEMPLARI)	3	
DOCUMENTI DI PRIORITÀ CON TRADUZIONE IN ITALIANO		
REGOLAMENTI MARCHI COLLETTIVI	1	
AUTORIZZAZIONE O ATTO DI CESSIONE		

	(SI / NO)
LETTERA D'INCARICO	
PROCURA GENERALE	
RIFERIMENTO A PROCURA GENERALE	

SPAZIO RISERVATO PER L'ESEMPLARE DEL MARCHIO

IMPORTO VERSATO ESPRESSO IN LETTERE

ATTESTATI DI VERSAMENTO — Euro: TRECENTOTRENTASEITE/00

FOGLIO AGGIUNTIVO PER I SEGUENTI PARAGRAFI (BARRARE I PRESCELTI): A [ ] C [ ] E [ ] F [ ]

DEL PRESENTE ATTO SI CHIEDE COPIA AUTENTICA ? (SI/NO): SI

DATA DI COMPILAZIONE: 3 ottobre 2005

FIRMA DEL / DEI RICHIEDENTE / I

UNAPROA Società Consortile a r.l. Ufficio Marchi

VERBALE DI DEPOSITO

NUMERO DI DOMANDA: RM 2005 C 005220

C.C.I.A.A. DI: Roma — COD. 58

IN DATA: 5 OTT. 2005 ,IL/I RICHIEDENTE/I SOPRAINDICATO/I HA/HANNO PRESENTATO A ME SOTTOSCRITTO

LA PRESENTE DOMANDA, CORREDATA DI N. [ ] FOGLI AGGIUNTIVI, PER LA REGISTRAZIONE DEL MARCHIO SOPRA RIPORTATO.

N. ANNOTAZIONI VARIE DELL'UFFICIALE ROGANTE

IL DEPOSITANTE

C.C.I.A.A. - CAMERA COMMERCIO - ROMA

L'UFFICIALE ROGANTE

L'Ufficiale Rogante
Antonio Salerno

MODULO C (1/2)

AL MINISTERO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI (U.I.B.M.)
DOMANDA DI REGISTRAZIONE PER **MARCHIO D'IMPRESA** N° _____

RM 2005 C 005220

TIPO:	T0	P	(P=PRIMO DEPOSITO, R=RINNOVO SENZA MODIFICHE NÈ CESSIONI, S=RINNOVO SENZA MODIFICHE MA CON C, T=RINNOVO CON MODIFICHE MA SENZA CESSIONI, U=RINNOVO CON MODIFICHE E CESSIONI)

A. RICHIEDENTE/I

COGNOME E NOME O DENOMINAZIONE	A1	UNAPROA - Unione Nazionale tra le Organizzazioni di Produttori Ortofrutticoli, Agrumari e di Frutta in Guscio Società Consortile a responsabilità limitata		
NATURA GIURIDICA (PF / PG)	A2	PG	COD. FISCALE PARTITA IVA A3	04827491004
INDIRIZZO COMPLETO	A4	Via Venti Settembre n° 4 00187 - Roma		

COGNOME E NOME O DENOMINAZIONE	A1			
NATURA GIURIDICA (PF / PG)	A2		COD. FISCALE PARTITA IVA A3	
INDIRIZZO COMPLETO	A4			

B. RECAPITO OBBLIGATORIO IN MANCANZA DI MANDATARIO

	B0	D	(D = DOMICILIO ELETTIVO, R = RAPPRESENTANTE)
COGNOME E NOME O DENOMINAZIONE	B1	UNAPROA Soc. Consortile a r.l.	
INDIRIZZO	B2	Via Venti Settembre n° 4	
CAP/ LOCALITÀ/ PROVINCIA	B3	00187 - ROMA	

C. MARCHIO DESCRIZIONE:

	C1	Il Marchio Collettivo "5 COLORI DEL BENESSERE", consiste in tre elementi posti su sfondo biamco: il primo, partendo in senso orario dall'apice del marchio, riporta la scritta in corsivo maiuscolo nero: COLORI DEL BENESSERE. Al termine della parola BENESSERE, sempre in senso orario, inizia il secondo elemente, caratterizzato dalla bandiera italiana stilizzata a mò di spicchio di Luna, con i colori rosso, bianco e verde, terminante a ridosso della lettera C della parola COLORI, formando, unitamente alla scritta sopra descritta, un cerchio. Al centro del cerchio è posto il terzo elemente del marchio collettivo, rappresentato dal numero arabo 5, al cui interno sono riprodotti alcuni titpi di frutta ed ortaggi, distinti per gamma di colori, che vanno - partendo dal basso verso l'altro - dal bianco al blu/viola al rosso al verde al giallo/arancione, con sfumature più o meno intense a seconda della frutta e degli ortaggi ivi rappresentati.
COLORI INDICATI NELLA DESCRIZIONE	C2	Nero, Bianco, Blu, Viola, Rosso, Verde, Giallo, Arancione

E. CLASSI TOTALE CLASSI: E0 5

	CLASSE		DESCRIZIONE PRODOTTI, MERCI O SERVIZI
E1	5	E2	Tutta la classe
E1	29	E2	Tutta la classe
E1	30	E2	Tutta la classe
E1	31	E2	Tutta la classe
E1	32	E2	Tutta la classe

F. PRIORITA'

DERIVANTE DA PRECEDENTE DEPOSITO ESEGUITO ALL'ESTERO O ESPOSIZIONE

STATO O ORGANIZZAZIONE	F1		TIPO	F2	
NUMERO DOMANDA / ESPOSIZIONE	F3		DATA DEPOSITO O ESPOSIZIONE	F4	

H. RINNOVAZIONE

NUMERO D'ORDINE DEL RINNOVO:	H0		N. REGISTR. 1° DEPOSITO	H1		DATA REGISTR. 1° DEPOSITO	H2	
			N. DOMANDA 1° DEPOSITO	H3		DATA DOMANDA 1° DEPOSITO	H4	
			N. REGISTR. PRECEDENTE	H5		DATA REGISTR. PRECEDENTE	H6	
			N. DOMANDA PRECEDENTE	H7		DATA DOMANDA PRECEDENTE	H8	

FIRMA DEL / DEI RICHIEDENTE / I

UNAPROA
Il Presidente
Fabrizio Mazzano

Estratto del Regolamento d'uso

del Marchio collettivo

"*5 colori del benessere*"

Unione Nazionale tra le Organizzazioni di Produttori
Ortofrutticoli Agrumari e di Frutta in Guscio

E' vietata la riproduzione, anche parziale, del presente documento senza la preventiva autorizzazione della UNAPROA Società Consortile a r. l.

Premesse istitutive

Il marchio collettivo "5 colori del benessere" nasce per contribuire a ridurre l'asimmetria informativa che interrompe il legame produzione-consumo, non garantendo al consumatore di prodotti ortofrutticoli quell'insieme di informazioni relative alla qualità, all'origine.Sensibilità sociale e disponibilità di informazione continuano ad aumentare, con esse cresce la consapevolezza dei consumatori sui valori intangibili di beni e servizi. Stanno cambiando i valori di riferimento e, di conseguenza, i criteri con cui i consumatori giudicano prodotti ed organizzazioni.

Ferma restando la qualità dei prodotti, il marchio mira alla valorizzazione di tutte quelle caratteristiche che permettono al "nuovo consumatore" di vivere l'acquisto come un'esperienza in cui investe sentimenti e convinzioni. Per far ciò, sono state sviluppate le tematiche di tipo etico e sociale, ambientali, storico culturali e di legame col territorio. E' infatti lungo queste direttrici che la sensibilità del consumatore si sta affinando.

L'istituzione di un marchio collettivo si pone come obiettivo primario la costruzione delle basi dialogiche di relazione con i consumatori. Aderendo al marchio collettivo, le organizzazioni di produttori, che non hanno la forza di accendere e mantenere attivo da sole tale dialogo, avranno la possibilità di difendere e recuperare quote di mercato.

Il Marchio "*5 colori del benessere*"

E' istituito e registrato presso l'ufficio italiano brevetti e marchi il Marchio collettivo "*5 colori del benessere*".

Il segno grafico è il seguente:

Le modalità di richiesta d'uso, di concessione, di mantenimento e d'impiego del Marchio sono descritte nel regolamento.

E' vietata la riproduzione, anche parziale, del presente documento senza la preventiva autorizzazione della UNAPROA Società Consortile a r. l.

L'uso del Marchio può essere richiesto dalle Organizzazioni di Produttori e dalle Associazioni di Organizzazioni di Produttori riconosciute ai sensi della vigente normativa e da aziende agricole, consorzi, società e cooperative agricole con l'impegno di associarsi ad una organizzazione di produttori entro un anno dalla data di concessione d'uso del marchio

L'uso del Marchio può essere richiesto dalle Istituzioni Pubbliche, Fondazioni ed enti senza fini di lucro

L'uso del Marchio può essere richiesto per le seguenti tipologie di prodotti:

a) prodotti ortofrutticoli freschi ove questi siano coltivati in Italia e, commercializzati direttamente da organizzazioni riconosciute ai sensi della vigente normativa;

b) prodotti ortofrutticoli freschi confezionati e miscugli di frutta o di ortaggi freschi ove la prevalenza degli stessi sia coltivato in Italia;

c) prodotti trasformati a base di ortofrutticoli ove la prevalenza degli ingredienti di origine vegetale sia coltivato in Italia (con eccezione per le spezie di cui all'allegato I del D.L.vo 109/92);

d) altri prodotti ove l'ingrediente caratterizzante sia un prodotto ortofrutticolo coltivato in Italia. Per questa fattispecie, la Commissione di Marchio si riserva il diritto di valutare, caso per caso, il tipo di prodotto al fine di verificarne la coerenza in relazione al messaggio salutistico ed etico contenuto nel Marchio "5 colori del benessere".

Soggetti diversi da quelli indicati in precedenza possono richiedere l'uso del marchio quando siano rispettate le seguenti condizioni:

a) il marchio è impiegato su prodotti ortofrutticoli confezionati o trasformati (tipologie b e c del paragrafo precedente);

b) i prodotti di cui al punto precedente sono realizzati in contoterzi da soggetti sopra indicati che per tali prodotti abbiano già ottenuto la concessione d'uso del marchio;

c) quando siano attori di un programma promozionale - limitato nel tempo - approvato dalla Commissione di marchio, che preveda l'utilizzo del marchio sui materiali informativi (locandine, depliant, volantini, dvd, siti web, allestimenti vari, ecc.) e sui prodotti oggetto della promozione purché rientranti nella casistica prevista dal comma 4.1 del Regolamento.

I soggetti sopra indicati possono utilizzare il marchio per i prodotti ceduti alla vendita:

- a marchio proprio o propria ragione sociale;
- a marchio (o ragione sociale) di soggetti associati;
- a marchio (o ragione sociale) di società da questa appositamente costituite (la cui maggioranza del capitale sociale è detenuta da soci dell'organizzazione richiedente)
- a marchio di terzi

Il rilascio della concessione è subordinato alla verifica della conformità di ogni richiedente ai requisiti contenuti nel disciplinare tecnico.

E' vietata la riproduzione, anche parziale, del presente documento senza la preventiva autorizzazione della UNAPROA Società Consortile a r. l.

Regolamento d'uso

Per accedere al Marchio è necessario compilare la domanda di autorizzazione all'uso. Le informazioni in essa contenute sono impiegate dalla Commissione di Marchio per valutare la facoltà di accesso del richiedente rispetto ai pre-requisiti indicati e per definire il contratto tra le parti.

E' vietata la riproduzione, anche parziale, del presente documento senza la preventiva autorizzazione della UNAPROA Società Consortile a r. l.

Estratto Disciplinare tecnico

del Marchio collettivo

"*5 colori del benessere*"

Unione Nazionale tra le Organizzazioni di Produttori
Ortofrutticoli Agrumari e di Frutta in Guscio

E' vietata la riproduzione, anche parziale, del presente documento senza la preventiva autorizzazione della UNAPROA Società Consortile a r. l.

1. Premessa

Questo *Disciplinare tecnico* ed il *Regolamento d'uso* costituiscono, nell'insieme, il sistema di requisiti alla base del marchio collettivo *"5 colori del benessere"*. In particolare, sono oggetto del regolamento le modalità di richiesta d'uso, di concessione, di mantenimento e d'impiego del marchio, mentre sono esplicitati nel disciplinare l'elenco dei requisiti più prettamente tecnico-organizzativi.

Le prescrizioni in essi contenute devono essere soddisfatte tutte e contemporaneamente, affinché l'organizzazione interessata possa accedere e mantenere il marchio. In questa sede, vale la pena ricordare – in particolar modo – i pre-requisiti d'accesso contenuti nel paragrafo 5 del regolamento.

I requisiti tecnici sono stati suddivisi in cinque argomenti principali:

- **Prodotto;**
- **Ambiente;**
- **Rintracciabilità;**
- **Etica;**
- **Organizzazione.**

Le tabelle che seguono elencano la descrizione dei requisiti:

E' vietata la riproduzione, anche parziale, del presente documento senza la preventiva autorizzazione della UNAPROA Società Consortile a r. l.

2. Requisiti tecnici

2.1 Prodotto

N°	Descrizione requisito
1	I prodotti ortofrutticoli utilizzati per realizzare il prodotto destinato al consumatore sono coltivati e raccolti in Italia e provenienti da produttori o cooperative associati ad organizzazioni riconosciute ai sensi della vigente normativa, ovvero appartengono ad una delle tipologie descritte all'articolo 4.3 del Regolamento d'uso del marchio collettivo "5 colori del benessere".
2	I prodotti ortofrutticoli utilizzati sono ottenuti con metodi di produzione biologica in conformità al regolamento 2092/91 oppure con metodi di produzione integrata in conformità a disciplinari e/o regolamenti emanati da enti internazionali, nazionali, locali o associazioni riconosciuti da organismi competenti accreditati
3	Il prodotto ortofrutticolo immesso sul mercato rispetta i limiti massimi di residuo permessi dai disciplinari di produzione di cui sopra
4	I prodotti ortofrutticoli immessi sul mercato sono di prima categoria o di categoria EXTRA (applicabile solo per la tipologia (a) prodotti ortofrutticoli freschi)

E' vietata la riproduzione, anche parziale, del presente documento senza la preventiva autorizzazione della UNAPROA Società Consortile a r. l.

2.2 Ambiente (da gennaio 2013)

N°	Descrizione requisito
1	Sono stati evidenziati, mediante analisi ambientale, gli aspetti ambientali significativi che interessano le attività della filiera, ivi incluse le aree di coltivazione. In particolare, da tale analisi risulta che l'organizzazione: o ha valutato i possibili rischi di contaminazione per le aree di coltivazione coinvolte; o ha classificato le zone di coltivazione in base alla gravità del rischio; o ha valutato le condizioni di prelievo ed utilizzo delle risorse idriche in funzione della disponibilità locale; o ha analizzato gli impatti legati alla produzione e gestione dei rifiuti d'origine agricola; o ha definito modalità per ridurre la produzione di rifiuti avviati allo smaltimento e per gestire la raccolta, il riutilizzo e il recupero.
2	L'organizzazione dimostra di coordinare e controllare le attività di gestione dei rifiuti (con particolare riferimento agli imballaggi vuoti di prodotti fitosanitari e fitofarmaci, fitofarmaci scaduti, ecc.) e delle emergenze, affinché questa avvenga in conformità alle normative vigenti nell'ottica del riutilizzo e del recupero. In particolare, è condotta formazione presso le aziende agricole affinché siano rispettate le indicazioni: o per la corretta raccolta, differenziazione, deposito e conferimento dei rifiuti prodotti; o sulle modalità di comportamento in stato di crisi (autorità competenti da contattare, movimentazione di persone e mezzi, ecc.); o relative alla localizzazione e gestione delle sostanze a rischio e dei sistemi per il primo intervento in caso di versamento accidentale e prima emergenza
3	L'organizzazione, eventualmente tramite la funzione d'assistenza tecnica, pianifica, conduce e mantiene registrazioni di audit ambientali presso le aziende agricole. I risultati di tali audit sono riesaminati al fine di evidenziare eventuali aspetti ambientali significativi e per pianificare azioni di riduzione dell'impatto ambientale complessivo della filiera.

E' vietata la riproduzione, anche parziale, del presente documento senza la preventiva autorizzazione della UNAPROA Società Consortile a r. l.

2.3 Rintracciabilità

N°	Descrizione requisito
1	Per quanto applicabile, il sistema di rintracciabilità è conforme ai requisiti del Modello Unaproa per la rintracciabilità - livello base

2.4 Etica (da gennaio 2013)

N°	Descrizione requisito
1	L'organizzazione redige, mantiene aggiornato e rende disponibile al pubblico un bilancio sociale ispirato ai "Principi di redazione del bilancio sociale" (documento del Gruppo di Studio per il Bilancio Sociale) e allo standard AA1000 (o altri standard disponibili)

2.5 Organizzazione

N°	Descrizione requisito
1	Sono definite e rese note all'interno dell'organizzazione le responsabilità e le autorità per la conduzione dei processi. In particolare sono individuati i responsabili dell'organizzazione per gli aspetti tecnici e di marketing attinenti il marchio.
2	L'organizzazione pianifica, conduce, documenta audit (interni e presso le aziende agricole). I criteri degli audit coprono i requisiti del presente disciplinare.

E' vietata la riproduzione, anche parziale, del presente documento senza la preventiva autorizzazione della UNAPROA Società Consortile a r. l.

N°	Descrizione requisito
3	Le procedure interne di riesame del contratto assicurano che l'organizzazione abbia analizzato attentamente i requisiti del cliente, prima di accettare un contratto o un ordine: ○ definendo le responsabilità e l'autorità per il riesame dei documenti contrattuali (soprattutto in presenza di capitolati tecnici complessi) ○ definendo responsabilità e modalità per le comunicazioni con i clienti in casi di ambiguità, di richiesta di modifiche, deroghe e concessioni a quanto stabilito Sono conservate le registrazioni dei risultati dei riesami e delle azioni conseguenti.
4	L'organizzazione ha aperto canali di comunicazione (esempi: n° verde, sito internet, centro visitatori/punti immagine) con i consumatori per fornire informazioni sui prodotti (inclusi quelli che si fregiano del marchio). Tutte le informazioni messe a disposizione del consumatore sono veritiere, esaustive, non ambigue.
5	L'organizzazione mantiene attive procedure documentate per la gestione dei prodotti non conformi e dei reclami. Nel caso di reclami provenienti da consumatori attinenti prodotti che si fregiano del marchio, tali procedure prevedono un tempo massimo di risposta al consumatore di 7 giorni. Sono conservare le registrazioni relative alla gestione dei reclami.
6	Sono documentate le procedure che disciplinano le attività di approvazione, emissione, distribuzione della documentazione e la gestione e conservazione delle registrazioni (con particolare riferimento a quelle che dimostrano la conformità del prodotto ai requisiti). Tali procedure includono le modalità e le responsabilità: ○ di conservazione e gestione della documentazione, dei dati e delle informazioni provenienti dall'esterno (da clienti, fornitori eccetera) ○ d'aggiornamento normativo/legislativo e relativa disseminazione delle informazioni all'interno dell'organizzazione

E' vietata la riproduzione, anche parziale, del presente documento senza la preventiva autorizzazione della UNAPROA Società Consortile a r. l.

N°	Descrizione requisito
7	Negli stabilimenti in cui si conferisce, lavora, condiziona, confeziona il prodotto è mantenuto attivo un sistema di autocontrollo igienico sanitario che copre i seguenti requisiti: o include tutti i prodotti esistenti; o utilizza i principi del Codex Alimentarius; o è eseguita l'analisi dei pericoli identificando quelli che devono essere eliminati o ridotti a livelli accettabili per garantire la salubrità degli alimenti; o vi è la registrazione della valutazione almeno qualitativa del rischio; o sono definiti i limiti critici per lo stato di controllo di ogni (eventuale) PCC o il sistema di monitoraggio dei PCC (eventuali) include i metodi, i criteri, le responsabilità e le frequenze di controllo in ogni caso, sono definiti i programmi di gestione inerenti i prerequisiti igienico sanitari (pulizie, manutenzione, lotta agli infestanti, ecc.)
8	Vi sono procedure per prevenire la contaminazione crociata (fisica, chimica o biologica) del prodotto dal ricevimento delle materie prime fino alla consegna dei prodotti finiti. Tali procedure considerano: o il flusso del prodotto o la natura delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti o la presenza ed i movimenti necessari al personale o le attrezzature o il flusso e le caratteristiche dell'aria
9	Vi sono procedure scritte per la gestione dei frammenti di vetro e plastica presenti, nei luoghi di manipolazione del vetro e della plastica.
10	All'atto della raccolta dei prodotti, è condotta un'analisi a campione sugli stessi per accertare il livello di residui eventualmente presenti. Se sono presenti diversi magazzini di conferimento, stoccaggio e lavorazione, il campione è stratificato di conseguenza. Il piano di campionamento scaturisce da un'analisi del rischio. I risultati delle analisi dei residui sono registrati e riconducibili all'azienda agricola.

E' vietata la riproduzione, anche parziale, del presente documento senza la preventiva autorizzazione della UNAPROA Società Consortile a r. l.

N°	Descrizione requisito
11	È presente una procedura documentata riguardante gli eventi che possono essere considerati un “incidente” (crisi alimentare) che garantisca: ○ una sollecita informazione ai clienti nel caso sia stato consegnato loro un prodotto sospetto (ovvero, se del caso, il ritiro del prodotto stesso dal mercato) ○ la possibilità di essere efficacemente eseguita in ogni momento ○ di conoscere le quantità di prodotto sospetto consegnate e stoccate presso l’azienda

E’ vietata la riproduzione, anche parziale, del presente documento senza la preventiva autorizzazione della UNAPROA Società Consortile a r. l.

DOMANDA DI ADESIONE AL MARCHIO "5 COLORI DEL BENESSERE"

in triplice copia

Il sottoscritto
_____

nato a _____ il _____

residente in
_____

codice fiscale n° _____

in qualità di legale rappresentante della _____

con sede legale in _____

tel. _____ fax _____ email _____

codice fiscale e p.iva _____

CHIEDE

la licenza all'uso del marchio collettivo "5 COLORI DEL BENESSERE" in conformità a quanto previsto dal Regolamento d'uso e al Disciplinare Tecnico.

5 COLORI DEL BENESSERE

L'uso del marchio è previsto per soli scopi istituzionali **A**

L'uso del marchio è richiesto per identificare i prodotti **B**

Continuare solo per il caso **B** (1)

Inserire le tipologie di prodotti (2)

	Tipologia (4)				Descrizione
PRODOTTO N° 1	A	B	C	D	
PRODOTTO N° 2	A	B	C	D	
PRODOTTO N° 3	A	B	C	D	
PRODOTTO N° 4	A	B	C	D	
PRODOTTO N° 5	A	B	C	D	

L'uso del marchio collettivo è richiesto per le seguenti organizzazioni (3):

ORGANIZZAZIONE 1
_____

ORGANIZZAZIONE 2
_____

ORGANIZZAZIONE 3
_____

(1) Inserire i dati relativi all'anno solare precedente a quello di presentazione della domanda

(2): indicare tutti i prodotti sui quali si intende impiegare il marchio collettivo. Nel caso in cui il numero di prodotti sia superiore a cinque, inserire un elenco analogo a quello presenato in un allegato identificato come ALLEGATO 02. Nel caso in cui i prodotti siano tutti appartenenti ad una stessa categoria (si veda nota 3), in DESCRIZIONE è possibile indicare la sola tipologia (ad esempio: ortaggi freschi)

(3): indicare le cooperative associate o le strutture controllate, coinvolte nell'immissione sul mercato dei prodotti per cui si intende impiegare il marchio. Nel caso in cui il numero di ORGANIZZAZIONI sia superiore a tre, inserire un elenco analogo a quello presentato in un allegato identificato come ALLEGATO 01.

*(4): la tipologia si riferisce a quanto previsto dal Regolamento d'uso all'articolo **4.3**. Evidenziare la lettera corrispondente al singolo prodotto*

Siti di condizionamento/trasformazione (5)

SITO N°1 _____ di ORGANIZZAZIONE _____ per PRODOTTI ___/___/___/___/___

N° ADDETTI IN STAGIONE _____ AUTORIZZAZIONE SANITARIA N° _____

SITO N°2 _____ di ORGANIZZAZIONE _____ per PRODOTTI ___/___/___/___/___

N° ADDETTI IN STAGIONE _____ AUTORIZZAZIONE SANITARIA N° _____

SITO N°3 _____ di ORGANIZZAZIONE _____ per PRODOTTI ___/___/___/___/___

Aziende agricole associate (6)

PRODOTTO 1: N° AZIENDE _____ per complessivi Ha _____per Q.li_____

PRODOTTO 2: N° AZIENDE _____ per complessivi Ha _____per Q.li_____

PRODOTTO 3: N° AZIENDE _____ per complessivi Ha _____per Q.li_____

PRODOTTO 4: N° AZIENDE _____ per complessivi Ha _____per Q.li_____

PRODOTTO 5: N° AZIENDE _____ per complessivi Ha _____per Q.li_____

Altri conferimenti o acquisti (7)

PRODOTTO _____: Q.TA' _____ da OP/AOP _____

PRODOTTO _____: Q.TA' _____ da OP/AOP _____

PRODOTTO _____: Q.TA' _____ da OP/AOP _____

PRODOTTO _____: Q.TA' _____ da OP/AOP _____

PRODOTTO _____: Q.TA' _____ da OP/AOP _____

(5): indicare il paese o la località con cui è possibile identificare i diversi siti di lavorazione, trasformazione e confezionamento coinvolti nella produzione dei prodotti per cui si intende impiegare il marchio. Indicare per ognuno dei siti, l'organizzazione di appartenenza, segnando il numero con cui l'organizzazione è stata identificata nell'apposito riquadro o nell'ALLEGATO 01. Indicare per ogni sito il tipo di prodotto realizzato (utilizzando l'identificativo assegnato nell'apposito riquadro o nell'ALLEGATO 02). Indicare il numero di addetti (dipendenti e avventizi) nel periodo di alta stagionalità. Indicare gli estremi dell'autorizzazione sanitaria. Nel caso in cui il numero di SITI sia superiore a tre, inserire un elenco analogo a quello presentato in un allegato identificato come ALLEGATO 03. Nel caso in cui il richiedente non abbia siti, barrare la sezione

(6): per ogni prodotto inserito nell'apposito riquadro o in ALLEGATO 02, indicare il numero di aziende agricole associate, il numero di Ha coinvolti e il quantitativo di prodotto a marchio che si stima immettere nel mercato nell'anno in corso (in quintali) .

(7): indicare eventuali conferimenti a acquisti da altre OP/AOP aderenti a UNAPROA. Nel caso in cui lo spazio disponibile non sia sufficiente, inserire un elenco analogo a quello presentato in un allegato identificato come ALLEGATO 04

Si allegano i seguenti documenti:
- Regolamento d'uso del marchio firmato per accettazione
- eventuali certificazioni indicate nelle 5 SEZIONI tecniche del presente questionario
- la documentazione e supporto delle certificazioni di cui al punto precedente

In fede _____(timbro e firma)

PRODOTTO

	Requisiti	Opzioni	(1)	Note (2)
P1	I prodotti ortofrutticoli utilizzati per realizzare il prodotto destinato al consumatore sono coltivati e raccolti in Italia e provenienti da produttori o cooperative associati ad organizzazioni di produttori riconosciute ai sensi della vigente normativa, ovvero appartengono ad una delle tipologie descritte all'articolo 4.4 del Regolamento d'uso del marchio collettivo "5 colori del benessere".	Certificazione di rintracciabilità, di prodotto o secondo altri schemi, che copra il requisito		
		Sistema di rintracciabilità interno che copra il requisito		
P2	I prodotti ortofrutticoli utilizzati sono ottenuti con metodi di produzione biologica in conformità al regolamento 2092/91 oppure con metodi di produzione integrata in conformità a disciplinari e/o regolamenti emanati da enti internazionali, nazionali, locali o associazioni riconosciuti da organismi competenti accreditati	Certificazione secondo standard proprietari o standard pubblici		
		Adozione di un disciplinare di produzione non sottoposto a certificazione		
P3	Il prodotto ortofrutticolo immesso sul mercato rispetta i limiti massimi di residuo permessi dai disciplinari di produzione di cui sopra	Certificazione di prodotto / produzione integrata secondo standard proprietari o standard pubblici		
		Adozione di un disciplinare di produzione non sottoposto a certificazione		
P4	I prodotti ortofrutticoli immessi sul mercato sono di prima categoria o di categoria EXTRA *(applicabile solo per la tipologia (a) prodotti ortofrutticoli freschi)*	Certificazione di prodotto, o secondo altri schemi, che copra il requisito		
		Autodichiarazione		

(1) Nel caso sia disponibile una certificazione che copre il requisito è necessario richiamarla nella nota a fianco e allegarne copia alla domanda
Indicare se la conformità è estesa a tutti i siti indicati nella sezione "DOMANDA". In caso negativo indicare i siti NON coperti (per le aziende agricole è sufficiente indicarne il numero e gli ettari delle escluse)

(2) In tutti i casi in cui l'opzione scelta faccia riferimento a procedure, disciplinari, manuali o altri documenti, è necessario richiamarli in nota a fianco.

Si allegano i seguenti documenti:
- eventuali certificazioni indicate nella SEZIONE
- la documentazione e supporto delle certificazioni di cui al punto precedente

In fede _____(timbro e firma)

AMBIENTE

	Requisiti	Opzioni	(1)	Note (2)
A1	Sono stati evidenziati, mediante analisi ambientale, gli aspetti ambientali significativi che interessano le attività della filiera, ivi incluse le aree di coltivazione. In particolare, da tale analisi risulta che l'organizzazione: ha valutato i possibili rischi di contaminazione per le aree di coltivazione coinvolte; ha classificato le zone di coltivazione in base alla gravità del rischio; ha valutato le condizioni di prelievo ed utilizzo delle risorse idriche in funzione della disponibilità locale; ha analizzato gli impatti legati alla produzione e gestione dei rifiuti d'origine agricola; ha definito modalità per ridurre la produzione di rifiuti avviati allo smaltimento e per gestire la raccolta, il riutilizzo e il recupero.	Analisi ambientale che copra il requisito		**GENNAIO 2013** **(3)**
A2	L'organizzazione dimostra di coordinare e controllare le attività di gestione dei rifiuti (con particolare riferimento agli imballaggi vuoti di prodotti fitosanitari e fitofarmaci, fitofarmaci scaduti, ecc.) e delle emergenze, affinché questa avvenga in conformità alle normative vigenti nell'ottica del riutilizzo e del recupero. In particolare, è condotta formazione presso le aziende agricole affinché siano rispettate le indicazioni: per la corretta raccolta, differenziazione, deposito e conferimento dei rifiuti prodotti; sulle modalità di comportamento in stato di crisi (autorità competenti da contattare, movimentazione di persone e mezzi, ecc.); relative alla localizzazione e gestione delle sostanze a rischio e dei sistemi per il primo intervento in caso di versamento accidentale e prima emergenza	Certificazione secondo lo standard Eurepgap o altri standard/disciplinari che coprano il requisito (per esempio, certificazione ISO 14001)		**GENNAIO 2013** **(3)**
		Presenza di procedure e registrazioni che dimostrino la conformità al requisito		
A3	L'organizzazione, eventualmente tramite la funzione d'assistenza tecnica, pianifica, conduce e mantiene registrazioni di audit ambientali presso le aziende agricole. I risultati di tali audit sono riesaminati al fine di evidenziare eventuali aspetti ambientali significativi e per pianificare azioni di riduzione dell'impatto ambientale complessivo della filiera.	Certificazione secondo lo standard Eurepgap o altri standard/disciplinari che coprano il requisito (per esempio, certificazione ISO 14001)		**GENNAIO 2013** **(3)**
		Presenza di procedure e registrazioni che dimostrino la conformità al requisito		

(1) Nel caso sia disponibile una certificazione che copre il requisito è necessario richiamarla nella nota a fianco e allegarne copia alla domanda

(2) In tutti i casi in cui l'opzione scelta faccia riferimento a procedure, disciplinari, manuali o altri documenti, è necessario richiamarli in nota a fianco

(3) Se l'organizzazione richiedente fosse già conforme, indicarlo in nota e allegare la documentazione attestante tale conformità

Si allegano i seguenti documenti:
- eventuali certificazioni indicate nella SEZIONE
- la documentazione e supporto delle certificazioni di cui al punto precedente

In fede _____(timbro e firma)

RINTRACCIABILITA'

	Requisiti	Opzioni	(1)	Note (2)
R1	Per quanto applicabile, il sistema di rintracciabilità è conforme ai requisiti del Modello Unaproa per la rintracciabilità - livello base *(vedere il discplinare Unaproa per la rintracciabilità o l'estratto nel presente file)*	Certificazione di rintracciabilità o di prodotto o secondo altri schemi che copra il requisito		
		Sistema di rintracciabilità interno che copra il requisito		

(1) Nel caso sia disponibile una certificazione che copre il requisito è necessario richiamarla nella nota a fianco e allegarne copia alla domanda

(2) In tutti i casi in cui l'opzione scelta faccia riferimenti a procedure, disciplinari, manuali o altri documenti, è necessario richiamarli in nota a fianco

Si allegano i seguenti documenti:
- eventuali certificazioni indicate nella SEZIONE
- la documentazione e supporto delle certificazioni di cui al punto precedente

In fede _____(timbro e firma)

ESTRATTO : requisiti del modello UNAPROA per la rintracciabilità in ortofrutta

Punto critico di rintracciabilità	Contiene/è in relazione con	Base	Medio	Elevato
Lotto di produzione sementi		**ID azienda** **Quantità** **Specie/varietà** **Categoria seme**	**Data di produzione**	Metodo di coltivazione
Lotto di semina in campo	N lotti di produzione sementi	**ID azienda in cui si semina** Data di semina Quantità	**ID appezzamento azienda**	Metodo di coltivazione
Lotto di semina in vivaio	N lotti di produzione sementi	**ID vivaio** Data di semina Quantità	**ID area vivaio**	Metodo di coltivazione
Lotto produzione vivaio	N lotti di semina in vivaio	**ID vivaio** **Specie/varietà** Quantità	**ID area vivaio**	Metodo di coltivazione
Impianto in campo	N lotti di produzione vivaio	**ID azienda** Quantità	**ID appezzamento**	

Punto critico di rintracciabilità	Contiene/è in relazione con	Base	Medio	Elevato
Lotto di conferimento	/	**ID azienda** **Specie/varietà** Categoria Calibro Quantità	**ID appezzamento**	**ID data raccolta** Metodo di coltivazione
Lotto di trattamento post raccolta	N lotti di conferimento (con N limitato)	**ID lotto trattamento post - raccolta** Tipo trattamento Data trattamento Quantità		
Lotto di pre-lavorazione	N lotti di conferimento	**ID lotto di prelavorazione** Quantità		
		N qualsiasi	Finestra temporale per limitare N	
Lotto di frigoconservazione	/	(**ID lotto di conferimento** oppure **ID lotto prelavorazione** oppure **ID lotto trattamento post – raccolta**) Quantità		

Punto critico di rintracciabilità	Contiene/è in relazione con	Base	Medio	Elevato
Lotto di lavorazione	N lotti di conferimento – prelavorazione – trattamento post raccolta	**ID lotto di lavorazione** Quantità		
		N qualsiasi	Finestra temporale per limitare N	Possibilità N = 1
	N lotti d'imballo (con N limitato)	ID fornitore imballi	ID lotto imballo	
Lotto etichettato	Come *lotto di lavorazione* o *lotto di conferimento*			
Lotto stoccaggio temporaneo	Come *lotto di lavorazione* o *lotto di conferimento*			
Lotto di trasporto tra anelli della filiera (o tra centri di stoccaggio)	N lotti di conferimento – produzione Identificativo degli N destinatari	**ID lotto trasporto**		

ETICA

	Requisiti	Opzioni	(1)	Note (2)
E1	L'organizzazione redige, mantiene aggiornato e rende disponibile al pubblico un bilancio sociale ispirato ai "Principi di redazione del bilancio sociale" (documento del Gruppo di Studio per il Bilancio Sociale) e allo standard AA1000 (o altri standard disponibili)	Certificazione del bilancio sociale da parte di un ente terzo accreditato		**01 GENNAIO 2013 (3)**
		Disponibilità al pubblico di un bilancio sociale coerente con i principi contenuti nel requisito		

(1) Nel caso sia disponibile una certificazione che copre il requisito è necessario richiamarla nella nota a fianco e allegarne copia alla domanda

(2) In tutti i casi in cui l'opzione scelta faccia riferimento a procedure, disciplinari, manuali o altri documenti, è necessario richiamarli in nota a fianco

(3) Se l'organizzazione richiedente fosse già conforme indicarlo in nota e allegare la documentazione attestante tale conformità

Si allegano i seguenti documenti:
- eventuali certificazioni indicate nella SEZIONE
- la documentazione e supporto delle certificazioni di cui al punto precedente
- altra documentazione attestante la conformità indicata

In fede _____(timbro e firma)

ORGANIZZAZIONE

	Requisiti	Opzioni	(1)	Note (2)
O1	Sono definite e rese note all'interno dell'organizzazione le responsabilità e le autorità per la conduzione dei processi. In particolare sono individuati i responsabili dell'organizzazione per gli aspetti tecnici e di marketing attinenti il marchio.	Documentazione attestante responsabilità ed autorità all'interno dell'organizzazione (organigramma nominativo o altro)		
O2	L'organizzazione pianifica, conduce, documenta audit (interni e presso le aziende agricole). I criteri degli audit coprono i requisiti del presente disciplinare.	Certificazione di parte terza secondo schemi che coprono i requisiti del presente disciplinare		
		Presenza di procedure relative alle modalità di pianificazione, conduzione e documentazione degli audit e di registrazioni che ne attestino l'applicazione		
O3	Le procedure interne di riesame del contratto assicurano che l'organizzazione abbia analizzato attentamente i requisiti del cliente, prima di accettare un contratto o un ordine: definendo le responsabilità e l'autorità per il riesame dei documenti contrattuali (soprattutto in presenza di capitolati tecnici complessi); definendo responsabilità e modalità per le comunicazioni con i clienti in casi di ambiguità, di richiesta di modifiche, deroghe e concessioni a quanto stabilito. Sono conservate le registrazioni dei risultati dei riesami e delle azioni conseguenti.	Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001 oppure certificazione BRC-IFS (o altri standard che coprano il requisito)		
		Presenza di procedure relative alle attività di riesame dei requisiti del cliente e di registrazioni che ne attestino l'applicazione		
O4	L'organizzazione ha aperto canali di comunicazione (esempi: n° verde, sito internet, centro visitatori/punti immagine) con i consumatori per fornire informazioni sui prodotti (inclusi quelli che si fregiano del marchio). Tutte le informazioni messe a disposizione del consumatore sono veritiere, esaustive, non ambigue.	Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001		
		Presenza di canali di comunicazioni funzionanti. Le informazioni fornite ai consumatori in qualsiasi forma sono coerenti, veritiere, non ambigue		
O5	L'organizzazione mantiene attive procedure documentate per la gestione dei prodotti non conformi e dei reclami. Nel caso di reclami provenienti da consumatori attinenti prodotti che si fregiano del marchio, tali procedure prevedono un tempo massimo di risposta al consumatore di 7 giorni. Sono conservate le registrazioni relative alla gestione dei reclami.	Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001, oppure secondo altri standard riconosciuti (BRC, Eurepgap ecc.) che coprano il requisito e procedura documentata conforme al requisitoo		
		Presenza di procedure documentate e registrazioni relative alle attività di gestione dei reclami e dei prodotti non conformi		

O6	Sono documentate le procedure che disciplinano le attività di approvazione, emissione, distribuzione della documentazione e la gestione e conservazione delle registrazioni (con particolare riferimento a quelle che dimostrano la conformità del prodotto ai requisiti). Tali procedure includono le modalità e le responsabilità:o di conservazione e gestione della documentazione, dei dati e delle informazioni provenienti dall'esterno (da clienti, fornitori eccetera)o d'aggiornamento normativo/legislativo e relativa disseminazione delle informazioni all'interno dell'organizzazione	Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001, oppure secondo altri standard riconosciuti (BRC, Eurepgap ecc.) che coprano il requisito		
		Presenza di procedure documentate attinenti il requisito e relativa applicazione		

O7	Negli stabilimenti in cui si conferisce, lavora, condiziona, trasforma, confeziona il prodotto, è mantenuto attivo un sistema di autocontrollo igienico sanitario che copre i seguenti requisiti: include tutti i prodotti esistenti; utilizza i principi del Codex Alimentarius; è eseguita l'analisi dei pericoli identificando quelli che devono essere eliminati o ridotti a livelli accettabili per garantire la salubrità degli alimenti; vi è la registrazione della valutazione almeno qualitativa del rischio; sono definiti i limiti critici per lo stato di controllo di ogni (eventuale) PCC; il sistema di monitoraggio dei PCC (eventuali) include i metodi, i criteri, le responsabilità e le frequenze di controllo; in ogni caso, sono definiti i programmi di gestione inerenti i prerequisiti igienico sanitari (pulizie, manutenzione, lotta agli infestanti, ecc.)	Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001 (ovvero certificazione del sistema di autocontrollo igienico sanitario o certificazione secondo standard BRC-IFS)		
		Presenza del Manuale di Autocontrollo in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e di registrazioni che coprano il requisito		

O8	Vi sono procedure per prevenire la contaminazione crociata (fisica, chimica o biologica) del prodotto dal ricevimento delle materie prime fino alla consegna dei prodotti finiti. Tali procedure considerano:o il flusso del prodottoo la natura delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti o la presenza ed i movimenti necessari al personale o le attrezzatureo il flusso e le caratteristiche dell'aria	Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001 (ovvero certificazione del sistema di autocontrollo igienico sanitario o certificazione secondo standard BRC-IFS)		
		Presenza del Manuale di Autocontrollo in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e di registrazioni che coprano il requisito		

O9	Vi sono procedure scritte per la gestione dei frammenti di vetro e plastica presenti, nei luoghi di manipolazione del vetro e della plastica	Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001 (ovvero certificazione del sistema di autocontrollo igienico sanitario o certificazione secondo standard BRC-IFS) e procedura documentata che copre il requisito		
		Presenza del Manuale di Autocontrollo in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e di registrazioni che coprano il requisito		

O10	All'atto della raccolta dei prodotti, è condotta un'analisi a campione sugli stessi per accertare il livello di residui eventualmente presenti. Se sono presenti diversi magazzini di conferimento, stoccaggio e lavorazione, il campione è stratificato di conseguenza. Il piano di campionamento scaturisce da un'analisi del rischio. I risultati delle analisi dei residui sono registrati e riconducibili all'azienda agricola.	Presenza di certificazioni secondo standard riconosciuti (ISO 9001, Eurepgap, BRC-IFS, disciplinari di produzione integrata) e piano di campionamento e controllo conforme al requisito		
		Presenza di prassi e registrazioni che coprano il requisito		

O11	È presente una procedura documentata riguardante gli eventi che possono essere considerati "crisi alimentare" che garantisca: una sollecita informazione ai clienti nel caso sia stato consegnato loro un prodotto sospetto (ovvero, se del caso, il ritiro del prodotto stesso dal mercato); la possibilità di essere efficacemente eseguita in ogni momento; di conoscere le quantità di prodotto sospetto consegnate e stoccate presso l'azienda	Presenza di certificazioni secondo standard riconosciuti (ISO 9001, Eurepgap, BRC-IFS) e procedura di richiamo che copra il requisito		
		Presenza di prassi e registrazioni che coprano il requisito		

(1) Nel caso sia disponibile una certificazione che copre il requisito è necessario richiamarla nella nota a fianco e allegarne copia alla domanda

(2) In tutti i casi in cui l'opzione scelta faccia riferimenti a procedure, disciplinari, manuali o altri documenti, è necessario richiamarli in nota a fianco

Si allegano i seguenti documenti:
- eventuali certificazioni indicate nella SEZIONE
- la documentazione e supporto delle certificazioni di cui al punto precedente

In fede _____(timbro e firma)