



## **Linee Guida per la stesura del Documento Tecnico**

**relativo alle certificazioni di prodotto agroalimentare di cui al**

**Regolamento per il rilascio del Certificato di Conformità del prodotto agroalimentare e relativa concessione della Licenza d'uso del Marchio di Qualità**

**In vigore dal 18 Marzo 2008**

**Agroqualità S.p.A.**

Piazza G. Marconi, 25 - 00144 Roma

Tel. +39 06 54228675 - Fax +39 06 54228692

[www.agroqualita.it](http://www.agroqualita.it)



## **INTRODUZIONE**

Il presente documento fornisce le linee guida per la stesura del Documento Tecnico (DT) da presentare per la valutazione ed il suo eventuale recepimento ad Agroqualità, ai fini della certificazione di prodotto e della successiva concessione d'uso del marchio di qualità, in accordo a quanto definito nello schema particolare di certificazione di cui questo documento è parte integrante.

Di seguito è riportata una guida che fornisce l'indicazione dei contenuti che il Documento Tecnico deve contenere per essere sottoposto alla valutazione da parte di Agroqualità S.p.A..

La struttura del Documento Tecnico deve comprendere due parti definite e distinte:

La prima di carattere generale e riassuntiva che consenta una chiara identificazione del prodotto e delle sue peculiarità. Questa prima parte deve essere disponibile per la consultazione pubblica, almeno su richiesta.

La seconda di tipo prettamente tecnico che includa le caratteristiche produttive e tutte le informazioni relative alla gestione del prodotto e del DT stesso, includendo i piani di controllo e tutte quelle informazioni, considerate riservate (a discrezione del Richiedente), che non debbano essere divulgate e/o che rappresentino know how specifico. Questa parte non viene divulgata pubblicamente e rientra nell'accordo specifico di riservatezza da parte di Agroqualità S.p.A..

*Le notazioni in corsivo rappresentano indicazioni e commenti utili nella fase di stesura da parte del Richiedente.*

*Si consiglia di integrare il Documento Tecnico con il sistema HACCP applicato in Azienda e, ove presenti, ai sistemi di gestione aziendali.*

## **PARTE PRIMA (generale introduttiva – pubblica)**

### **1. GENERALITÀ**

*La prima parte introduttiva deve contenere informazioni generali utili a definire l'ambito, il contesto, in cui si inserisce il DT, riassumendo, in buona sostanza, i contenuti del documento stesso senza tralasciare:*

- 1.1. Presentazione del Richiedente e/o della Filiera coinvolta (comprendendo la tipologia e la numerosità dei siti coinvolti, le strutture, le risorse ed ogni altra informazione utile a definire le caratteristiche dell'organizzazione comprensiva dell'aggiornamento continuo delle organizzazioni componenti la filiera)*
- 1.2. Scopo e campo di applicazione (oggetto del DT, estensione della filiera, ecc.)*
- 1.3. Politica ed obiettivi della certificazione (comprensive delle dichiarazioni della Direzione e degli obiettivi definiti della certificazione in oggetto, i vantaggi di applicazione del DT, ecc.)*
- 1.4. Definizioni, abbreviazioni, glossario (contengono il richiamo e l'esplicitazione dei termini tecnici, abbreviazioni, sigle, acronimi, ecc. utilizzati nella stesura del DT ed in generale riferibili in particolare al prodotto oggetto della certificazione)*
- 1.5. Documenti di riferimento (norme cogenti applicabili, norme volontarie, specifiche tecniche, altri documenti tecnici)*

### **2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Il prodotto oggetto della certificazione e/o la filiera coinvolta devono essere descritti in modo chiaro e dettagliato al fine di evidenziarne le caratteristiche peculiari e distintive che ne caratterizzano le specificità e lo rendono certificabile. Tra le caratteristiche definite da descrivere non devono essere tralasciate, ove presenti e/o rilevanti:

- 2.1. Descrizione del prodotto oggetto della certificazione (tra cui la destinazione d'uso e le caratteristiche intrinseche del prodotto, gli standard produttivi, i limiti di legge applicabili, i riferimenti ad altre norme, ecc.)*
- 2.2. Caratteristiche peculiari (parametri e standard produttivi che ne caratterizzano la particolarità rispetto alla normale produzione, rendendolo quindi certificabile. Questi requisiti, siano essi organolettici, fisici, chimici, microbiologici, nutrizionali, produttivi, commerciali, ecc. devono comprendere anche, ove applicabili, le*



*caratteristiche degli imballi e/o tutte le caratteristiche distintive associate alla presentazione commerciale del prodotto. Tali caratteristiche devono comunque essere chiaramente definite e misurabili. I metodi di prova scelti per la loro misurazione devono essere altresì rappresentativi, riproducibili e ripetibili).*

- 2.3. Caratteristiche commerciali (devono essere chiaramente descritte le modalità di presentazione e commercializzazione del prodotto oggetto della certificazione, comprendendo, ove applicabile, la necessaria informazione per il loro corretto utilizzo e/o conservazione)
- 2.4. Etichettatura ed utilizzo del marchio di qualità (devono essere definite ed esplicitate in modo chiaro le caratteristiche oggetto della certificazione che devono accompagnare il prodotto e per le quali è stata accertata la conformità. Devono essere altresì evidenziate le modalità e le caratteristiche di utilizzo del marchio di qualità Agroqualità concesso in licenza d'uso)

## **PARTE SECONDA (processi produttivi – riservata)**

*Nella parte seconda del DT devono essere strutturate le informazioni che tipicamente caratterizzano i sistemi di gestione qualità tra cui, prima di tutto, la descrizione della struttura e della gestione del Documento Tecnico stesso.*

### **3. SISTEMA DI GESTIONE**

*Nella parte seguente del DT sono esplicitate le caratteristiche del sistema di gestione applicabili, che includano le responsabilità e le mansioni correlate alla redazione, modifica, verifica, approvazione, gestione, conservazione, archiviazione e distribuzione del DT stesso e di quanto in esso definito.*

*Deve essere compreso un organigramma che definisca le responsabilità interne all'organizzazione ed eventualmente uno riferito alla filiera coinvolta, costantemente aggiornato.*

*E' inoltre auspicabile che, in relazione alle responsabilità, sia definito in forma tabellare, uno schema riassuntivo delle responsabilità in relazione alla gestione del DT e delle attività in esso definite.*

*Devono essere definite le competenze necessarie e le esigenze di addestramento per il personale che svolge attività che influenzano la qualità del prodotto.*

### **4. APPROVVIGIONAMENTO**

*L'organizzazione deve identificare, gestire e controllare le attività di approvvigionamento delle materie prime e di tutti i materiali, siano essi semilavorati, componenti, altri ingredienti, imballi, ecc., che abbiano influenza diretta sul prodotto oggetto della certificazione e/o sulle caratteristiche per esso definite.*

*I fornitori dei suddetti prodotti devono essere opportunamente qualificati. Le attività di qualificazione e le responsabilità definite per la verifica delle capacità del fornitore di approvvigionare prodotti conformi alle specifiche definite devono essere registrate.*

### **5. PROCESSI DI PRODUZIONE - TRASFORMAZIONE - DISTRIBUZIONE**

*Oltre alla descrizione dei processi di produzione del prodotto oggetto della certificazione devono essere descritte tutte le fasi che abbiano influenza diretta sulle caratteristiche del prodotto stesso, quindi anche delle materie prime e dei materiali che abbiano influenza diretta sulla qualità del prodotto.*

*Tale descrizione deve comprendere un diagramma di flusso (flow chart) che comprenda le fasi di produzione e le fasi correlate. Nel caso di filiera dovrà comprendere tutte le relazioni tra componenti ed i passaggi rilevanti ai fini dell'ottenimento del prodotto oggetto della filiera.*

### **6. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ**

*Devono essere definite le modalità di identificazione e registrazione dei flussi di materiali (siano essi materie prime, semilavorati, componenti, altri ingredienti, imballi, ecc.) che abbiano influenza diretta sul prodotto oggetto della certificazione e/o sulle caratteristiche per esso definite.*



*Le modalità di gestione di questi prodotti all'interno del ciclo produttivo e, se necessario, tra diverse organizzazioni della eventuale filiera, comprendendo anche le responsabilità relative alla gestione dei suddetti processi e del sistema di gestione stesso.*

Le stesse attività devono essere definite e gestite anche, ed in particolar modo, per i prodotti oggetto della certificazione, includendo le attività di identificazione e rintracciabilità degli stessi anche nelle fasi di distribuzione.

*Tale attività risulta necessaria per poter rispondere ad eventuali reclami e/o richiami dei prodotti.*

*Le attività di identificazione e rintracciabilità risultano fondamentali per poter svolgere correttamente le attività seguenti.*

## **7. CONTROLLO DEI PROCESSI**

*“Un’attività che utilizza risorse e che è gestita per consentire la trasformazione di elementi in ingresso in elementi in uscita, può essere considerata come un processo” – Definizione tratta dalla Norma ISO 9001:2000*

*Sulla scorta di tale definizione vanno definiti i processi primari (quelli che hanno una influenza diretta sul prodotto) che, con varie integrazioni, portano alla formazione del prodotto oggetto della certificazione.*

*I processi così identificati devono essere analizzati, gestiti e controllati. Un utile strumento utilizzabile è sicuramente il metodo HACCP già applicato nelle aziende agroalimentari.*

*Il metodo HACCP prevede l'identificazione del prodotto e la destinazione d'uso, la costruzione di un diagramma di flusso (flow chart) e successiva verifica dello stesso (attività già sviluppate nei paragrafi precedenti). Una volta fatto ciò si procede con l'analisi dei rischi e la successiva identificazione dei punti critici di controllo. A questi ultimi vanno associati dei limiti critici di accettabilità ed un sistema di monitoraggio, comprensivo delle eventuali azioni correttive (in presenza di parametri/punti fuori controllo).*

*Queste attività, già in uso, presso le Aziende del comparto agroalimentare, sono di norma riassunte in un piano di controllo che riporta tutte le informazioni sopra citate e costituisce lo strumento principe per la verifica e valutazione del prodotto oggetto della certificazione alle specifiche definite.*

Il piano di controllo, redatto in forma schematica, costituisce, insieme al piano di campionamento e prove, il documento fondamentale che deve riportare, oltre alle informazioni succitate, le responsabilità, le frequenze di controllo e le registrazioni necessarie.

E' necessario inoltre definire più in generale le modalità di gestione del controllo dei processi tra cui, ove necessario, evidenziare le modalità per l'effettuazione dei controlli, ivi compresi i metodi e le apparecchiature utilizzate.

## **8. CAMPIONAMENTO E PROVE**

*Devono essere definite le modalità di campionamento, le norme applicabili (se esistenti) e/o procedure standard altrimenti riferibili, le responsabilità e le modalità e tempi di effettuazione. Devono inoltre essere definite la numerosità e le quantità minime di prodotto campionate, le modalità di imballo, identificazione e conservazione degli stessi.*

Deve essere definito un piano di campionamento e prove per il prodotto oggetto della certificazione e, ove necessario, per tutti i prodotti (materie prime, semilavorati, componenti, imballi, ecc.) che abbiano diretta influenza sull'ottenimento del prodotto secondo le caratteristiche definite.

*Si consiglia di evidenziare, ove possibile, i punti di campionamento definiti nel flow chart del processo.*

Il piano, oltre a definire le informazioni necessarie per le attività di campionamento deve contenere anche il numero e la tipologia di prove da effettuare sui campioni. Tra le informazioni devono essere richiamati i metodi di prova (Si consiglia di applicare metodi di prova normati, normalizzati e comunque validati e/o applicati al prodotto in oggetto – ovvero metodi di prova accreditati Sinal), la valutazione dell'incertezza di misura applicabile al metodo e chiare indicazioni circa la riferibilità e riproducibilità dello stesso (Nel caso di metodi di prova accreditati da Sinal tali indicazioni risultano superflue, è sufficiente il richiamo al metodo accreditato).

Le suddette prove devono essere effettuate da personale competente, presso laboratori interni e/o esterni operanti in conformità alla Norma ISO/IEC 17025.



Il piano di campionamento e prove, opportunamente compilato e verificato dal Richiedente, deve essere inviato ad Agroqualità e costituisce parte integrante della documentazione oggetto della valutazione preliminare.

*Ai fini della certificazione di conformità, tale piano deve essere definito e le prove devono essere svolte almeno sul prodotto oggetto della certificazione con cadenza sistematica almeno semestrale.*

Devono essere definite e conservate le registrazioni delle suddette attività di campionamento e dei risultati delle prove, così come le eventuali modifiche ed integrazioni al piano di campionamento e prove che devono essere comunicate ad Agroqualità, inviando ove necessario, il nuovo piano.

## **9. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ**

*Per non conformità si intende il non soddisfacimento di un requisito specificato (ISO 9000:2000).*

Devono essere definite, gestite e registrate le attività relative alle non conformità, siano esse direttamente riferibili al prodotto e/o componenti sia quelle generate dalla gestione del sistema applicato. Vanno comprese le responsabilità e le azioni da intraprendere, anche in relazione alla valutazione delle cause e della gravità associata alla non conformità rilevata.

## **10. AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE, RECLAMI E RICHIAMO DEI PRODOTTI**

Le modalità di gestione e le relative responsabilità legate alle azioni correttive ed alle eventuali azioni preventive, scaturibili dalla gestione delle non conformità devono essere chiaramente definite.

Devono essere previste azioni e responsabilità di gestione dei reclami e dell'eventuale ritiro dei prodotti non conformi anche dopo la distribuzione e/o dal mercato.

Le registrazioni delle attività succitate devono essere registrate e conservate.

## **11. VERIFICHE ISPETTIVE**

*Devono essere definite le metodologie e devono essere pianificate le frequenze e responsabilità delle verifiche ispettive interne al fine di verificare la conformità del sistema di gestione come definito dal DT e della sua efficacia, lungo tutto il processo e/o filiera.*

---

*A puro titolo conoscitivo si riportano, di seguito, i corrispondenti paragrafi della Norma ISO 9001:2000: 4.1, 4.2, 5.2, 5.4.2, 5.5, 6.2, 6.3, 6.4, 7.1, 7.2, 7.4, 7.5 (escl. 7.5.4), 7.6, 8.1, 8.2.2, 8.2.3, 8.2.4, 8.3, 8.5.2, 8.5.3.*

Pubblicazione: AGRO 6  
Edizione Italiana

**Agroqualità S.p.A.**  
Piazza G. Marconi, 25 - 00144 Roma  
Tel. +39 06 54228675 - Fax +39 06 54228692  
[www.agroqualita.it](http://www.agroqualita.it)

---

Linea Guida