



Guida per la certificazione di un Sistema di Autocontrollo basato sul metodo HACCP.

In vigore dal 1° Gennaio 2014

RINA Services S.p.A.
Via Corsica, 12 - 16128 Genova - Italy
Tel. +39 01053851
Fax: +39 0105351000
www.rina.org

Guida per la Certificazione

INDICE

CAPITOLO 1 - GENERALITA'	3
CAPITOLO 2 - REQUISITI GENERALI PER LA CERTIFICAZIONE DI SISTEMI DI AUTOCONTROLLO BASATI SUL METODO HACCP	4
CAPITOLO 3 - RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE	4
CAPITOLO 4 - MANTENIMENTO DELLA CERTIFICAZIONE	7
CAPITOLO 5 – RIESAME COMPLETO DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO BASATO SUL METODO HACCP	9
CAPITOLO 6 - MODIFICA DELLA CERTIFICAZIONE.....	9
CAPITOLO 7 - SOSPENSIONE E REVOCA DELLA CERTIFICAZIONE	10
CAPITOLO 8 - PUBBLICAZIONE DA PARTE DEL RINA	11
CAPITOLO 9 - PUBBLICITA' – USO DEL LOGOTIPO DI CERTIFICAZIONE DEL RINA.....	12
CAPITOLO 10 - RICORSI.....	12
CAPITOLO 11- CONTROVERSIE LEGALI - ARBITRATO - FORO COMPETENTE	13
CAPITOLO 12 - RISERVATEZZA.....	14
CAPITOLO 13 - RESPONSABILITA'	14
ALLEGATI:	
ALLEGATO 1 -	A1.1

CAPITOLO 1 - GENERALITA'

1.1

Nel presente documento sono definite le procedure applicate dal RINA per la certificazione del Sistema di Autocontrollo basato sul metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Il RINA rilascia la certificazione ad Organizzazioni il cui Sistema di Autocontrollo basato sul metodo HACCP sia stato riconosciuto pienamente conforme a tutti i requisiti di una delle seguenti:

1. Norma UNI 10854:1999, o
2. Norme di Buona Prassi Produttiva (GMP Good Manufacturing Practices) di settore applicabili (es. ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-2, ISO/TS 22002-4), in accordo alla Norma del Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969 in edizione corrente), o
3. Norma del Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969 in edizione corrente) in accordo alle regole dell'accreditamento DAC (Dubai Accreditation Department),

e dia garanzia di costanza nelle modalità di produzione dei prodotti e/o erogazione dei servizi.

La certificazione del Sistema di Autocontrollo basato sul metodo HACCP riguarda la conformità ai requisiti di una delle sopracitate Norme (es. UNI 10854 o GMP) e resta di esclusiva responsabilità dell'Organizzazione il rispetto di tutte le vigenti disposizioni di legge internazionali, nazionali o locali, e l'adempimento dei doveri derivanti da tali disposizioni di legge o norme.

La certificazione del Sistema di Autocontrollo basato sul metodo HACCP effettuata dal RINA non può mai costituire attestato del rispetto delle leggi e regolamenti applicabili in campo di igiene degli alimenti da parte dell'Organizzazione.

1.2

L'accesso alla certificazione di conformità alla Norme sopracitate è aperto a tutte le Organizzazioni che rispondano alla seguente definizioni:

Per le Norme di cui ai punti 1 e 3:

«Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari», ivi comprese le Organizzazioni per la cui attività la legislazione locale non rende obbligatoria l'applicazione del metodo HACCP, e non è condizionato dalla loro appartenenza o meno a qualsiasi Associazione o Gruppo.

Per le Norme di cui al punto 2:

«Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle attività che rientrano tra quelle previste nell'Allegato A della ISO/TS22003:2013 (Allegato 1) come ad esempio le organizzazioni che producono imballaggi per il settore agroalimentare (imballaggi destinati e/o potenzialmente destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari - rif. ISO/TS22002-4)», ivi comprese le Organizzazioni per la cui attività la legislazione locale non rende obbligatoria l'applicazione del metodo HACCP, e non è condizionato dalla loro appartenenza o meno a qualsiasi Associazione o Gruppo..

Per l'attività certificativa il RINA applica le proprie tariffe vigenti, garantendone l'equità e l'uniformità di applicazione. RINA può legittimamente non accettare richieste di certificazione che riguardino Organizzazioni sottoposte, o la cui produzione o attività sia sottoposta, a misure restrittive, sospensive o interdittive da parte di una pubblica Autorità.

1.3

La certificazione rilasciata dal RINA è riferita esclusivamente alla singola Organizzazione, dove per Organizzazione si intende una società, operatore, ditta, impresa, ente o associazione, giuridicamente riconosciuta o meno, pubblica o privata, che possiede proprie funzioni ed una sua amministrazione. Per

Organizzazioni con più unità operative, una singola unità operativa può essere definita come Organizzazione.

1.4

L'Organizzazione deve prendere le misure necessarie affinché i tecnici RINA possano eseguire gli accertamenti in tutta sicurezza. Indipendentemente dalla natura del servizio prestato dai tecnici stessi o da altre persone agenti per conto dello stesso. L'Organizzazione assume nei confronti dei suddetti tecnici ogni responsabilità che un datore di lavoro ha nei riguardi dei propri dipendenti in modo da rispettare tutte le condizioni della legislazione applicabile. Di norma, durante le visite, il tecnico RINA deve essere costantemente accompagnato dal personale dell'Organizzazione.

1.5

Nell'ambito dell'applicazione della presente Guida il RINA non fornisce alle Organizzazioni servizi di consulenza per l'impostazione del loro Sistema di Autocontrollo basato sul metodo HACCP né per la redazione di documenti ad esso relativi.

CAPITOLO 2 - REQUISITI GENERALI PER LA CERTIFICAZIONE DI SISTEMI DI AUTOCONTROLLO BASATI SUL METODO HACCP

2.1

Per ottenere la certificazione da parte del RINA, un Sistema di Autocontrollo basato sul metodo HACCP, per quanto applicabile in relazione al tipo di prodotto o servizio considerato, deve soddisfare inizialmente e nel tempo i requisiti indicati ai seguenti paragrafi del presente Capitolo.

2.2

I criteri per la certificazione di conformità adottati dal RINA sono i seguenti:

- tutti i requisiti riportati nella Norma/e applicabili tra quelle sopracitate (es. UNI 10854 o GMP) devono essere presi in considerazione dall'Organizzazione
- il grado di attuazione dei requisiti deve essere commisurato alla realtà dell'Organizzazione
- i contenuti del Sistema di Autocontrollo devono essere formalmente corretti e l'Organizzazione deve dimostrare di realizzarlo in modo coerente, continuo ed efficace
- le attività pratiche del Sistema di Autocontrollo devono rispecchiare le prescrizioni che l'Organizzazione si è data e che sono descritte nel manuale HACCP
- il Sistema di Autocontrollo deve essere completamente operativo da almeno 3 mesi
- la conformità del prodotto/servizio, dello stabilimento e del personale deve corrispondere a specifiche norme igieniche (laddove esistenti vengono considerate le indicazioni dei manuali di corretta prassi igienica e/o di buona pratica di settore)

2.3

Inoltre, su richiesta, il RINA può effettuare valutazioni integrate di conformità in accordo con altri documenti normativi di riferimento (ad esempio la norma UNI EN ISO 9001) e, se del caso, rilasciare la relativa certificazione.

CAPITOLO 3 - RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE

3.1

Le Organizzazioni che desiderino ottenere la certificazione del Sistema di Autocontrollo devono fornire al RINA i dati essenziali della loro Organizzazione, produzione e delle relative attività svolte, inviando l'apposito

modulo «Questionario Informativo» compilato in tutte le sue parti, sulla base dei quali viene formulata dal RINA un'offerta economica.

Le Organizzazioni, in caso di accettazione dell'offerta economica inviata dal RINA, formalizzano la richiesta di certificazione, inviando al RINA lo specifico modulo riportato in allegato all'offerta, indicando la norma di riferimento e, se del caso, altro documento normativo di riferimento secondo il quale è richiesta la certificazione (ad es. nel caso di certificazione integrata ISO 9001 / Sistema di Autocontrollo).

Al ricevimento della richiesta di certificazione e dei relativi allegati, e dopo loro esame preliminare per verificarne la completezza, il RINA invia all'Organizzazione per iscritto la conferma di accettazione della richiesta stessa.

La richiesta dell'Organizzazione, nella quale è espressamente richiamata la presente guida, e la relativa accettazione da parte del RINA formalizzano contrattualmente gli interventi del RINA espletati secondo la Guida stessa.

Il contratto stipulato tra il RINA e l'Organizzazione comprende:

- l'eventuale verifica preliminare del Sistema, se richiesta dall'Organizzazione;
- la visita di certificazione ed il rilascio del certificato;
- le successive sorveglianze periodiche

Il contratto può essere variato, previo accordo tra le parti, qualora si modificassero significativamente nel tempo le condizioni sulla base delle quali è stata redatta l'offerta iniziale di RINA.

Unitamente alla richiesta di certificazione o successivamente alla stessa le Organizzazioni devono inviare al RINA la seguente documentazione:

- a) costituzione del Gruppo di lavoro HACCP (facoltativo, il documento può essere visionato in situ);
- b) planimetria dei locali e localizzazione degli impianti; (facoltativo, il documento può essere visionato in situ);
- c) manuale che descrive il Sistema di Autocontrollo dell'Organizzazione (in copia controllata) eventualmente integrato nel Manuale Qualità, se trattasi di certificazione integrata;
- d) tabella comparativa tra la/e Norma/e applicabili e documenti del Sistema di Autocontrollo (facoltativo);
- e) elenco delle procedure interne rilevanti ai fini della gestione del Sistema di Autocontrollo;
- f) elenco degli estremi identificativi della normativa relativa all'igiene degli alimenti cogente per il tipo di attività espletata dall'Organizzazione;
- g) copia del certificato di iscrizione alla Camera di Commercio o documento equivalente.

Il RINA può richiedere a sua discrezione, per esame, anche altri documenti, oltre quelli indicati in precedenza, giudicati importanti ai fini della valutazione del Sistema di Autocontrollo.

Il RINA comunica all'Organizzazione i nomi dei tecnici incaricati dell'esame documentale e della valutazione sul sito; l'Organizzazione potrà fare obiezione sulla nomina di tali tecnici, giustificandone i motivi.

3.2

La documentazione di cui in 3.1 viene valutata dal RINA per conformità alla norma di riferimento.

L'esito di questo esame è comunicato al richiedente; eventuali non conformità riscontrate nella documentazione devono essere risolte dall'Organizzazione, a soddisfazione del RINA prima del prosieguo dell'iter certificativo.

La documentazione di cui in 3.1 viene in generale trattenuta per uso di archivio dal RINA.

A seguito di specifici accordi con l'Organizzazione, la verifica della documentazione di cui sopra può essere effettuata direttamente presso l'Organizzazione stessa.

3.3

Previo accordo con l'Organizzazione può essere effettuata una verifica preliminare del Sistema di Autocontrollo basato sul metodo HACCP per verificare lo stato generale di applicazione del Sistema stesso.

3.4

A buon esito dell'esame della documentazione, viene effettuata una visita di valutazione presso l'Organizzazione per verificare la corretta applicazione del Sistema di Autocontrollo .

La visita viene effettuata, da tecnici qualificati del RINA, sulla base dei documenti indicati al precedente punto 3.1 e delle procedure interne rilevanti ai fini della gestione del Sistema di Autocontrollo, nella revisione aggiornata.

Essenzialmente la visita consiste in:

- una riunione iniziale con gli operatori dell'Organizzazione per concordare le finalità e le modalità della visita stessa;
- un'ispezione degli uffici, delle aree produttive e dei laboratori dell'Organizzazione per verificare la conformità del Sistema di Autocontrollo basato sul metodo HACCP ai documenti di riferimento;
- una riunione finale per illustrare l'esito dell'indagine.

Durante la visita, l'Organizzazione deve dimostrare che il Sistema di Autocontrollo è pienamente operante da almeno tre mesi e di attuare effettivamente il Sistema stesso e le relative procedure documentate.

3.5

Al termine della visita di valutazione viene consegnato all'Organizzazione un rapporto di verifica ispettiva, sul quale sono tra l'altro riportate gli eventuali non conformità ed osservazioni riscontrate.

L'Organizzazione può annotare sue eventuali riserve od osservazioni, in merito alle non conformità o rilievi espressi dai tecnici del RINA, su un apposito spazio del rapporto di verifica ispettiva.

Il contenuto di tale rapporto è successivamente confermato dal RINA tramite una comunicazione scritta.

In assenza di comunicazione scritta da parte del RINA il rapporto si ritiene confermato dopo tre giorni dalla sua consegna all'Organizzazione.

L'Organizzazione, dopo aver analizzato le cause delle eventuali non conformità segnalate sul rapporto di cui sopra, deve proporre al RINA, entro un periodo concordato, le necessarie azioni correttive ed i tempi previsti per la loro attuazione.

L'accettazione di tali proposte viene comunicato per iscritto dal RINA all'Organizzazione.

Qualora l'Organizzazione non fornisca al RINA la sua proposta di azione correttiva entro i tempi concordati, il RINA può decidere di considerare chiusa la pratica di certificazione, addebitando all'Organizzazione la prestazione effettuata fino a quel momento.

3.6

In presenza di non conformità maggiori¹ il processo di certificazione è sospeso; nel caso di altri rilievi, la cui numerosità, a giudizio del gruppo di valutazione sia tale da pregiudicare il corretto funzionamento del Sistema, il processo di certificazione è ugualmente sospeso.

¹ Si intendono non conformità maggiori:

- una situazione che potrebbe provocare la consegna di un prodotto non conforme o non rispondente alle leggi per esso vigenti
- il mancato rispetto di uno o più requisiti della presente Guida,
- una situazione tale da provocare una grave deficienza nella gestione del Sistema o da ridurre la sua capacità ad assicurare il controllo del processo o del prodotto/servizio

In tali casi, entro tre mesi, deve essere effettuata una verifica supplementare finalizzata ad accertare la corretta applicazione delle azioni correttive proposte; a buon esito di tale verifica il processo di certificazione viene ripreso. Qualora il suddetto termine venga superato, il Sistema di Autocontrollo basato sul metodo HACCP dell'Organizzazione viene sottoposto a completo riesame entro un termine di sei mesi dalla data del rilievo.

Trascorso il suddetto periodo di sei mesi senza conclusione positiva della valutazione, il RINA si riserva di chiudere la pratica di certificazione, addebitando i tempi e le spese sostenute sino a quel momento. In tali casi l'Organizzazione che desidera proseguire con la certificazione del RINA deve presentare una nuova richiesta e ripetere l'iter certificativo.

I suddetti termini temporali potranno in casi particolari essere variati su richiesta motivata dell'Organizzazione, a giudizio del RINA.

3.7

A completamento, con esito favorevole, degli accertamenti e previa convalida da parte dell'apposito Comitato del RINA, viene rilasciato, per il Sistema di Autocontrollo basato sul metodo HACCP in esame, un Certificato di Conformità.

La validità del certificato è subordinata al risultato delle successive verifiche di sorveglianza e dal riesame completo triennale del Sistema di Autocontrollo.

La periodicità e l'estensione delle successive verifiche sono stabilite dal RINA caso per caso mediante un piano di sorveglianza che è inviato all'Organizzazione unitamente al Certificato di Conformità.

3.8

Il Certificato viene emesso dopo la verifica della conformità alla Norma di riferimento.

CAPITOLO 4 - MANTENIMENTO DELLA CERTIFICAZIONE

4.1

Durante il periodo di validità del Certificato, l'Organizzazione ha l'obbligo di mantenere la conformità del proprio Sistema di Autocontrollo alla norma di riferimento.

4.2

L'Organizzazione deve comunicare al RINA eventuali modifiche intervenute durante il periodo di validità della certificazione come specificato al capitolo 6 della presente guida.

4.3

Il RINA effettua verifiche periodiche sul Sistema di Autocontrollo al fine di valutare il mantenimento della conformità ai requisiti della norma di riferimento.

Le visite periodiche si dividono in due tipologie:

- Audit di sorveglianza;
Si effettua una valutazione parziale a campione sul Sistema di Gestione in accordo al piano di cui al punto 3.7 in possesso dell'Organizzazione. Tale piano può essere modificato dal RINA sulla base dei risultati delle visite periodiche.
- Audit di riesame completo (vedere Capitolo 5);

. totale mancanza di considerazione di uno o più requisiti dello standard di riferimento

Il Sistema di Autocontrollo deve essere rivalutato nella sua interezza con periodicità di regola triennale.

Tecnici qualificati del RINA effettuano periodicamente una sorveglianza sul Sistema di Autocontrollo mediante verifiche ispettive dirette sul sistema stesso.

A tale scopo, deve essere garantito ai tecnici del RINA il libero accesso ai luoghi di produzione, al personale ed alla documentazione e l'assistenza necessaria da parte del personale responsabile.

I nominativi di tali tecnici vengono comunicati dal RINA all'Organizzazione, la quale può fare obiezione sulla loro nomina, giustificandone i motivi.

4.4

Le visite periodiche devono essere effettuate entro la data stabilita sul piano di sorveglianza in possesso dell'Organizzazione. Tale piano può essere modificato dal RINA sulla base dei risultati delle visite periodiche precedenti.

In ogni caso deve essere effettuata almeno una visita con periodicità non superiore ai 12 mesi, secondo un programma che consenta di verificare, nell'arco di tre anni, almeno una volta, ogni punto relativo alle prescrizioni contenute nella norma di riferimento secondo cui il Sistema di Autocontrollo è stato certificato.

Eventuali scostamenti oltre tali limiti, dovuti a giustificati motivi, devono essere concordati previamente con il RINA e devono comunque essere recuperati alla prima verifica successiva.

4.5

Il RINA si riserva inoltre di effettuare verifiche ispettive supplementari presso l'Organizzazione nel caso gli pervengano reclami o segnalazioni, ritenute particolarmente significative, relative alla non rispondenza del Sistema di Autocontrollo ai requisiti della norma di riferimento e alla presente guida.

In caso di rifiuto, senza valide motivazioni, da parte dell'Organizzazione, il RINA può avviare l'iter di sospensione della certificazione.

In caso, i reclami e le segnalazioni siano ritenuti giustificati dal RINA, il costo dell'effettuazione della verifica ispettiva supplementare è a carico dell'Organizzazione.

4.6

Le date di esecuzione delle visite di sorveglianza sono concordate con l'Organizzazione con adeguato anticipo e ad essa ufficialmente confermate circa una settimana prima della visita stessa.

4.7

Per le modalità di comunicazione dell'esito della verifica si rimanda al precedente punto 3.5.

La validità del certificato è confermata a seguito dell'esito positivo dell'attività di sorveglianza.

4.8

In presenza di non conformità maggiori o di altri rilievi, la cui numerosità a giudizio del gruppo di valutazione sia tale da pregiudicare il corretto funzionamento del Sistema, l'Organizzazione viene sottoposta ad una verifica supplementare entro i tempi stabiliti dal RINA, in relazione all'importanza delle non conformità stesse e, comunque, non oltre tre mesi dal termine della visita di sorveglianza.

Nel caso le non conformità non siano risolte entro i tempi stabiliti o qualora le non conformità rilevate siano tali da non assicurare la rispondenza dei prodotti/servizi forniti alle richieste delle normative di legge applicabili, il RINA può sospendere la certificazione sino a che le non conformità stesse non siano state corrette.

Tutte le spese relative ad eventuali verifiche aggiuntive conseguenti a carenze del Sistema di Gestione sono da considerarsi a carico dell'Organizzazione.

4.9

L'Organizzazione deve tenere registrazioni degli eventuali reclami e delle relative azioni correttive intraprese dal suo Sistema di Autocontrollo e deve mantenerle a disposizione del RINA.

Inoltre, l'Organizzazione deve tenere la registrazione di incidenti occorsi nel sito produttivo e di altri eventi che potenzialmente avrebbero potuto avere effetti negativi sull'igiene degli alimenti, nonché delle eventuali osservazioni o segnalazioni pervenute dalle autorità nazionali o locali preposte al controllo dell'igiene degli alimenti e delle relative azioni correttive intraprese dal suo Sistema di Autocontrollo e deve mantenerla a disposizione del RINA.

CAPITOLO 5 – RIESAME COMPLETO DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO BASATO SUL METODO HACCP

5.1

In occasione della visita di riesame completo del Sistema di Autocontrollo, previsto di regola ogni tre anni, l'Organizzazione deve contattare RINA, con anticipo di circa tre mesi rispetto alla data prevista sul piano di sorveglianza in suo possesso, inviando una copia aggiornata e compilata in ogni sua parte del Questionario Informativo (Allegato 1), al fine di poter pianificare l'attività e concordare la data di esecuzione della visita.

5.2

La validità del Certificato di Conformità è confermata a seguito dell'esito positivo del riesame completo della documentazione dell'Organizzazione e di una visita di verifica da effettuarsi, di regola, con gli stessi criteri della valutazione iniziale.

La conferma della validità del Certificato è inviata per iscritto all'Organizzazione con in allegato un nuovo piano di sorveglianza per il mantenimento della certificazione.

5.3

In casi particolari, su richiesta motivata dell'Organizzazione, il RINA può concedere, a suo giudizio, uno scostamento tra la data di visita di riesame completo riportata sul piano di sorveglianza in possesso dell'Organizzazione e la conclusione, con esito positivo, della visita stessa.

CAPITOLO 6 - MODIFICA DELLA CERTIFICAZIONE

6.1

L'Organizzazione deve comunicare al RINA eventuali modifiche intervenute durante il periodo di validità della certificazione .

In caso di cambio di ragione sociale, l'Organizzazione deve comunicare al RINA le modifiche intervenute, inviando copia del nuovo certificato di iscrizione alla Camera di Commercio o documento equivalente ed Il RINA, previo gli accertamenti del caso, deve rilasciare un nuovo Certificato di Conformità, annullando quello precedente.

6.2

Una copia controllata della documentazione relativa ad ogni revisione del manuale che descrive il Sistema di Autocontrollo HACCP o delle procedure interne rilevanti ai fini della gestione del Sistema di Autocontrollo HACCP deve essere tenuta a disposizione dal RINA per esame presso l'Organizzazione.

In relazione al tipo di modifiche introdotte il RINA si riserva di effettuare una verifica ispettiva supplementare per valutare l'influenza delle varianti sul Sistema di Autocontrollo.

6.3

Ogni modifica apportata dal RINA alle proprie disposizioni per l'ottenimento ed il mantenimento della certificazione, per esempio a seguito dell'emanazione di nuove norme nazionali o internazionali, è notificata a tutte le Organizzazioni il cui Sistema di Autocontrollo è certificato dal RINA, le quali devono adeguarsi alle nuove disposizioni.

Il RINA rende note alle suddette Organizzazioni le modifiche apportate alle proprie disposizioni e dà loro l'opportunità di inviare eventuali commenti al riguardo, fissando anche il termine entro il quale le stesse devono adeguare il proprio Sistema di Autocontrollo alle nuove disposizioni.

È cura dell'Organizzazione tenere aggiornata la documentazione inviata dal RINA, eliminando i documenti superati.

CAPITOLO 7 - SOSPENSIONE E REVOCA DELLA CERTIFICAZIONE

7.1

La validità del Certificato di Conformità può essere sospesa nei seguenti casi:

- se vengono riscontrate nel Sistema di Autocontrollo basato sul metodo HACCP non conformità maggiori non risolte entro i tempi stabiliti dal RINA;
- se l'Organizzazione ha apportato al suo Sistema di Autocontrollo modifiche che non siano state accettate dal RINA;
- in presenza di importanti ristrutturazioni aziendali;
- per rifiuto od ostacolo alle visite di sorveglianza;
- per morosità nei pagamenti dei servizi del RINA;
- riscontro di eventuali giustificati e gravi reclami pervenuti al RINA;
- in ogni altra circostanza che il RINA, a suo giudizio, ritenga abbia un'influenza negativa sul Sistema di Autocontrollo.

L'Organizzazione può inoltre richiedere al RINA, giustificandone i motivi, la sospensione della certificazione per un periodo in generale non superiore a sei mesi.

7.2

La sospensione è notificata per iscritto con lettera raccomandata all'Organizzazione, precisando le condizioni per il ripristino della certificazione ed il termine entro il quale devono essere attuate.

La sospensione della validità del Certificato può essere resa pubblicamente nota dal RINA.

Il ripristino della certificazione è subordinato all'accertamento della correzione delle deficienze che avevano causato la sospensione stessa, esso è notificato per iscritto con lettera raccomandata all'Organizzazione e reso pubblicamente noto dal RINA se la notizia della sospensione era a suo tempo stata resa pubblica.

La sospensione della certificazione non può protrarsi in generale per un periodo superiore a sei mesi.

7.3

Il mancato soddisfacimento entro il termine prescritto delle condizioni di cui in 7.2 causa la revoca del Certificato di Conformità.

La validità del Certificato di Conformità può essere revocata nei seguenti casi:

- quando si verificano circostanze, quali quelle citate in 7.1 per la sospensione, che siano giudicate particolarmente gravi;
- su formale richiesta dell'Organizzazione, prima della scadenza del Certificato, incluso il caso in cui l'Organizzazione stessa non voglia o non possa adeguarsi alle nuove disposizioni impartite dal RINA (Vedi Cap. 6);
- se l'Organizzazione sospende la fornitura del prodotto o di un servizio oggetto del Sistema di Autocontrollo certificato per un periodo in generale superiore a sei mesi;
- per morosità persistente nei pagamenti dei servizi del RINA;
- se l'Organizzazione ha fatto un uso scorretto del Certificato di Conformità del RINA e non ha preso poi i provvedimenti richiesti dal RINA;
- per l'evidenza che il Sistema di Autocontrollo non assicura il rispetto delle leggi e regolamenti cogenti applicabili alle caratteristiche del prodotto fornito o servizio espletato dall'Organizzazione;
- qualora l'Organizzazione non accetti le nuove condizioni economiche stabilite dal RINA per l'eventuale modifica del contratto;
- per ogni altro serio motivo, a giudizio del RINA.

L'avvenuta revoca del Certificato di Conformità è notificata per iscritto con lettera raccomandata all'Organizzazione, escluso il caso di richiesta avanzata dall'Organizzazione stessa, e resa pubblicamente nota dal RINA.

L'Organizzazione cui venga revocata la certificazione deve restituire al RINA il relativo certificato. L'Organizzazione che dopo la revoca intenda nuovamente accedere alla certificazione, dovrà presentare una nuova domanda seguendo l'intero iter.

7.4

L'Organizzazione certificata non può far uso del Certificato e del logotipo di certificazione del RINA quando la certificazione stessa sia scaduta, sospesa o revocata.

CAPITOLO 8 - PUBBLICAZIONE DA PARTE DEL RINA

8.1

Il RINA emette e tiene aggiornato, ad intervalli regolari, l'elenco delle Organizzazioni che hanno ottenuto la certificazione del proprio Sistema di Autocontrollo HACCP.

Tale elenco contiene:

- la ragione sociale dell'Organizzazione ed il suo indirizzo;
- lo stabilimento interessato;
- lo scopo di certificazione (attività e prodotti o servizi forniti nell'ambito del Sistema);
- lo stato di validità del Certificato;
- la data di prima certificazione;
- la normativa di riferimento adottata.

CAPITOLO 9 - PUBBLICITA' – USO DEL LOGOTIPO DI CERTIFICAZIONE DEL RINA

9.1

L'Organizzazione può rendere noto nei modi da essa ritenuti più opportuni l'ottenimento della certificazione del proprio Sistema di Autocontrollo basato sul metodo HACCP da parte del RINA.

9.2

L'Organizzazione deve comunque chiaramente indicare le eventuali limitazioni e condizioni poste dal RINA all'atto del rilascio del suddetto Certificato.

9.3

L'Organizzazione certificata può riprodurre integralmente il Certificato, ingrandendolo o riducendolo, purché esso rimanga leggibile e non venga in nessun modo alterato.

9.4

L'Organizzazione certificata è autorizzata ad utilizzare il logotipo del RINA relativo alla certificazione del Sistema di Autocontrollo basato sul metodo HACCP su cancelleria, materiale pubblicitario, pubblicazioni, carta intestata, ecc. alle seguenti condizioni (salvo eventuali modifiche da concordare preventivamente con il RINA):

- la riproduzione del logotipo può avere qualsiasi dimensione purché risulti chiaramente leggibile, a giudizio di RINA, e purché il marchio stesso sia riprodotto fedelmente all'originale, ovvero rispetti i colori e le proporzioni, come specificato nel documento sull'utilizzo del logo (disponibile unitamente al logo stesso);
- l'utilizzo del logotipo non deve poter dar adito a false interpretazioni ed in particolare non deve poter essere confuso con un marchio di certificazione di prodotto e non deve pertanto essere apposto su prodotti né su loro imballi primari (imballi in diretto contatto con il prodotto), né sui certificati di prova o di taratura emessi da laboratori con sistema di Autocontrollo certificato dal RINA;
- l'utilizzazione del logotipo cessa immediatamente nel caso di decadenza, sospensione o revoca della certificazione; in tali casi l'Organizzazione deve provvedere all'eliminazione dello stesso da tutti i documenti sui quali esso era stato apposto.

Nell'utilizzazione del logotipo o del Certificato l'Organizzazione deve evitare che la certificazione possa intendersi estesa ad altri tipi o linee di prodotti od unità produttive non rientranti tra quelle coperte dalla certificazione rilasciata dal RINA.

9.5

In caso di uso del logotipo o del Certificato non conforme a quanto indicato nei punti precedenti o nel caso di loro uso illecito, è facoltà del RINA risolvere immediatamente il contratto e l'Organizzazione è tenuta a corrispondere una penale pari a cinque volte il corrispettivo della prima certificazione, fatto salvo il risarcimento del maggior danno ed il ricorso ad opportune azioni legali.

CAPITOLO 10 - RICORSI

10.1

L'Organizzazione può fare ricorso contro le decisioni del RINA; esponendo le ragioni del dissenso, entro 30 giorni dalla data di notificazione della decisione.

10.2

Il RINA esamina il ricorso entro due mesi dalla sua presentazione, sentendo eventualmente i rappresentanti dell'Organizzazione.

10.3

Ogni spesa relativa al ricorso rimane a carico dell'Organizzazione, salvo i casi di riconosciuta fondatezza.

CAPITOLO 11- CONTROVERSIE LEGALI - ARBITRATO - FORO COMPETENTE

11.1

Fatto salvo quanto stabilito al successivo punto 11.8 in ordine alle controversie relative al pagamento dei compensi e delle spese dovuti al RINA e a quelle inerenti l'uso del marchio, logotipo, nome, o altro segno distintivo del RINA, qualsiasi altra controversia che dovesse insorgere fra le parti in relazione alla interpretazione ed esecuzione del presente Regolamento, o dei contratti di certificazione stipulati in ossequio al medesimo, è deferita ad un Collegio arbitrale composto da tre membri, dei quali i primi due nominati da ciascuna delle parti ed il terzo scelto dai due arbitri così nominati o, in caso di loro disaccordo, dal Presidente del Consiglio dell'Ordine degli Avvocati di Genova, ad istanza della parte più diligente.

11.2

In caso di controversia, la parte istante provvede a nominare il proprio arbitro, con l'indicazione dei quesiti che intende sottoporre al Collegio, in atto che è comunicato alla controparte a mezzo raccomandata a.r., con invito alla nomina dell'arbitro della controparte entro quindici giorni dal ricevimento.

La parte intimata, nei successivi quindici giorni, provvede allo stesso modo alla nomina del proprio arbitro ed alla indicazione dei quesiti che intende sottoporre al Collegio. In caso di inerzia della parte intimata, trascorso il termine per la nomina del secondo arbitro, questi è nominato dal Presidente del Consiglio dell'Ordine degli Avvocati di Genova, su richiesta avanzata dalla parte istante.

11.3

I due arbitri nominati devono procedere alla nomina del terzo arbitro, che funge da Presidente del Collegio, nei quindici giorni successivi alla nomina del secondo arbitro, salvo disaccordo e conseguente ricorso della parte più diligente al Presidente del Consiglio dell'Ordine degli Avvocati di Genova.

11.4

Il Collegio ha sede a Genova e l'arbitrato è irrituale e secondo diritto.

11.5

Gli arbitri regolano essi stessi il procedimento senza formalità di procedura, fermo il rispetto del principio contraddittorio.

11.6

Il lodo arbitrale deve essere emesso entro 120 giorni dalla data di formale costituzione del Collegio, salvo proroghe eventualmente concesse dalle parti e salva la facoltà del Collegio stesso di prorogare il termine di ufficio, fino ad ulteriori 120 giorni, nell'ipotesi in cui ciò si rendesse necessario per esigenze istruttorie.

11.7

La decisione degli arbitri ha efficacia vincolante fra le parti.

11.8

Salvo e fermo restando tutto quanto precede, le controversie relative al pagamento dei compensi e delle spese dovuti al RINA per i servizi prestati in esecuzione o comunque in relazione al presente Regolamento, nonché quelle inerenti l'uso del marchio, logotipo, nome, o altro segno distintivo del RINA sono di competenza esclusiva del Foro di Genova.

CAPITOLO 12 - RISERVATEZZA

12.1

Le informazioni acquisite nel corso delle attività certificative sono considerate e trattate come strettamente riservate.

CAPITOLO 13 - RESPONSABILITA'

13.1

L'Organizzazione è e rimane, in ogni caso, l'unico responsabile, sia nei confronti dei suoi clienti sia nei confronti di terzi, per tutto quanto attiene all'espletamento della sua attività ed ai beni e/o servizi prodotti e/o forniti, alle loro caratteristiche e requisiti, ed alla rispondenza di tali prodotti e/o servizi a tutte le disposizioni normative, di legge e/o regolamentari, comunque applicabili.

In questo contesto, il rilascio, ed il mantenimento, della certificazione del Sistema di Autocontrollo non può mai costituire o comunque interpretarsi quale attestato e riconoscimento, da parte dei RINA, del rispetto di tale normativa da parte dell'Organizzazione.

ALLEGATO 1 - CLASSIFICAZIONE DELLE CATEGORIE DELLA FILIERA ALIMENTARE

La seguente tabella vale come riferimento per la classificazione delle categorie e dei settori alimentari e deve essere utilizzata al fine di:

- definire il campo di applicazione della certificazione;
- identificare la Norma della serie ISO/TS22002 appropriata, laddove applicabile, per la valutazione di conformità delle Buone Pratiche Produttive (GMP).

Lo scopo di una specifica organizzazione può coprire più di una categoria e sottocategoria.

La tabella sotto riportata è solo indicativa, gli eventuali aggiornamenti, in relazione a nuovi settori è disponibile sul portale RINA.

Tabella A.1 - CATEGORIE DELLA FILIERA ALIMENTARE²

GRUPPO ³	CATEGORIA	SOTTOCATEGORIA	Esempi di attività incluse	
AGRICOLTURA	A	AI	Allevamento di Animali per Carne/Latte/Uova/Miele Allevamento di animali (diversi da pesce e frutti di mare) utilizzati per la produzione di carne, uova, latte o miele Accrescimento, mantenimento, cattura e caccia (macellazione sul punto di cattura) Confezionamento ⁴ e stoccaggio associati	
		All	Allevamento di Pesce e Frutti di mare Allevamento di pesce e frutti di mare utilizzati per la produzione di carne Accrescimento, cattura e pesca (macellazione sul punto di cattura) Confezionamento ² e stoccaggio associati	
	B	BI	Coltivazione di piante (diverse da Cereali e Leguminose) Coltivazione o raccolta di piante (diverse da cereali e leguminose): prodotti orticoli (frutta, verdura, spezie, funghi, ecc.) e idrofite per alimenti Confezionamento ² e stoccaggio associati	
		BII	Coltivazione di Cereali e Leguminose Coltivazione o raccolta di cereali e leguminose Confezionamento ² e stoccaggio associati	
	TRASFORMAZIONE DI ALIMENTI E MANGIMI	C	CI	Trasformazione di prodotti deperibili di origine animale Produzione di prodotti di origine animale inclusi pesce e frutti di mare, carne, uova, lattiero-caseari e pesce
			CII	Trasformazione di prodotti deperibili di origine vegetale Produzione di prodotti di origine vegetale inclusi frutti e succhi freschi, vegetali, cereali, frutti a guscio e leguminose.
CIII			Trasformazione di prodotti deperibili di origine animale e vegetale (prodotti misti) Produzione mista di prodotti di origine animale e vegetale inclusi pizza, lasagne, sandwich, gnocchi, piatti pronti al consumo.	
CIV			Trasformazione di prodotti stabili a temperatura ambiente Produzione di alimenti prodotti da ogni fonte che siano stoccati e venduti a temperatura ambiente, inclusi prodotti in scatola, biscotti, snacks, olio, acqua potabile, bevande, pasta, farina, zucchero, sale per uso alimentare	
D		DI	Produzione di Mangimi Produzione di mangimi da una fonte alimentare singola o mista, utilizzati per animali destinati alla produzione di alimenti	
		DII	Produzione di Alimenti per Animali da compagnia Produzione di mangimi da una fonte alimentare singola o mista, utilizzati per animali non destinati alla produzione di alimenti	

² Estratto dell'allegato A allo Standard ISO/TS 22003:2013

³ I gruppi sono definiti per essere utilizzati ai fini dell'accreditamento degli enti di certificazione accreditati e per l'accompagnamento degli enti di certificazione da parte degli enti di accreditamento.

⁴ "Confezionamento Agricolo" significa confezionamento senza modifica e lavorazione del prodotto.

RISTORAZIONE	E	Ristorazione/catering		Preparazione, stoccaggio e, laddove appropriato, consegna di alimenti per il consumo, sul luogo di preparazione o su unità satellite.	
DISTRIBUZIONE, TRASPORTO E STOCCAGGIO	F	Distribuzione	FI	Dettaglio / Ingrosso	Fornitura di prodotti alimentari finiti a clienti (punti vendita, negozi, grossisti)
			FII	Intermediazione / Commercializzazioni e	Acquisto e vendita di prodotti alimentari per conto proprio o come agente per conto terzi Confezionamento ⁵ associato
	G	Fornitura di Servizi di Trasporto e Stoccaggio	GI	Fornitura di Servizi di Trasporto e Stoccaggio per Alimenti e Mangimi Deperibili	Strutture di Stoccaggio e veicoli di distribuzione per lo stoccaggio e trasporto di Alimenti e Mangimi Deperibili. Confezionamento ³ associato.
			GII	Fornitura di Servizi di Trasporto e Stoccaggio per Alimenti e Mangimi Stabili a Temperatura Ambiente	Strutture di Stoccaggio e veicoli di distribuzione per lo stoccaggio e trasporto di Alimenti e Mangimi Stabili a Temperatura Ambiente. Confezionamento ³ associato.
SERVIZI AUSILIARI	H	Servizi		Fornitura di servizi finalizzati alla produzione sicura di alimenti, inclusi fornitura di acqua, monitoraggio infestanti, pulizie, smaltimento rifiuti.	
	I	Produzione di imballaggi alimentari e materiali da imballaggio		Produzione di imballaggi alimentari	
	J	Fabbricazione di impianti		Produzione e sviluppo di impianti di trasformazione alimentare e distributori automatici.	
BIOCHIMICI	K	Produzione di prodotti (Bio) Chimici		Produzione di additivi, vitamine, minerali, bio-colture, aromi, enzimi e coadiuvanti. Pesticidi, farmaci, fertilizzanti, detergenti.	

⁵ "Confezionamento associato" significa confezionamento senza modifica né trasformazione del prodotto e senza alterazione dell'imballo primario.

Pubblicazione: RC/C. 1

Edizione Italiana

RINA Services S.p.A.
Via Corsica, 12 - 16128 Genova - Italy
Tel. +39 01053851
Fax: +39 0105351000
www.rina.org

Guida per la Certificazione