

CODEX S.r.l.  
CDX DRC – DISCIPLINARE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA  
(Reg. UE n. 848/2018, art. 2, paragrafo 3 – D. M. n. 0229771/2022, art. 1, paragrafo 2, All. 1)

CODEX S.r.l. (Cod.: IT CDX)						
Documento	Redatto da	Verificato da	Approvato da	Emissione	Revisione	Pagina
CDX DRC	F. D'Agosta	CSI	CdA	01.01.2023	00 / 25.11.2022	1 di 8

#### DRC. 1 – GENERALITA'

Il presente disciplinare privato sulla ristorazione collettiva, secondo il metodo di agricoltura biologica, definisce i requisiti che devono essere osservati da tutte le forme di ristorazione (mense, centri di cottura, ristoranti, bar, pizzerie e ristorazione collettiva in genere, ecc.) per la certificazione dell'attività di somministrazione di pasti, bevande ed affini.

Il presente disciplinare si rivolge a tutte le imprese che intendano preparare prodotti con il metodo biologico ai sensi del Regolamento UE n. 848/2018, successive modifiche ed integrazioni, compresi atti esecutivi e delegati, nonché dal Decreto Ministeriale n. 0229771 del 20/05/2022.

#### DRC. 2 – SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare ha lo scopo di garantire un sistema di certificazione di tutte le fasi della filiera produttiva, dal produttore al consumatore. Si applica a tutte le imprese che aderiscono al sistema di controllo e certificazione e che svolgono attività di ristorazione collettiva ai sensi del Regolamento UE n. 848/2018, successive modifiche ed integrazioni, compresi atti esecutivi e delegati, nonché dal Decreto Ministeriale n. 0229771 del 20/05/2022 e successive modifiche ed integrazioni.

#### DRC. 3 – RIFERIMENTI NORMATIVI

- ✓ Regolamento UE n. 848/2018
- ✓ Decreto Ministeriale n. 0229771/2022
- ✓ Regolamento UE n. 1169/2011
- ✓ UNI EN ISO 9000
- ✓ UNI 11407
- ✓ UNI EN ISO 19011
- ✓ UNI CEI EN 17065

#### DRC. 4 – DEFINIZIONI

**OdC:** Organismo di Controllo autorizzato.

**Operatore:** persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'azienda posta sotto il suo controllo.

**Richiedente:** Organizzazione che richiede a Codex S.r.l. la certificazione.

**Tecnico Ispettore:** Tecnico esperto che esegue i sopralluoghi presso gli operatori su specifico mandato di Codex S.r.l.

**Licenziatario:** Richiedente a cui Codex S.r.l. ha rilasciato la certificazione.

**Operazioni di ristorazione collettiva:** Le attività di prodotti biologici in ristoranti, ospedali, mense e altre aziende alimentari analoghe nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale.

**Ristorazione collettiva:** Ristorazione fuori casa definita da un contratto tra committente e fornitore, che si rivolge a comunità delimitate e definite. Il committente determina i requisiti del servizio di ristorazione.

**Ristorazione fuori casa:** L'insieme di servizi di ristorazione che non si realizzano nell'ambito domestico.

**Prodotto alimentare o alimento o derrata alimentare:** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

**Prodotto biologico:** Prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento UE n. 848/2018, compresi atti esecutivi e delegati, i Decreti e Direttive nazionali.

**Prodotto da filiera corta:** Prodotto alimentare proveniente da una filiera di approvvigionamento che riduce il numero degli intermediari commerciali e con caratteristiche definite di stagionalità e sostenibilità ambientale.

**Menù:** Proposte di piatti messi a disposizione dei consumatori e degli utenti per ogni assunzione alimentare.

**Pasto:** Composizione di uno o più piatti destinati al consumo.

**Piatto:** Singoli prodotti alimentari e/o loro composizione, tal quali o trasformati su base di ricette, costituenti una porzione per singolo consumatore.

**Piatto Biologico:** Pietanza composta da almeno il 95% di ingredienti biologici di origine agricola (in peso, esclusi sale e acqua) di cui al D.M. n. 0229771/2022, articolo 1, paragrafo 2 e Allegato 1, lettera c).

**Piatto con ingrediente Biologico:** Pietanza contenente almeno un ingrediente biologico di origine agricola, da specificare nel menù, di cui al D.M. n. 0229771/2022, articolo 1, paragrafo 2 e Allegato 1, lettera d).

**Porzione:** Quantità di alimento, espressa in massa o volume, che si assume come unità pratica di misura del piatto.

**Fasi della produzione, della preparazione e della distribuzione:** Qualsiasi fase a partire dalla produzione primaria di un prodotto sino al magazzinaggio, alla trasformazione, al trasporto, alla vendita o fornitura al consumatore finale inclusi, e se pertinenti l'etichettatura, la pubblicità, le attività di importazione, esportazione e subappalto.

**Unità di produzione:** Tutte le risorse di un'azienda, inclusi i locali di produzione primaria, gli appezzamenti agricoli, i pascoli, gli spazi all'aperto, i locali di stabulazione o parti di essi, le arnie, gli stagni piscicoli, i sistemi e gli impianti di contenimento per le alghe o gli animali di acquacoltura, le unità di allevamento, le concessioni litoranee o sui fondali marini, e i locali adibiti al magazzinaggio di vegetali, di prodotti vegetali, di prodotti delle alghe, di prodotti animali, di materie prime e di ogni altro fattore di produzione pertinente gestiti come descritto ai punti 10), 11) o 12) del Regolamento UE n. 848/2018.

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX DRC	00 / 25.11.2022	01.01.2023	2 di 8

**Unità di produzione biologica:** Un'unità di produzione, eccetto durante il periodo di conversione di cui all'articolo 10 del Regolamento UE n. 848/2018, che è gestita in conformità dei requisiti applicabili alla produzione biologica.

**Unità di produzione non biologica:** un'unità di produzione che non è gestita in conformità dei requisiti applicabili alla produzione biologica.

**Descrizione delle attività:** Descrizione delle misure concrete, preventive e piano gestione sostenibile (ove applicabile) che devono essere adottate a livello dell'unità, degli stabilimenti o dell'attività, per garantire il rispetto delle disposizioni del Regolamento UE n. 848/2018 e successive modifiche ed integrazioni.

**Verifica di Conformità:** Tutte le attività volte a verificare il soddisfacimento delle disposizioni previste dalla normativa europea e nazionale in materia di produzione biologica.

**Controllo:** attività eseguita (con preavviso o senza preavviso) da un Ispettore, a fronte di un mandato di Codex S.r.l., finalizzata a verificare che gli operatori ed i gruppi di operatori operino in conformità alle disposizioni previste dalla normativa europea e nazionale in materia di produzione biologica. Nessuna comunicazione preventiva deve essere fornita all'operatore ed al gruppo di operatori nel caso di controlli senza preavviso.

**Controllo ufficiale ordinario annuale (con preavviso o senza preavviso):** Verifica di conformità, comprendente una verifica fisica in loco o da remoto, che copre tutte le attività svolte dall'operatore e dal gruppo di operatori ai fini della determinazione della conformità al regime di controllo UE della produzione biologica (può essere condotto in più momenti).

**Controllo ufficiale aggiuntivo (con preavviso o senza preavviso):** Verifica di conformità, comprendente una verifica fisica in loco aggiuntiva al controllo ufficiale ordinario annuale, eseguita sulla base della valutazione del rischio.

**Controllo ufficiale straordinario (con preavviso o senza preavviso):** Verifica di conformità, comprendente una verifica fisica in loco, eseguito in aggiunta al Controllo ufficiale ordinario annuale ed al Controllo ufficiale aggiuntivo che copre anche parzialmente le attività svolte dall'operatore e dal gruppo di operatori, mirato e proporzionale all'obiettivo specifico del controllo stesso (es. verifica dell'efficacia di un'azione correttiva, richieste specifiche delle autorità competenti, a seguito di segnalazioni/sospetti di non conformità o OFIS).

**Controllo Rinforzato:** Misure di controllo ulteriori applicate all'operatore ed al gruppo di operatori a fronte di particolari situazioni di criticità. Le visite ispettive senza preavviso, il prelievo e le analisi sono svolte in accordo alla Direttiva Ministeriale (MiPAAF) n. 13818 del 03/07/2015.

**Controllo documentale:** Esame della documentazione prevista dalla norma e dai regolamenti tecnici di riferimento nonché dalle procedure di Codex S.r.l. sottoscritti, per presa visione e accettazione, dall'operatore e dal gruppo di operatori oggetto del controllo.

**Controllo materiale:** Controllo delle Unità di produzione e/o preparazione, dei siti produttivi (campi agricoli, magazzini, stabilimenti, silos, unità di preparazione e importazione) dei mezzi di trasporto, degli imballaggi, dell'etichettatura, il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio e qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità alla norma di riferimento.

**Misure preventive:** le misure che devono essere adottate dagli operatori e dai gruppi di operatori in ogni fase di produzione, preparazione e distribuzione al fine di garantire la conservazione della biodiversità e la qualità del suolo, le misure per la prevenzione e la lotta contro gli organismi nocivi e le malattie e le misure che devono essere adottate per evitare effetti negativi sull'ambiente, sulla salute degli animali e sulla salute dei vegetali.

**Misure precauzionali:** le misure che devono essere adottate dagli operatori e dai gruppi di operatori in tutte le fasi di produzione, preparazione e distribuzione al fine di evitare la contaminazione da parte di prodotti o sostanze non autorizzati per l'uso nella produzione biologica conformemente al presente regolamento e di evitare la commistione di prodotti biologici con prodotti non biologici.

**Tracciabilità:** la possibilità di identificare e seguire un alimento, un mangime o un prodotto di cui all'articolo 2, paragrafo 1 del Regolamento UE n. 848/2018, e qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento, di un mangime o di un prodotto di cui all'articolo 2, paragrafo 1 Regolamento UE n. 848/2018, attraverso tutte le fasi della produzione, della preparazione e della distribuzione.

**Rintracciabilità:** Processo che ricostruisce e segue il percorso di un prodotto attraverso tutta la filiera.

**Evidenza oggettiva:** dati che supportano l'esistenza o la verità di qualcosa (consiste generalmente in registrazioni, dichiarazioni di fatti o altre informazioni che sono rilevanti per i criteri di audit e verificabili). L'evidenza oggettiva può essere ottenuta attraverso l'osservazione, la misurazione, il test o con altri mezzi.

**Non Conformità:** La mancata conformità al Regolamento UE n. 848/2018 e/o agli atti delegati e/o agli atti di esecuzione adottati conformemente a esso.

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX DRC	00 / 25.11.2022	01.01.2023	3 di 8

**DRC. 5 – REQUISITI DI CERTIFICAZIONE**

Di seguito vengono riportati i requisiti ai fini della conformità e del rilascio della certificazione.

Codice del Requisito	Fase del Processo	Descrizione del Requisito	Requisito di Conformità
DRC-R1	Qualifica de/i Fornitore/i	Materie prime e/o ingredienti di origine agricola provenienti da agricoltura biologica e destinati alla produzione di piatti e altre preparazioni biologiche.	Acquisizione del Certificato (Reg. UE n. 848/2018.
DRC-R2			Garantire un sistema di registrazione e archiviazione della documentazione.
DRC-R3			Al momento del ricevimento e accettazione delle derrate, oltre ai normali controlli quali-quantitativi, deve essere verificata la presenza dei corretti riferimenti alla certificazione biologica nei documenti accompagnatori e/o dell'etichetta, e deve essere mantenuta registrazione della verifica eseguita.
DRC-R4	Qualifica del Personale interno	Formazione del Personale	Il personale addetto alla preparazione e distribuzione deve essere informato e formato in merito i prodotti da agricoltura biologica ed alla loro manipolazione. Di tale formazione devono essere disponibili adeguate registrazioni.
DRC-R5	Attestazione di ingredientistica (Ricetta/e)	Piatto Biologico	La pietanza deve essere composta da almeno il 95% di ingredienti biologici di origine agricola (in peso, esclusi sale e acqua) di cui al D.M. n. 0229771/2022, articolo 1, paragrafo 2 e Allegato 1, lettera c).
DRC-R6		Piatto con ingrediente Biologico	La pietanza deve contenere almeno un ingrediente biologico di origine agricola, da specificare nel menù, di cui al D.M. n. 0229771/2022, articolo 1, paragrafo 2 e Allegato 1, lettera d).
DRC-R7		Utilizzo di stesso ingrediente biologico e non biologico	E' ammesso esclusivamente per unità produttive dotate di un sistema di tracciabilità (registro di carico e scarico per singolo piatto).
DRC-R8		Registrazione e Sistema di Tracciabilità	A Codex S.r.l. va inviata la dichiarazione di ingredientistica depositata dall'operatore – CDX M003. L'operatore è tenuto a redigere ed aggiornare un registro delle materie prime/ingredienti biologici e dei relativi fornitori. Ogni variazione a tale registro deve essere tempestivamente comunicata a Codex S.r.l.
DRC-R9	Condizionamento delle Materie Prime	Materie prime e/o ingredienti di origine agricola provenienti da agricoltura biologica e non biologica	Tutte le materie prime e/o gli ingredienti provenienti da agricoltura biologica devono essere adeguatamente identificati/etichettati rispetto agli altri ingredienti non biologici.
DRC-R10		Separazione Spazio / Temporale	Per i prodotti sfusi lo stoccaggio deve avvenire in luoghi o contenitori separati. I magazzini, le celle frigorifere e tutti gli spazi destinati allo stoccaggio devono prevedere la presenza di aree dedicate e opportunamente identificate ove sono immagazzinate le materie prime e/o gli ingredienti biologici. Non è ammessa la convivenza tra materie prime e/o ingredienti di origine agricola provenienti da agricoltura biologica e non biologica.
DRC-R11	Preparazione / Produzione	Strutture adibite all'esclusiva attività biologica	Struttura assoggettata al regime di controllo Reg. UE n. 848/2018 attraverso la Notifica sul sistema SIB. Redige la dichiarazione CDX M017 ai sensi dell'articolo 39 del Reg. UE n. 848/2018.
DRC-R12		Strutture adibite ad attività mista (biologica e non biologica)	Struttura assoggettata al regime di controllo Reg. UE n. 848/2018 attraverso la Notifica sul sistema SIB. Redige la dichiarazione CDX M017 ai sensi dell'articolo 39 del Reg. UE n. 848/2018.  L'attività di preparazione/produzione deve avvenire garantendo, in conformità al Reg. UE n. 848/2018 e/o agli atti delegati, di esecuzione adottati conformemente a esso, tutte le singole fasi con separazione fisica o temporale con comunicazione a Codex S.r.l. del calendario di lavorazione del prodotto Biologico oppure del preavviso di lavorazione di prodotto biologico.
DRC-R13			Tutte le attrezzature utilizzate durante il processo di preparazione (piani di lavoro, teglie, pentole, casseruole, piatti, utensili da cucina, elettrodomestici, ecc.) devono essere opportunamente pulite prima del loro uso al fine di evitare la presenza di residui derivanti da lavorazioni

			precedenti e dedicate “nel tempo” ovvero usate in esclusiva nel momento in cui si preparano prodotti da agricoltura biologica.
DRC-R14		Materie prime e/o ingredienti di origine agricola	<p><b>Piatto Biologico:</b> Pietanza composta da almeno il 95% di ingredienti biologici di origine agricola (in peso, esclusi sale e acqua) di cui al D.M. n. 0229771/2022, articolo 1, paragrafo 2 e Allegato 1, lettera c).</p> <p><b>Piatto con ingrediente Biologico:</b> Pietanza contenente almeno un ingrediente biologico di origine agricola, da specificare nel menù, di cui al D.M. n. 0229771/2022, articolo 1, paragrafo 2 e Allegato 1, lettera d).</p>
DRC-R15		Identificazione del/i prodotto/i (PIATTO)	<p>Durante le differenti fasi di preparazione, i prodotti biologici devono essere opportunamente identificati per evitare possibili miscele con prodotti non biologici. Lo stesso requisito è richiesto per i mezzi di cottura, la stessa acqua di cottura non potrà essere utilizzata indistintamente per i piatti/prodotti biologici e per quelli non biologici. Questo comporta che tutti i contenitori e gli imballaggi utilizzati per la produzione biologica siano identificati secondo criteri comunicati e approvati da Codex S.r.l.</p>
DRC-R16		Operazioni di Pulizia	<p>Le operazioni di pulizia devono interessare i locali e tutte le attrezzature utilizzate prima di ogni ciclo produttivo che preveda l'ottenimento di piatti/ingredienti biologici al fine di evitare la perdita della loro integrità o altri tipi di contaminazione.</p> <p>I prodotti per la pulizia devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE n. 848/2018 e/o agli atti delegati, di esecuzione adottati conformemente a esso.</p>
DRC-R17		Confezionamento e Trasporto	<p>I Piatti ottenuti nelle strutture sottoposti a controllo e certificazione possono essere confezionati e trasportati in contenitori mono o multi-porzione.</p> <p>I materiali ammessi per i contenitori sono quelli previsti dalla legislazione vigente.</p> <p>I contenitori dovranno essere opportunamente puliti e non contaminati con sostanze che potrebbero influire negativamente sull'integrità e sulla qualità dei prodotti.</p>
DRC-R18			<p>I Piatti posti in contenitori mono o multi-porzione possono essere trasportati in altre strutture e/o centri per la somministrazione e/o il condizionamento controllati purché detti contenitori siano stati opportunamente identificati.</p>
DRC-R19			<p>Tutti i contenitori destinati a conservare e/o permettere il trasporto dei prodotti biologici dovranno essere opportunamente identificati.</p> <p>Nel caso di prodotti da asporto o con consegna a domicilio, i contenitori devono essere di colore e/o formato diverso da quelle utilizzate per i prodotti convenzionali oppure essere chiaramente distinte con segnali indelebili.</p> <p>I contenitori termici che contengono le preparazioni ottenute con il metodo biologico devono essere di colore diverso da quelle utilizzate per i prodotti convenzionali oppure essere chiaramente distinte con segnali indelebili.</p> <p>Qualora i Piatti giungano al consumatore finale confezionati singolarmente, gli stessi devono essere opportunamente identificati nel rispetto di quanto previsto dal presente disciplinare.</p> <p>Sia per i Piatti in contenitori mono o multi-porzione che per i Menù, è obbligatorio informare il consumatore, specificando la percentuale complessiva di utilizzo di ingredienti di origine agricola biologica, calcolata come incidenza sul totale in termini di peso degli ingredienti di origine agricola.</p>
DRC-R20	Sistema di Tracciabilità	Registrazioni	<p>L'operatore deve adottare un sistema di registrazione che permetta di controllare e analizzare il flusso mantenendone la rintracciabilità e la congruità in termini quantitativi e permette il controllo delle quantità di prodotti ottenuti in uscita, siano essi tal quali che trasformati.</p>
DRC-R21			<p>Ogni singola struttura e/o centro di preparazione documenta attraverso un registro di carico e scarico la data, l'origine, la natura e la quantità dei prodotti biologici utilizzati nella preparazione delle pietanze, nonché la data, la tipologia, la quantità e la destinazione delle pietanze da agricoltura biologica preparate; la medesima procedura va</p>

			applicata per i mezzi di cottura (olio, burro, ecc.) eventualmente utilizzati e per tutti i prodotti giacenti da precedenti preparazioni che dovessero essere riutilizzati per l'ottenimento di pietanze da agricoltura biologica. Ogni singola struttura e/o centro, inoltre, si dota di un registro di Lavorazione che indica la data, l'origine, la natura e la quantità dei prodotti biologici utilizzati nella preparazione delle pietanze.
DRC-R22			Il registro di carico-scarico deve essere aggiornato con periodicità al massimo quindicinale per i prodotti acquistati, per i prodotti intermedi e per quelli venduti tal quali e trasformati. I registri e le loro stampe devono essere opportunamente conservate ed archiviate presso il punto vendita, sotto la responsabilità del referente per le produzioni biologiche. Tutti i documenti previsti, afferenti alle singole strutture e/o centri possono essere gestiti a livello centralizzato per poi essere trasferiti, in forma cartacea e/o elettronica, alle singole strutture e/o centri.

## DRC. 6 – PROCESSO DI CONTROLLO

### DRC. 6.1 – ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

L'operatore trasmette a Codex S.r.l. domanda di certificazione.

Codex S.r.l., verificata la completezza documentale ed eseguita la visita ispettiva in fase di avvio (operatori che hanno presentato Prima Domanda), entro il termine di 90 giorni dalla data di domanda, in caso di:

- Esito negativo, attraverso l'Ufficio Controllo, provvede ad emettere all'operatore una richiesta per la chiusura, entro un termine, delle carenze o incongruenze riscontrate nel corso dell'attività di controllo.  
Trascorso il termine in caso di mancata chiusura di quanto comunicato e richiesto all'operatore, l'Ufficio Certificazione, con delibera dell'Organo Collegiale di Delibera, provvede ad archiviare la Prima Domanda con esito negativo, comunicandolo all'operatore.  
Nel caso di chiusura con esito positivo di quanto comunicato e richiesto all'operatore, l'Ufficio Certificazione, con delibera dell'Organo Collegiale di Delibera, provvede a inserire l'operatore nel proprio Sistema di Controllo, comunicandolo all'operatore.
- Esito positivo, attraverso l'Ufficio Certificazione, con delibera dell'Organo Collegiale di Delibera, provvede a inserire l'operatore nel proprio Sistema di Controllo, comunicandolo all'operatore.

### DRC. 6.2 – OBBLIGHI DELL'OPERATORE

L'operatore deve:

- a) Sottoscrivere con Codex S.r.l. il contratto per il servizio di controllo e certificazione.
- b) In caso di variazione avvenuta nell'azienda e/o nella composizione sociale (in caso di società), comunicarla a Codex S.r.l. entro e non oltre 30 giorni dall'avvenuta variazione.
- c) Rispettare il presente Disciplinare di Ristorazione Collettiva, nonché il regolamento tecnico di Codex S.r.l.
- d) Fornire tutte le informazioni e la documentazione richiesta da Codex S.r.l. per l'attuazione dell'attività di controllo, con avvertenza che tale documentazione nella sua completezza deve essere presente in azienda all'inizio della visita ispettiva.
- e) Compilare e inviare nei termini previsti a Codex S.r.l. la modulistica prevista dalle procedure di Codex S.r.l.
- f) Consentire l'accesso all'azienda ed alle strutture ai tecnici ispettori per l'attività di controllo, anche in caso di visite ispettive non annunciate, su segnalazione; anche quando accompagnati da tirocinanti o da personale di Codex S.r.l. nello svolgimento delle verifiche ispettive interne, con avvertenza che l'impossibilità di accesso anche a una sola parte delle strutture aziendali, comporterà l'applicazione del relativo provvedimento di esclusione dal sistema di controllo.
- g) Alle visite ispettive possono partecipare gli osservatori di Accredia (se previsto) esclusivamente in qualità di valutatori dell'attività di Codex S.r.l. e non dell'operatore, previo avviso all'operatore medesimo. Consentire l'accesso al personale di Accredia nei casi di attività di "market surveillance visit" (ove previsto).
- h) Accettare che vengano eseguiti i prelievi di campioni per analisi, conformemente al Piano di Campionamento e/o sulla base di sospetto.
- i) Rispettare gli obblighi e le scadenze contrattuali sottoscritte con Codex S.r.l.
- j) Garantire la conformità dei prodotti al Disciplinare di Ristorazione Collettiva, osservando i criteri della buona pratica delle singole fasi di produzione, preparazione. L'operatore si riconosce unico responsabile di non conformità del prodotto alle leggi vigenti (regionale, nazionale e comunitaria) e dei difetti nelle singole fasi di produzione e/o preparazione e nello specifico: Ingrediente/i utilizzato/i, Composizione del prodotto, Trasformazione, Condizionamento, Confezionamento, Imballaggio, Etichettatura e Conservazione.
- k) Accettare eventuali provvedimenti preventivi, cautelari e definitivi, anche se implicano la distruzione o il ritiro dal mercato dei prodotti, applicati da Codex S.r.l. a seguito di rilievo di Non Conformità, secondo quanto previsto dalla Normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale, fatte salve le prerogative di garanzia e di ricorso a favore dell'operatore.
- l) In caso di Non Conformità non richiedere di cambiare Organismo di Controllo sino a quando le stesse siano state risolte.

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX DRC	00 / 25.11.2022	01.01.2023	6 di 8

- m) Custodire e mettere a disposizione del personale di Codex S.r.l. e delle Autorità tutti i documenti relativi all'attività di controllo e di certificazione, nonché allo svolgimento della propria attività (documenti contabili, doganali e finanziari) in formato cartaceo e/o informatico standard e conosciuto da qualsiasi computer.
- n) Corrispondere a Codex S.r.l. la quota per il servizio di controllo e certificazione trasmessa all'operatore e dallo stesso sottoscritta per accettazione.

#### DRC. 6.3 – CONDIZIONI GENERALI PER L'ATTIVITA' DI CONTROLLO

L'attività di controllo agli operatori, che hanno richiesto a Codex S.r.l. il servizio di cui al Disciplinare di Ristorazione Collettiva, può essere eseguita solo da parte di personale che è stato qualificato ed incaricato a tale scopo con lettera d'incarico e alle condizioni seguenti:

- a) La tipologia di visita ispettiva viene impartita dal Responsabile del Sistema di Controllo (con il supporto del personale dell'Ufficio Controllo e del Responsabile Regionale) al tecnico ispettore nell'Allegato 1 del CDX P08, riquadro "Tipologia visita ispettiva".
- b) La frequenza delle visite ispettive nel corso dell'anno solare viene stabilita dal Responsabile del Sistema di Controllo, in relazione all'analisi dei rischi, su segnalazione, ecc.
- c) L'ispettore deve, a richiesta dell'operatore, esibire la lettera d'incarico a svolgere la visita ispettiva, nonché i documenti di identificazione.
- d) L'ispezione deve essere annunciata da parte di Codex S.r.l. all'operatore, nel caso di prima ispezione o nel caso di ispezione annuale o mirata.
- e) L'ispezione può essere non annunciata solo nel caso di ispezione supplementare su segnalazione.
- f) L'operatore, in caso di visita annunciata, deve comunicare a Codex S.r.l. l'eventuale assenza in azienda e il nominativo della persona delegata a sostituirlo. Tale delega, con allegata copia del documento di riconoscimento del delegato, se non trasmessa precedentemente agli uffici di Codex S.r.l., sarà acquisita dal tecnico ispettore prima dell'espletamento della visita ispettiva.
- g) Nel corso della visita ispettiva, il tecnico ispettore incaricato, deve effettuare i prelievi di campioni per analisi, conformemente al documento CDX P17, seguendo le indicazioni impartite da Codex S.r.l. nell'Allegato 1 del CDX P08, o sulla base di sospetto; in quest'ultimo caso ne deve giustificare i motivi sui verbali di visita ispettiva al riquadro "**Eventuali note aggiuntive sull'attività espletata dal tecnico ispettore**". Per i prelievi il tecnico ispettore deve redigere apposito verbale, controfirmato anche da eventuali testimoni presenti (CDX M10) e curare la consegna e l'invio dei campioni ai laboratori indicati da Codex S.r.l., come descritto nella procedura CDX P17.

#### DRC. 6.4 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO

Le visite ispettive sono di norma annunciate. In fase di sorveglianza possono essere svolte visite ispettive annunciate, non annunciate, supplementari/a campione, nonché visite ispettive straordinarie/mirate a seguito di verifica dell'efficacia di un'azione correttiva, richieste specifiche dell'autorità competente, a seguito di segnalazioni/sospetti di non conformità.

L'attività di controllo agli operatori, che hanno richiesto a Codex S.r.l. il servizio di cui al Disciplinare di Ristorazione Collettiva, segue le modalità di seguito specificate:

1. Il tecnico ispettore prima di iniziare la visita ispettiva deve verificare la completezza della documentazione ricevuta (su supporto cartaceo e/o informatico) dalla Sede Centrale di Codex S.r.l., secondo la procedura di cui al documento CDX P08.
2. Il tecnico ispettore deve aver ottemperato ai disposti contenuti nel contratto sottoscritto con Codex S.r.l.
3. All'inizio della visita ispettiva, in fase di "riunione iniziale con l'operatore o suo delegato", il tecnico ispettore deve:
  - a. Presentare e motivare la eventuale presenza di personale in "affiancamento" e/o "accompagnamento" e/o "esperto" e/o "tecnico tirocinante", dandone evidenza nel verbale di visita ispettiva.
  - b. Confermare gli obiettivi della visita ispettiva, di eventuale campionamento, di riservatezza, di sicurezza per l'accesso ai siti produttivi e la eventuale condivisione di documentazione prevista in caso di Enti rappresentati da personale in "affiancamento" e/o "accompagnamento" e/o "esperto".
  - c. Sui provvedimenti derivanti da Non Conformità precedenti la visita ispettiva, verificare la "efficacia", "chiusura" e l'eventuale proposta di azione correttiva - presentata dall'operatore a Codex S.r.l.
4. Durante la visita il tecnico ispettore deve sempre rendere disponibile e visibile il proprio cartellino identificativo rilasciato da Codex S.r.l.
5. L'attività di controllo deve seguire lo Schema di Controllo di cui al presente documento ed alla procedura di campionamento di cui al documento P17.
6. L'ispezione si compone di due momenti: ispezione fisica delle strutture e ispezione amministrativa-contabile e finanziaria.
7. L'ispezione amministrativa - contabile e finanziaria (registri e documenti contabili, registri aziendali, documentazione relativa alla tracciabilità e conformità delle materie prime, nonché dei pagamenti acquisti e vendite) va effettuata in occasione di ogni visita ispettiva.
8. Nel corso della visita ispettiva, l'operatore deve dare piena disponibilità al tecnico ispettore incaricato, affinché possa:
  - controllare tutte le attività che l'operatore ha assoggettato al sistema di controllo;
  - controllare, in funzione della composizione dei prodotti, il corretto utilizzo delle diciture di conformità, dei documenti di certificazioni e del marchio CODEX;
  - controllare i locali adibiti allo stoccaggio o alla preparazione ed allo stoccaggio dei prodotti alimentari semilavorati e finiti (sfusi ed etichettati);

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX DRC	00 / 25.11.2022	01.01.2023	7 di 8

- controllare i locali e gli impianti adibiti all'attività di preparazione;
  - effettuare i prelievi di campioni per analisi, conformemente al Piano di Campionamento, di cui al documento CDX P17 o sulla base di sospetto o su segnalazione da parte dell'Autorità.
9. Il tecnico ispettore, conclusa la visita ispettiva, trasmette alla Sede Centrale di Codex S.r.l. o alla Sede Operativa Territoriale di competenza la documentazione di controllo secondo quanto dettagliato nel documento CDX F05.

#### DRC. 7 – PROCESSO DI CERTIFICAZIONE

Il processo di certificazione segue le procedure e la modulistica predisposta per il sistema di certificazione ai sensi del Reg. UE n. 848/2018 compresi gli atti delegati, di esecuzione ed i decreti e direttive nazionali in materia di agricoltura biologica ed approvati dal MIPAAF-VICO I (CDX P04) ed apposita documentazione predisposta per il presente disciplinare.

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX DRC	00 / 25.11.2022	01.01.2023	8 di 8