## **Accordo di Filiera fra operatore che effettua manipolazione / trasformazione delle materie prime e Agenzia per il Mediterraneo**

*Sottoscritto dal rappresentante legale dell’impresa ……………….………………………………., con sede legale nel Comune di …………………………, via ..………….…………………………, CAP…………….., Provincia ….……., C.F./P.IVA …..………………………, iscritta alla CCIAA di ……………….., numero REA .……….., telefono ……………….., fax ……………, cellulare …………………………., e-mail ………………………………………, PEC…………………………… sito internet …………………………*

|  |
| --- |
| Attraverso l’adozione di un sistema di rintracciabilità di filiera conforme alla norma UNI EN ISO 22005, l'Agenzia per il Mediterraneo Scarl, Codice fiscale/P.Iva 05678560821, Via Principe di Belmonte, 103/C – 90139 Palermo, si prefigge i seguenti obiettivi:1. Garantire la produzione di prodotti alimentari di origine siciliana (coltivazione / allegamento / trasformazione e confezionamento in Sicilia);
2. Garantire l'individuazione di tutti gli attori della filiera che hanno partecipato alla generazione di lotti di prodotto sfuso o confezionato;
3. Implementare un sistema di comunicazione innovativo che permetta di riconoscere i prodotti;
4. Permettere una identificazione puntuale dei lotti e delle quantità di prodotto finito siciliano conferito a ciascun cliente.
 |

Per il raggiungimento degli obiettivi dichiarati è necessario che tutti i soggetti coinvolti aderiscano anche formalmente al progetto di rintracciabilità di filiera e conoscano le specifiche responsabilità e gli obblighi derivanti dall’appartenenza alla filiera.

L’accordo di filiera ha pertanto la funzione di:

1. formalizzare l’adesione alla filiera dell'Agenzia per il Mediterraneo per la produzione di:
* OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
* GRANO E DERIVATI
* FORMAGGIO
* FRUTTA SECCA E DERIVATI (mandorle, pistacchi, nocciole, …………)
* FICODINDIA E DERIVATI
* ORTAGGI E DERIVATI (carciofi, pomodori, broccoli, patate, cavolfiori, melenzane, spinaci, ……)
* LEGUMI E DERIVATI (ceci, lenticchie, cicerchie, …….)
* AGRUMI E DERIVATI (arance, limoni, lime, kumquat, ……)
* FRUTTA ESOTICA E DERIVATI (avocado, litchi, mango, kiwi, ……)
* Altro………………………………

a marchio ……………………………………………………….

1. definire le responsabilità e gli obblighi dell’operatore che effettua manipolazione/ trasformazione/ confezionamento rispetto all' Agenzia per il Mediterraneo …………………………………………..

## **Obblighi dell’operatore che effettua manipolazione / trasformatore**

1. IDENTIFICAZIONE DELL’AZIENDA;
2. ASSICURARE ASSENZA DI PROMISCUITA’ FRA PRODOTTO FI FILIERA E PRODOTTO CONVENZIONALE;
3. REGISTRARE TUTTE LE OPERAZIONI RELATIVE ALLA RINTRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO IN TUTTE LE SUE FASI;
4. APPLICAZIONE DEL MANUALE HACCP;
5. ACQUISTO DELLE MATERIE PRIME (VEGETALI E ANIMALI) DALLE AZIENDE AGRICOLE ADERENTI ALLA FILIERA;
6. COMUNICAZIONE DEI FLUSSI DEL PRODOTTO ALL'AGENZIA PER IL MEDITERRANEO[[1]](#footnote-1);
7. COMUNICAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ ALL'AGENZIA PER IL MEDITERRANEO;
8. ASSICURARE L’IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO DALLA ACCETTAZIONE DELLE MATERIE PRIME CONFORMI FINO ALLA SPEDIZIONE DEL PRODOTTO TRASFORMATO ALL’OPERATORE DI FILIERA IMMEDIATAMENTE SUCCESSIVO.

## **Identificazione dell’azienda**

L’azienda che aderisce alla filiera deve essere in possesso dei seguenti documenti:

* Iscrizione alla camera di commercio
* Partita IVA
* Numero di riconoscimento
* Manuale HACCP

## **Registrare tutte le operazioni relative alla rintracciabilità del prodotto in tutte le sue fasi**

L’operatore che effettua manipolazione / trasformazione delle materie prime provenienti dalle aziende agricole della filiera deve:

* Acquistare le materie prime esclusivamente dalle aziende agricole in filiera;
* Compilare il modulo riepilogativo ad ogni acquisto e consegnarne copia all’agricoltore conferente;
* Identificare le materie prime da lavorare attraverso il lotto di lavorazione;
* Garantire la separazione fisica fra materie prime (e loro derivati) di filiera e non;
* Registrare tutti i parametri di processo come previsto dal manuale HACCP;
* Registrare tutte le movimentazioni del prodotto in ogni fase e registrare la composizione e la creazione dei lotti;
* Registrare la quantità di prodotto trasformato e il lotto consegnato ad ogni cliente;
* Mantenere la corretta identificazione del prodotto anche in fase di spedizione.

## **Applicazione del manuale HACCP**

L’operatore che effettua manipolazione / trasformazione delle materie prime di filiera deve:

* Predisporre, applicare e mantenere aggiornato il manuale HACCP;
* Compilare la modulistica prevista;
* Eseguire i controlli analitici indicati nel manuale HACCP.

## **Acquisto delle materie prime dalle aziende agricole aderenti alla filiera**

L’operatore che effettua manipolazione / trasformazione delle materie prime di filiera deve acquisire materie prime solo da aziende agricole di filiera.

Nel caso in cui l’operatore tratti anche prodotto convenzionale (non proveniente cioè dalle aziende agricole della filiera) deve garantire la separazione fra prodotto di filiera e non.

## **Comunicazione dei flussi del prodotto all'Agenzia per il Mediterraneo**

L’operatore che effettua manipolazione / trasformazione delle materie prime di filiera deve:

* Comunicare i dati relativi alla quantità di materie prime acquistate e alle aziende agricole fornitrici con frequenza settimanale;
* Inviare il modulo riepilogativo entro 7 giorni dall’acquisto delle materie prime (via fax o via mail);
* Comunicare i dati relativi alla quantità di prodotto tracciato ottenuto con frequenza settimanale e i relativi lotti;
* Comunicare i dati relativi alla quantità di prodotto venduto (lotto, quantità, cliente) con frequenza settimanale.

## **Comunicazione delle non conformità all'Agenzia per il Mediterraneo**

L’operatore che effettua manipolazione / trasformazione delle materie prime di filiera deve:

* Compilare il modulo di gestione delle non conformità per ogni situazione che si discosti da quanto specificato al presente accordo e inviarne copia all'Agenzia per il Mediterraneo;
* Bloccare il prodotto fino alla definizione del trattamento del prodotto e della relativa azione correttiva da parte dell'Agenzia per il Mediterraneo;
* Accettare le proposte dell'Agenzia per il Mediterraneo in relazione al trattamento del prodotto non conforme e in relazione ad eventuale sospensione o esclusione dell’azienda agricola dalla filiera;
* Identificare il prodotto non conforme con la scritta «PRODOTTO NON CONFORME ALLA NORMA ISO 22005».

## **L’operatore che effettua manipolazione / trasformazione delle materie prime di filiera si impegna a:**

* rispettare tutti i punti previsti dal presente accordo di filiera;
* permettere l’accesso a tecnici dell'Agenzia per il Mediterraneo per l’esecuzione delle verifiche ispettive interne;
* permettere l’accesso a tecnici dell’organismo di controllo per l’esecuzione delle verifiche di certificazione e sorveglianza e rendere disponibile la documentazione attestante la rintracciabilità del prodotto secondo il presente accordo di filiera;
* archiviare tutta la documentazione attestante la rintracciabilità delle materie prime, prevista dal presente accordo di filiera, per un periodo di almeno 2 anni.

Il sottoscritto ……….…………………………………………………………..……….. rappresentante legale dell’impresa ................................................................ accetta il presente accordo di filiera in tutte le sue parti.

Per accettazione.

Data Timbro e firma

# MODULO RIEPILOGATIVO

Il sottoscritto conferisce a [*trasformatore / confezionatore*] sito in materie prime della varietà o latte prodotto da vacche/ovini/caprini di razza per una quantità pari a

Tutte le materie prime consegnate sono state coltivate / allevate nella mia azienda agricola.

 .

Data conferimento ……………………………………….

Ragione sociale della azienda agricola conferente

Firma azienda agricola conferente ………………………………………………………..

Ragione sociale dell’azienda che riceve e accetta le materie prime

Firma della azienda che riceve le materie prime …………………………………….

1. Trasmettere i dati all’Agenzia per il Mediterraneo, Via Principe di Belmonte, 103/C – 90139 Palermo o tramite e-mail agli indirizzi info@agenziaperilmediterraneo.eu, info@valoresicilia.net. [↑](#footnote-ref-1)