

**POR PUGLIA FESR – FSE 2014 – 2020**  
**ASSE X - Avviso Pubblico n. 6/FSE/2017, DGR n. 1417 del 05/09/2017 (BURP n. 107/2017)**  
**Corso ITS VII Ciclo “Tecnico superiore per la Valorizzazione delle**  
**Produzioni Locali di Qualità”**  
**(Acronimo: AGRO LOCAL QUALITY)**

**Docente: Devid Girolamo**

**AREA: BASE le normative**

**UF: Certificazioni volontarie di sistema e di prodotto**



# Certificazione “senza glutine”

DTP 108: Standard di proprietà di CSQA Certificazioni S.r.l.



# Campo di applicazione

Si applica a **qualsiasi tipologia** di prodotto alimentare con contenuto di glutine inferiore ai 10 ppm (10 mg/kg)

# Valore aggiunto

Alimenti con contenuto di glutine inferiore ai **10 ppm** (10 mg/kg),  
**inferiore all'attuale limite di legge** (20 ppm)

**Garanzia supplementare** per i consumatori celiaci sensibili



# Modalità di controllo

- Verrà effettuata una **analisi documentale**, una verifica **ispettiva in situ** e un **campionamento** per ogni tipologia di prodotto finito oggetto di certificazione
- Saranno oggetto di verifica ispettiva **tutti gli stabilimenti** coinvolti nella certificazione
- Le verifiche verranno effettuate almeno **una volta l'anno**



# Requisiti

Implementazione del **controllo delle materie prime** in ingresso nello stabilimento produttivo e un'attenta gestione del rischio di **cross-contamination**.

## Requisiti

### AZIENDA RICHIEDENTE:

- 1- autorizzazioni, struttura e collocazione del **sito**
- 2- analisi del **rischio** (in particolare presenza e cross- contaminazione da glutine)
- 3- struttura di **produzione**: condizioni **generali**
- 4- struttura di **produzione**: condizioni **specifiche** (misure relative a cross-contaminazione da ambiente, dal personale, da produzione con glutine)
- 5- controllo di **prodotto**: aspetti **specifici** (programma di produzione, valutazione materie prime, piano campionamento)
- 6- controllo del **prodotto**: aspetti **generali**
- 7- **identificazione** dei prodotti , materie prime e semilavorati e sistema di tracciabilità
- 8- gestione del prodotto **non conforme** e delle situazioni di crisi
- 9- sistema di gestione: **formazione** (attuale e nuovo personale)
- 10- **audit** (la conformità verificata annualmente)



# Requisiti

Inoltre per i **FORNITORI** effettuazione «qualifica fornitori» da parte dell'azienda richiedente:

- Necessaria **sensibilizzazione** tema glutine
- Effettuazione verifica **etichettatura**
- Possibilità **audit**
- Misure da adottare a seconda del tipo di **materia prima** (esenti da glutine, a rischio, nuova materia prima/fornitore)



# Analisi OdC

In fase di certificazione l'OdC effettua **un campionamento** per **ogni tipologia** di prodotto finito oggetto di certificazione.

Durante la successiva fase di **sorveglianza** è previsto da parte dell'OdC **un ulteriore** campionamento per ogni tipologia di prodotto finito oggetto di certificazione.

I campioni prelevati durante questa fase potranno rientrare all'interno del programma di autocontrollo aziendale.



# Analisi OdC

## laboratori utilizzati

- ✓ I laboratori conformi alla UNI CEI EN 17025 per l'analisi del glutine con la **tecnica analitica ELISA con limite di accettabilità 10 ppm** ( 10 mg/kg)
- ✓ Il metodo richiesto per la determinazione del glutine proposto dallo standard Codex è l'**ELISA R5 con metodo Mendez.**



# Come ottenere...

## ...la certificazione e l'uso del Marchio?

- Richiesta di (pre-)certificazione da parte della organizzazione e conferma dell'ente
- Invio all'ente della documentazione necessaria (in particolare: piano di Autocontrollo, disciplinare tecnico aziendale per la presenza di glutine)
- Analisi documentale
- Verifica ispettiva in situ
- Rapporto di verifica ispettiva (e risoluzione NC Maggiori)
- Certificazione
- Sorveglianza annuale e rinnovo triennale

