



Framework

# F0.0 - Presentazione dello GMP+ FC scheme 2020

Versione IT: 1 marzo 2021



## Indice

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. INTRODUZIONE</b>  | <b>3</b>  |
| <b>2. OBIETTIVI</b>   | <b>5</b>  |
| <b>3. PRINCIPI FONDAMENTALI DELLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DEI MANGIMI GMP+</b> | <b>6</b>  |
| <b>4. ELEMENTI CHIAVE</b>   | <b>9</b>  |
| <b>5. CONFORMITÀ LEGISLATIVA</b>  | <b>10</b> |
| <b>6. REQUISITI DEI CLIENTI</b>   | <b>11</b> |
| <b>7. STRUTTURA DELLO SCHEMA E COERENZA DOCUMENTALE</b>                         | <b>12</b> |
| <b>8. SUGGERIMENTI UTILI PER IL LETTORE</b>                                     | <b>14</b> |

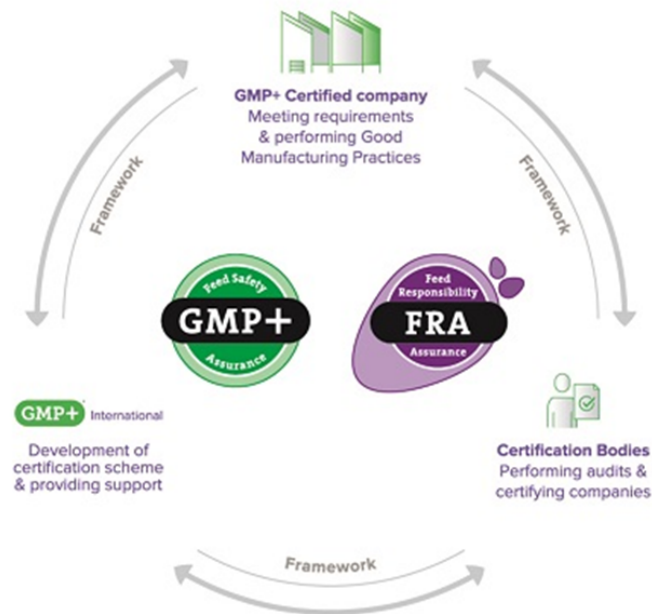
# 1. Introduzione

Nel corso degli anni le società certificate GMP+ e gli Enti di Certificazione si sono costruiti una solida reputazione all'interno dell'industria mangimistica grazie alla loro affidabilità. Si sono guadagnati la fiducia di acquirenti e fornitori. Questo è stato possibile grazie alla collaborazione dell'intera Community GMP+ nel rispettare le norme GMP+ sulla garanzia della sicurezza dei mangimi, ovvero la Feed Safety Assurance (FSA), e sulla garanzia di responsabilità sui mangimi, ovvero la Feed Responsibility Assurance (FRA). I moduli GMP+ FSA e GMP+ FRA rientrano nello schema di certificazione dei mangimi GMP+. Sono predisposti da GMP+ International e sono fondamentali per la sicurezza dei mangimi e la responsabilità sui medesimi.

Questo successo è in parte dovuto al fatto che gli standard GMP+ FSA e FRA non si limitano ad essere semplicemente rigide condizioni generali. GMP+ International e la Community GMP+ hanno, infatti, lavorato alacremente affinché gli standard proposti fossero in grado di garantire la sicurezza dei mangimi e la responsabilità sui medesimi oltre ad avere una flessibilità tale da garantirne la compatibilità con altri requisiti.

Come già accennato, lavorare insieme all'interno di una comunità, la Community GMP+ per l'appunto, contribuisce alla sicurezza dei mangimi in tutto il mondo. L'immagine seguente illustra il nostro metodo PDAC (Plan, Do, Act & Check), ovvero basato su pianificazione, esecuzione, azione e controllo, seguendo il quale agiamo come una community globale e collaboriamo per la realizzazione di mangimi sicuri e responsabili. Il coinvolgimento di ciascun membro della Community GMP+ e l'apertura alla comunicazione ci consentono di verificare la sicurezza e l'efficacia del nostro metodo PDAC in tutte le fasi di lavorazione.

## Working together on feed safety worldwide



Scegliere lo schema di Certificazione dei Mangimi GMP+ significa collaborare con la Community GMP+, valorizzando quindi i vostri prodotti e la vostra azienda. Questa scelta garantisce ai cittadini di tutto il mondo mangimi sicuri e responsabili, e di conseguenza alimenti sicuri.

## 2. Obiettivi

Lo schema di Certificazione dei Mangimi GMP+ mira a sostenere le società mangimistiche nel perseguimento dell'obiettivo di fornire mangimi sicuri che, a loro volta, contribuiscono alla produzione di alimenti sicuri. I mangimi diventano non sicuri quando creano un rischio sia per la salute umana che per quella animale.

Nel 1992, dopo una serie di incidenti correlati alla contaminazione di materie prime di mangimi, l'industria mangimistica olandese decise di istituire uno schema di certificazione per la sicurezza dei mangimi. Ecco come nasce GMP (Good Manufacturing Practices - Buone Pratiche di Fabbricazione). Successivamente, l'iniziativa ha dato vita a quello che oggi è lo schema di Certificazione dei Mangimi GMP+, che comprende il modulo FSA GMP+.

La sicurezza dei mangimi rappresenta la nostra responsabilità e il nostro obiettivo condivisi. A partire dal 2013, inoltre, è stato sviluppato il modulo di garanzia della responsabilità sui mangimi, noto come Feed Responsibly Assurance di GMP+ (GMP+ FRA). Operare in modo responsabile è diventato un imperativo per un numero sempre più crescente di aziende in tutto il mondo. Grazie alla certificazione GMP+ FRA le aziende sono in grado di dimostrare a fornitori e clienti di assumersi le proprie responsabilità.

### 3. Principi fondamentali dello schema di Certificazione dei Mangimi GMP+

La nostra missione è la sicurezza dei mangimi a livello globale. Lo schema attuale prevede requisiti per la garanzia della sicurezza dei mangimi e requisiti specifici di mercato relativi alla responsabilità sui mangimi. Lo schema di Certificazione dei Mangimi GMP+ si basa sui seguenti sei principi fondamentali applicabili a qualsiasi membro della Community GMP+:

- a. ampia tutela della sicurezza dei mangimi su scala mondiale;
- b. riconoscimento della responsabilità primaria in capo all'azienda certificata;
- c. riconoscimento della responsabilità condivisa tra le aziende certificate;
- d. tentativo di allineamento con gli standard accettati a livello internazionale;
- e. incoraggiamento alla trasparenza e coinvolgimento di diversi stakeholder;
- f. garanzia di certificazione di terza parte.

Esaminiamo, quindi, questi principi in maggior dettaglio.

#### a. Ampia tutela della sicurezza dei mangimi su scala mondiale

Lo schema di Certificazione dei Mangimi GMP+ assicura lo stesso grado di garanzia della sicurezza dei mangimi in tutto il mondo. I requisiti sono obiettivi, basati su valutazioni scientifiche e concreti. Restano, tuttavia, predominanti le norme e i requisiti internazionali già riconosciuti in materia di garanzia della sicurezza dei mangimi, tra cui le GMP, l'HACCP, le misure di controllo dei rischi individuati, i requisiti ISO per la gestione della qualità, la tracciabilità e le azioni correttive descritti nelle normative dell'Unione Europea. Lo schema di Certificazione dei Mangimi GMP+ ha piuttosto lo scopo di garantire che le aziende possano operare in modo responsabile sulla base di iniziative di mercato.

È importante, a questo punto, citare il cosiddetto "approccio di filiera" adottato nello schema per la filiera mangimistica. L'approccio prevede che tutti i fornitori di una azienda debbano rispettare i requisiti dello schema per quell'azienda così come per le altre. L'approccio di filiera è fondamentale per lo schema di Certificazione dei Mangimi GMP+, perché è quanto ci chiedono i nostri stakeholder.

#### b. Riconoscimento della responsabilità primaria in capo all'azienda certificata

I requisiti sanciti dallo schema si concentrano sull'ottenimento di un elevato livello di sicurezza dei mangimi, lasciando tuttavia l'azienda libera di stabilire la modalità per garantire tale livello elevato. Poiché le aziende certificate GMP+ hanno chiesto di poter stabilire liberamente la modalità per soddisfare i requisiti, GMP+ International ha istituito uno schema che fa una distinzione tra i requisiti obiettivo, i quali sono stabiliti dalla stessa GMP+ International, e la libertà dell'azienda certificata GMP+ di concentrarsi su *come* perseguire i suddetti obiettivi.

Quindi, il "cosa" viene stabilito da GMP+ International e dai rispettivi stakeholder, mentre il "come" viene deciso dalle aziende certificate GMP+.

#### c. Condivisione da parte delle aziende certificate GMP+ della responsabilità della sicurezza dei mangimi all'interno dell'intera filiera mangimistica

La responsabilità di rispettare la norma non ricade solamente sulla vostra azienda, ma piuttosto su ciascuna azienda della filiera mangimistica. Si tratta, quindi, di una vera e propria responsabilità condivisa. Non è, forse, vero che la forza della filiera è pari a quella della maglia più debole che la compone?

All'interno dell'intero processo di produzione e consegna dei mangimi alle aziende agricole resta comunque possibile distinguere in modo chiaro le diverse fasi e attività condotte dalle singole aziende.

Al fine di assicurare la fornitura di mangimi sicuri, ciascuna azienda all'interno della filiera mangimistica deve operare in ottemperanza agli stessi standard armonizzati in materia di sicurezza dei mangimi. La sicurezza dei mangimi si ottiene, infatti, attraverso uno sforzo comune all'interno della filiera, che si basa su un fattore fondamentale, ovvero la trasparenza. La condivisione di informazioni all'interno dell'intera filiera e/o della Community GMP+ diventa, quindi, un momento importante.

Non siete soli sulla strada che porta alla sicurezza dei mangimi. È questa la responsabilità condivisa dalle aziende certificate e da GMP+ International. Avrete facoltà di richiedere e ottenere assistenza da parte di GMP+ International in qualsiasi momento. GMP+ International è inoltre in grado di fornire alla vostra azienda assistenza per implementare i requisiti previsti dallo schema grazie ai cosiddetti Prodotti di Supporto sui Mangimi (Feed Support Products).

#### d. Allineamento con le norme accettate a livello internazionale

È piuttosto frequente che acquirenti e fornitori richiedano alle aziende certificate GMP+ di garantire il rispetto di requisiti in ambiti diversi dalla sicurezza dei mangimi. Alcuni esempi potrebbero essere i requisiti relativi alla sicurezza alimentare, alla sostenibilità aziendale oppure alla responsabilità sociale d'impresa. L'allineamento alle norme internazionali per queste pratiche aziendali favorisce l'accessibilità e l'applicazione degli standard GMP+.

È quindi utile istituire e utilizzare un sistema di gestione dei controlli centralizzato in cui si integrino e si abbiano sotto controllo sia gli standard GMP+ che altri requisiti. La norma ISO 22000 è il riferimento di base per questo tipo di sistema.

#### e. Trasparenza e coinvolgimento dei diversi stakeholder

Trasparenza e coinvolgimento degli stakeholder sono i principi dello schema di Certificazione dei Mangimi GMP+. Si tratta di valori che si rafforzano vicendevolmente e possono reggersi soltanto se sono entrambi presenti. Lo standard predisposto da GMP+ International riassume le richieste che gli stakeholder hanno provveduto a inoltrare alla Community GMP+. Gli stakeholder e/o le singole aziende sono, infatti, sempre incoraggiati alla condivisione delle rispettive opinioni ed idee. Qualsiasi contributo è sempre ben accetto e sarà preso in esame. L'unico approccio idoneo allo sviluppo dello schema è la collaborazione che prospera soltanto all'interno di una organizzazione che fa della trasparenza la propria punta di diamante.

#### f. Certificazione di terza parte

GMP+ International effettua la propria attività di certificazione delle aziende avvalendosi soltanto di Enti di Certificazione indipendenti e riconosciuti. Non sono ammessi conflitti di interesse di alcun tipo, non solo perché di per sé inaccettabili, ma anche perché ciò indebolirebbe a buon titolo la fiducia nello schema di Certificazione dei Mangimi GMP+.

GMP+ International garantisce che tutte le aziende operino seguendo la stessa serie di requisiti. Il grado di sicurezza dei mangimi viene monitorato e armonizzato mediante una certificazione di terza parte, il che consente una presenza capillare mondiale. Ciò consente alle aziende certificate GMP+ di poter fare affidamento sugli standard, con conseguente garanzia di uniformità e qualità.



## 4. Elementi chiave

Il presente documento indica i requisiti previsti dal Sistema di Gestione della Sicurezza dei Mangimi GMP+ in cui convergono gli elementi chiave generalmente riconosciuti (proattivi e reattivi) elencati di seguito:

- GMP, Buone Pratiche di Fabbricazione, al fine di prevenire l'insorgenza di possibili pericoli;
- principi HACCP, allo scopo di individuare e gestire i rischi legati alla sicurezza dei mangimi;
- misure ISO o un sistema di gestione coerente, al fine di garantire il controllo continuo dei rischi e delle attività;
- un approccio di filiera unico che riguarda gli stakeholder, al fine di tenere sotto controllo i rischi che possono verificarsi all'interno della filiera mangimistica;
- un Sistema di Segnalazione Precoce, al fine di gestire la diffusione di eventuali contaminazioni all'interno della filiera mangimistica.

### Requisiti (obiettivo)

I requisiti obiettivo sono predefiniti. Al contrario, la modalità per garantire il rispetto di questi stessi requisiti è di competenza delle aziende certificate GMP+. In alcuni casi i requisiti collegati a un requisito obiettivo sono particolarmente rigorosi. Queste tipologie di requisiti hanno un livello di dettaglio maggiore e possono comprendere regole prestabilite per il raggiungimento dei requisiti obiettivo. GMP+ International e i suoi stakeholder sono certi che questi requisiti abbiano effetti positivi sulla sicurezza dei mangimi e, di conseguenza, sulla vostra azienda.

## 5. Conformità legislativa

Ciascuna azienda attiva nell'industria mangimistica deve rispettare le leggi pertinenti in materia di sicurezza dei mangimi. Gli stakeholder di GMP+ International riconoscono i requisiti principali sanciti dalle leggi dell'Unione Europea in materia di mangimi.

Gli elementi più importanti previsti dalle normative succitate sono già integrati all'interno dello schema GMP+ di Certificazione dei Mangimi (FC), ragion per cui le aziende certificate GMP+ sono tenute a rispettarli. Nel caso in cui le leggi nazionali in materia di mangimi siano più rigorose dei requisiti previsti dalla certificazione GMP+ FSA, le aziende certificate GMP+ dovranno rispettare i requisiti previsti dalle leggi nazionali.

In tutti gli altri casi (leggi più rigorose o assenza di leggi nazionali) l'azienda certificata GMP+ dovrà rispettare i requisiti GMP+, indipendentemente dall'ubicazione dell'azienda e dal mercato in cui opera. È proprio questo livello di conformità che consente di innalzare il grado di garanzia della sicurezza dei mangimi in tutti i paesi. Anche per questo motivo il certificato GMP+ FSA attesta un elevato grado di garanzia della sicurezza dei mangimi in tutto il mondo.

Ciascuna azienda certificata GMP+ è comunque tenuta ad assicurare il rispetto delle leggi pertinenti in materia di mangimi.

## 6. Requisiti dei clienti

L'industria mangimistica fa parte della filiera alimentare. Lo schema di Certificazione dei Mangimi GMP+ contiene norme e requisiti chiari al fine di garantire la sicurezza dei mangimi e, di conseguenza, la produzione di alimenti sicuri. È altrettanto vero, però, che ciascuna parte può avere esigenze individuali che, in quanto tali, sono consentite a condizione che le stesse non interferiscano con lo schema di Certificazione dei Mangimi GMP+. Proprio perché non prescrive le modalità di azione nei casi singoli, lo schema di Certificazione dei Mangimi GMP+ è definibile come "schema universale", che lascia spazio all'individualità e a un approccio personalizzato.

## 7. Struttura dello schema e coerenza documentale

I due moduli previsti nello schema di Certificazione dei Mangimi GMP+, ovvero GMP+ FSA e GMP+ FRA, sono illustrati graficamente nell'immagine seguente. La Community GMP+ condivide una responsabilità collettiva rispetto alla sicurezza dei mangimi.

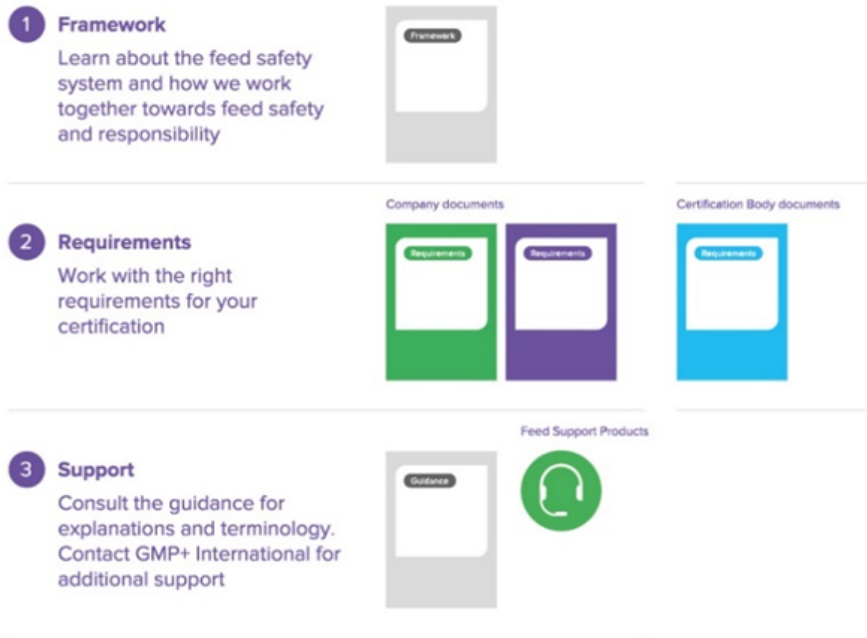
La modalità di collaborazione per ottenere i risultati desiderati e la modalità di funzionamento del sistema per la sicurezza dei mangimi vengono spiegate all'interno dei documenti del **Framework(Quadro di Riferimento)** (1).

I **Requirements (Requisiti)** (2) sono il capitolo successivo. I requisiti sono suddivisi per modulo e sono descritti in due sezioni separate:

1. requisiti per le aziende - questa sezione contiene una parte generale atta a delineare i Requisiti per la Sicurezza dei Mangimi oppure i Requisiti del Sistema di Gestione della Responsabilità sui Mangimi per tutti gli ambiti di applicazione, mentre eventuali requisiti aggiuntivi o specifici sono spiegati all'interno della sezione contenente le Specifiche Tecniche;
2. requisiti per gli Enti di Certificazione - servono per stabilire un livello armonizzato per gli audit.

Infine, mettiamo a disposizione della Community GMP+ un servizio di *Support (Assistenza)* (3) e orientamento per agevolare l'implementazione dei requisiti. Il tutto avviene attraverso i nostri strumenti di orientamento e assistenza che rientrano tra i cosiddetti Prodotti di Supporto sui Mangimi (FSP - Feed Support Products).

## GMP+ Feed Certification scheme



## 8. Suggerimenti utili per il lettore

Lo schema di Certificazione dei Mangimi GMP+, costituito da due moduli, è stato redatto tenendo conto della prassi quotidiana delle aziende certificate GMP+. Il presente documento si concentra in particolare sui requisiti obiettivo. Cerca, per quanto possibile, di non soffermarsi sulle eventuali motivazioni e spiegazioni e nemmeno sui requisiti più rigorosi.

I documenti attinenti allo schema sono stati redatti in modo tale da stabilire i requisiti riguardo al "cosa perseguire". Spetta, invece, alla singola azienda definire, mettere in atto e realizzare procedure e misure di controllo specifiche, nonché dimostrare che il Sistema di Gestione della Sicurezza dei Mangimi (Sistema di Gestione della Responsabilità sui Mangimi) sia efficace per conseguire gli obiettivi. In alcuni casi si rendono necessari requisiti più rigorosi.

### Helpful tip:

La sezione "Consigli utili" (Helpful Tips) fornisce ulteriori informazioni atte a facilitare la comprensione dei requisiti oppure ad accedere ad altri documenti guida messi a disposizione da GMP+ International. I consigli hanno lo scopo di aiutare l'azienda certificata a soddisfare i requisiti obiettivo.

I "Consigli utili" rappresentano dei semplici suggerimenti e indicazioni sulle modalità che consentono di realizzare l'obiettivo, senza tuttavia essere requisiti loro stessi.

Le forme verbali hanno un preciso significato nel presente documento:

- per i requisiti si utilizzano verbi quali "dovere", "essere tenuto" sia in forma affermativa che negativa;
- per le raccomandazioni si utilizzano verbi quali "essere necessario" sia in forma affermativa che negativa;
- per esprimere il permesso si utilizzano verbi quali "essere consentito" sia in forma affermativa che negativa;
- per esprimere possibilità o capacità si utilizzano verbi quali "potere", "essere possibile", "essere in grado" sia in forma affermativa che negativa.



## Feed Support Products

Dove trovare ulteriori informazioni su Prodotti di supporto sui mangimi GMP+ International

Schede informative

Per maggiori informazioni: <https://www.gmpplus.org/en/services/feed-support-products/fact-sheets/>

Per visualizzare le schede informative: Portale GMP+

Elenco dei prodotti

Per ulteriori informazioni: <https://fsd.gmpplus.org/raadplegen/productenpdf.aspx?lang=en-gb>

Rapporti relativi ai pericoli

Per visualizzare i rapporti: Portale GMP+

Limiti di sicurezza specifici dei mangimi

Per ulteriori informazioni: <https://www.gmpplus.org/en/services/feed-support-products/specific-feed-safety-standards/>.

Valutazioni del rischio

Per maggiori informazioni: <https://www.gmpplus.org/en/services/feed-support-products/risk-assessments/>

Accesso al database: Portale GMP+

Database monitoraggio GMP+

Per maggiori informazioni: <https://www.gmpplus.org/en/services/feed-support-products/gmpplus-monitoring-database/>

Accesso al database: Portale GMP+

# We enable every company in the feed chain to take responsibility for safe and sustainable feed.

## **GMP+ International**

Braillelaan 9

2289 CL Rijswijk

The Netherlands

t. +31 (0)70 – 307 41 20 (Office)

+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)

e. [info@gmpplus.org](mailto:info@gmpplus.org)

Disclaimer:

Questa pubblicazione è stata redatta in inglese e tradotta in diverse lingue. In caso di conflitto di interpretazione o discrepanza tra la lingua inglese e qualsiasi altra lingua, prevarrà la lingua inglese.

© GMP+ International B.V.

Tutti i diritti sono riservati. Le informazioni contenute nella presente pubblicazione possono essere consultate a video, scaricate e stampate a condizione che siano ad uso personale e non commerciale. L'utilizzo per altri scopi è possibile solo previo consenso per iscritto da parte di GMP+ International B.V.