



Technical Specifications

TS1.2 - Acquisto

Versione IT: 3 marzo 2025



Indice

1. INTRODUZIONE	4
2. CAMPO DI APPLICAZIONE DEL PRESENTE DOCUMENTO	5
3. PANORAMICA DEI CERTIFICATI GMP+ E DEI CERTIFICATI ACCETTATI	6
3.1. ACQUISTO DI MANGIMI COMPOSTI E PRODOTTI SEMI-LAVORATI	6
3.2. ACQUISTO DI PREMISCELE	6
3.3. ACQUISTO DI ADDITIVI PER MANGIMI	7
3.4. ACQUISTO DI MATERIE PRIME PER MANGIMI	8
3.4.1. GENERALITÀ	8
3.4.2. ACQUISTO DI MATERIE PRIME PER MANGIMI DA AZIENDE CON CERTIFICATI SPECIFICI	9
3.5. ACQUISTO DI STOCCAGGIO E TRASBORDO	9
3.6. ACQUISTO DEL TRASPORTO	10
3.7. ACQUISTO DI NOLO MARITTIMO	11
3.8. ACQUISTO DI SERVIZI DI LABORATORIO	11
3.9. ACQUISTO DI ALTRI SERVIZI	12
4. OPZIONI GATEKEEPER	14
4.1. REQUISITI GENERALI GATEKEEPER	14
4.1.1. CONDIVISIONE DEI RISULTATI DELL'ANALISI	14
4.2. MANGIMI E SERVIZI RELATIVI AI MANGIMI CHE NON POSSONO ESSERE ACQUISTATI SECONDO UN PROTOCOLLO GATEKEEPER	15
4.3. REQUISITI GATEKEEPER PER L'ACQUISTO DI SPECIFICI INGREDIENTI PER MANGIMI	15
4.3.1. ACQUISTO DI PRODOTTI AGRICOLI NON LAVORATI DAL COLTIVATORE DA USARE IN O COME MANGIMI	15
4.3.2. ACQUISTO DI CEREALI, SEMI (OLEOSI) E LEGUMI NON LAVORATI USCITI DA UNA CATENA DI RACCOLTA	17
4.3.3. ACQUISTO DI ADDITIVI, PRODOTTI ALIMENTARI E PRODOTTI FARMACEUTICI, ERBE E SPEZIE	19
4.3.4. ACQUISTO DI EX PRODOTTI ALIMENTARI	21
4.3.5. ACQUISTO DI OLIO DI PALMA	24
4.3.6. ACQUISTO DI MATERIE PRIME PER MANGIMI DI ORIGINE MINERALE	26
4.3.7. ACQUISTO DI MATERIE PRIME PER MANGIMI LAVORATE	29
4.3.8. ACQUISTO DI MANGIMI PER PROVA	37
4.4. REQUISITI DEL GATEKEEPER PER L'ACQUISTO DI SERVIZI RELATIVI AI MANGIMI	38
4.4.1. ACQUISTO DI TRASPORTO SU STRADA	38
4.4.2. ACQUISTO DI TRASPORTO SU IDROVIE INTERNE	40
4.4.3. ACQUISTO DI STOCCAGGIO E TRASBORDO	42
4.5. SPECIALI OPZIONI DI GATEKEEPING	44

4.5.1.	<i>ALTRI PRODOTTI E SERVIZI</i>	44
4.5.2.	<i>MATERIE PRIME PER IL FRAZIONAMENTO DELLE PASTE DI SAPONIFICAZIONE</i>	45

1. Introduzione

Lo schema GMP+ Feed Certification si basa su una serie di principi. Un principio importante è che le aziende di mangimi, che lavorano insieme in una catena di fornitura dei mangimi, condividono la responsabilità di garantire la fornitura di mangimi sicuri agli allevatori di bestiame. Questa responsabilità condivisa si riflette nei requisiti di acquisto. Tali requisiti devono essere considerati come un riferimento minimo.

2. Campo di applicazione del presente documento

In aggiunta ai requisiti nel documento GMP+, il presente documento specifica:

- Quale certificazione di un fornitore di un mangime o di un servizio relativo ai mangimi sia accettata (Capitolo 3)
- Quali cosiddette opzioni di gatekeeping possano essere applicate per l'acquisto di mangimi o servizi relativi ai mangimi non certificati, ma anche per prodotti o servizi non relativi ai mangimi, come ad esempio prodotti medicinali veterinari, servizi di pulizia dei silo e materie prime per il frazionamento delle paste di saponificazione (Capitolo 4)

3. Panoramica dei certificati GMP+ e dei certificati accettati

Le seguenti tabelle indicano le certificazioni GMP+ e le certificazioni accettate per svariati prodotti e servizi relativi ai mangimi, inclusi, se del caso, requisiti aggiuntivi:

3.1. Acquisto di mangimi composti e prodotti semi-lavorati

Certificati accettati - Campi di applicazione	Requisiti aggiuntivi
Produzione di mangimi composti GMP+ Commercio di mangimi GMP+ - mangimi composti	
FCA-BC-02 - MP, produzione di mangimi composti FCA-BC-03 - MH, commercio di mangimi composti	
Produttori di mangimi composti certificati QS Commercianti certificati QS Impianti di mobili di macinazione e miscelazione di mangimi certificati QS	
Mangimi composti UFAS Commercianti UFAS - commercio di mangimi composti	L'azienda QS deve essere inserita nel database delle aziende GMP+, nella scheda Altri schemi di certificazione .
FAMI-QS - produzione di mangimi complementari FAMI-QS - produzione di mangimi dietetici FAMI-QS - commercio di mangimi complementari FAMI-QS - commercio di mangimi dietetici	L'azienda FAMI-QS deve essere indicata con il campo di applicazione Mangimi complementari e/o Mangimi dietetici.
Produttori di mangimi composti certificati OQUALIM-RCNA International Distributori/commercianti di mangimi composti certificati OQUALIM-RCNA International	L'azienda OQUALIM deve avere la designazione "RCNA International" specificata sul certificato.
Produttori di mangimi composti pastus + Commercianti di mangimi composti pastus +	L'azienda pastus+ deve essere inclusa nell'elenco GMP+ dei partecipanti di pastus+ .

3.2. Acquisto di premiscele

Certificati accettati - Campi di applicazione	Requisiti aggiuntivi
Produzione di premiscele GMP+ Commercio di mangimi GMP+ - premiscele	
FCA-BC-02 - VP, produzione di premiscele FCA-BC-03 - VH, commercio di premiscele	

Certificati accettati - Campi di applicazione	Requisiti aggiuntivi
FAMI-QS - produzione di miscele FAMI-QS - commercio di miscele	L'azienda FAMI-QS deve essere indicata con il campo di applicazione Miscele (funzione).
Produttori di premiscele certificati QS Commercianti certificati QS	L'azienda QS deve essere inserita nel database delle aziende GMP+, nella scheda Altri schemi di certificazione .
Mangimi composti UFAS Commercianti UFAS - commercio di premiscele	
Produttori di premiscele certificati OQUALIM-RCNA International Distributori/commercianti di premiscele certificati OQUALIM-RCNA International	L'azienda OQUALIM deve avere la designazione "RCNA International" specificata sul certificato.

3.3. Acquisto di additivi per mangimi

Certificati accettati - Campi di applicazione	Requisiti aggiuntivi
Produzione di additivi per mangimi GMP+ Commercio di mangimi GMP+ - mangimi composti	
FCA-BC-02 - TP, produzione di additivi per mangimi FCA-BC-03 - TH, commercio di additivi per mangimi	
FAMI-QS - produzione di ingredienti FAMI-QS - commercio di ingredienti	L'azienda FAMI-QS deve essere indicata con il campo di applicazione Ingredienti (processo). Gli additivi acquistati devono essere anch'essi indicati nel database.
Commercianti UFAS - commercio di ingredienti per mangimi Standard FEMAS Core Fornitore intermedio FEMAS	
Produttori di additivi certificati QS Commercianti certificati QS	L'azienda QS deve essere inserita nel database delle aziende GMP+, nella scheda Altri schemi di certificazione .
Distributori/commercianti di additivi per mangimi certificati OQUALIM-RCNA International	L'azienda OQUALIM deve essere: • Produttore o distributore di mangimi composti o premiscele con la designazione "RCNA International" specificata sul certificato. • Oppure appartenere a un gruppo di aziende di cui almeno una sia certificata come sopra <i>Nota: L'additivo per mangimi consegnato deve, naturalmente, essere prodotto dal produttore certificato</i>

3.4. Acquisto di materie prime per mangimi

3.4.1. Generalità

Certificati accettati - Campi di applicazione	Requisiti aggiuntivi
Produzione di materie prime per mangimi + GMP Commercio di mangimi GMP+ - materie prime per mangimi	
FCA-BC-02 - GP, produzione di materie prime per mangimi FCA -BC-02 (VWP), produzione di sottoprodotti per la rilavorazione (azienda del settore alimentare) FCA -BC-02 (GPVW), produzione di materie prime per mangimi derivate da sottoprodotti per la rilavorazione FCA-BC-03 - GH, commercio di materie prime per mangimi FCA -BC-03 (VWH), produzione di sottoprodotti per la rilavorazione	
Produttore di materie prime per mangimi certificato QS Commercianti certificati QS	L'azienda QS deve essere inserita nel database delle aziende GMP+, nella scheda Altri schemi di certificazione. Come eccezione al requisito di includere una valutazione generica del rischio per una materia prima per mangimi nel TS1.3 <i>Elenco dei prodotti</i>, è consentito anche l'acquisto di una materia prima per mangimi da un'azienda certificata QS se tale materia prima è inclusa nel QS-Liste der Einzelfuttermittel
Standard FEMAS Core Fornitore intermedio FEMAS Commercianti UFAS - commercio di ingredienti per mangimi	
FAMI-QS - produzione di ingredienti FAMI-QS - commercio di ingredienti	- L'azienda FAMI-QS deve essere indicata con il campo di applicazione Ingredienti (processo). Le materie prime per mangimi acquistate devono essere anch'esse indicate in questo database. - Queste materie prime per mangimi devono essere incluse nel TS1.3 <i>Elenco di prodotti</i>
EFISC-GTP - Prodotti del settore della premitura dei semi oleosi e della raffinazione degli oli vegetali - Prodotti del settore degli amidi - Prodotti derivanti dalla lavorazione del malto - Glicerina (grezza e raffinata) dalla produzione di biodiesel - Commercio/raccolta di materie prime per mangimi di origine vegetale	
Produttori di materie prime per mangimi certificati pastus + Commercianti di materie prima per mangimi certificati pastus +	L'azienda pastus+ deve essere inclusa nell'elenco GMP+ dei partecipanti di pastus+ .

Certificati accettati - Campi di applicazione	Requisiti aggiuntivi
Distributori/commercianti di materie prime per mangimi certificati OQUALIM-RCNA International	L'azienda OQUALIM deve essere: • produttore o distributore di mangimi composti o premiscele con la designazione "RCNA International" specificata sul certificato • oppure appartenere a un gruppo di aziende di cui almeno una sia certificata come sopra. <i>Nota: la materia prima per mangimi consegnata deve, naturalmente, essere prodotta dal produttore certificato</i>
Raccoglitori certificati CSA-GTP (commercio, stoccaggio e trasbordo)	Per i seguenti prodotti: cereali francesi non lavorati, semi oleosi e colture proteiche (granaglie) destinati all'uso come mangimi.

3.4.2. Acquisto di materie prime per mangimi da aziende con certificati specifici

Alcune materie prime per mangimi possono essere acquistate anche da un'azienda con un certificato specifico:	
Materie prime per mangimi	Certificati approvati/requisiti speciali
Colture combinabili (granaglie, semi (oleosi) e legumi)	Commercianti TASCC (commercio di colture combinabili intere non lavorate per uso in alimenti e mangimi)
	Pacchetto di servizio linee guida QS per la produzione agricola
	L'azienda QS deve essere inserita nel database delle aziende GMP+, nella scheda <i>Altri schemi di certificazione</i> .
Sottoprodotti della panetteria	Certificazione secondo 'Hygiene Code voor Brood en Banketbakkerij' incl. Diervoedermodule (Nederlands Bakkerij Centrum/ISACert)
Patate classificate per il consumo	Certificazione secondo 'Hygiene Code voor ongeschilde (zoete) aardappelen' e con designazione 'HACCP + GMP' (Nederlandse Aardappel Organisatie; NAO)
Siero da allevatori	Certificazione secondo 'Hygienecode voor de Boerderijzuivelbereiding' (inclusief bijlage 7). L'allevatore deve essere indicato come tale su https://boerderijzuivel.nl/keurmerken/gmp-weiafvoer
Latticini	Il prodotto deve essere fornito secondo il Reg. (CE) 853/2004

3.5. Acquisto di stoccaggio e trasbordo

Certificati accertati - campi di applicazione	Requisiti aggiuntivi
Stoccaggio e trasbordo di mangimi GMP+	
FCA -BC-04 – OO stoccaggio e trasbordo di mangimi per animali	
Stoccaggio TASCC	
EFISC - GTP - stoccaggio di materie prime per mangimi di origine vegetale.	
Aziende certificate QS - stoccaggio e trasbordo	L'azienda QS deve essere inserita nel database delle aziende GMP+, nella scheda Altri schemi di certificazione .
Aziende certificate pastus+ - stoccaggio e trasbordo	L'azienda pastus+ deve essere inclusa nell'elenco GMP+ dei partecipanti di pastus+ .
<i>Nota: Lo stoccaggio di beni confezionati non richiede necessariamente l'acquisto da un fornitore di servizi certificato GMP+. Per maggiori informazioni, vedere 4.4.3.</i>	

3.6. Acquisto del trasporto

Certificati e campi di applicazione accettati	Requisiti aggiuntivi
Trasporto di mangimi su strada GMP+ Trasporto di mangimi su idrovie interne GMP+	
FCA-BC-05 - TVWE, trasporto di mangimi su strada FCA -BC-08 - Codice di igiene per il trasporto su idrovie interne	
Autotrasporto su strada TASCC - trasporto su strada	Il trasporto subappaltato da un'azienda di autotrasporto su strada TASCC non è accettato
Qualimat - trasporto su strada	
Aziende certificate QS - trasporto su strada	L'azienda QS deve essere inserita nel database delle aziende GMP+, nella scheda Altri schemi di certificazione .
EFISC - GTP Trasporto di materie prime per mangimi di origine vegetale	Accettato solo in combinazione con un campo di applicazione EFISC-GTP per il commercio.
Aziende certificate pastus+ - trasporto su strada	L'azienda pastus+ deve essere inclusa nell'elenco GMP+ dei partecipanti di pastus+ .
Aziende certificate CSA-GTP - trasporto su strada	- Accettato solo in combinazione con un campo di applicazione CSA-GTP per la raccolta. - Per i seguenti prodotti: cereali francesi non lavorati, semi oleosi e colture proteiche (granaglie) destinati all'uso come mangimi.

Certificati e campi di applicazione accettati	Requisiti aggiuntivi
<i>Nota 1: I requisiti summenzionati si applicano anche all'acquisto di unità di trazione.</i> <i>Nota 2: Un'azienda di trasporti esterna non deve essere certificata GMP+ o equivalente nel caso di:</i> • <i>Trasporto di mangimi confezionati a patto che sia il produttore o il commerciante certificato GMP+ a verificare la pulizia del vano di carico.</i> • <i>Trasporto di vani di carico sigillati (per la definizione si rimanda al documento F0.2) a patto che la società esterna incaricata del trasporto:</i> • <i>non sia proprietaria o non gestisca i vani di carico;</i> • <i>non possa in alcun modo compromettere lo stato GMP+ dei mangimi trasportati;</i> • <i>non possa utilizzare le proprie attrezzature di carico/scarico (tubazioni, tubi flessibili, ecc.), salvo quando ciò sia consentito dal committente certificato GMP+.</i> <i>Il produttore o il commerciante certificato GMP+ deve occuparsi della sigillatura del vano di carico.</i> • <i>Trasporto su rotaia (utilizzando vagoni)</i>	

3.7. Acquisto di nolo marittimo

Certificati accettati - Campi di applicazione	Requisiti aggiuntivi
Nolo marittimo per trasporto su idrovie interne GMP+ Nolo marittimo per trasporto marittimo a corto raggio GMP+ Nolo marittimo per trasporto su strada GMP+ Nolo marittimo per trasporto su rotaia GMP+ Nolo marittimo per trasporto marittimo GMP+	
FCA-BC-07 - TVM, noleggio di mezzi per il trasporto di mangimi per via marittima	
FCA-BC-06 - TVWA, noleggio di mezzi per il trasporto di mangimi su idrovie interne	
FCA-BC-09 - TVOR, organizzazione del trasporto di mangimi o su rotaia	
Aziende certificate QS con campo di applicazione dedicato al nolo marittimo per trasporto su rotaia, idrovie interne e marittimo	L'azienda QS deve essere inserita nel database delle aziende GMP+, nella scheda Altri schemi di certificazione .
<i>Nota: Un agente di noli esterno non deve essere certificato GMP+ o equivalente nel caso di</i> • <i>Nolo marittimo per trasporto su strada</i> • <i>Nolo marittimo di prodotti confezionati (incluse unità di carico sigillate)</i> • <i>Nolo marittimo di oli e grassi e prodotti derivati destinati alla lavorazione diretta in mangimi, quando il trasporto evidentemente avviene secondo un contratto FOSFA e quando l'elenco EU 1 di carichi precedenti accettabili viene utilizzato come elemento obbligatorio.</i>	

3.8. Acquisto di servizi di laboratorio

Se misurazione e monitoraggio si svolgono tramite analisi, l'azienda certificata GMP+ deve assicurare che questa sia effettuata da un laboratorio approvato a questo scopo secondo il

modulo GMP+ FSA. La tabella qui di seguito mostra quali qualifiche sono approvate per quale analisi.

Analisi	Certificati accettati - Campi di applicazione	Requisiti aggiuntivi
A) Contaminanti critici • Aflatossina B1 • Diossina • PCB diossina-simili • PCB non diossina-simili • Metalli pesanti • Cadmio • Arsenico • Piombo • Mercurio * • Fluoro * • Pesticidi * L'analisi di questi parametri negli additivi e premiscele di mangimi deve essere fatta in un laboratorio con un sistema di gestione della qualità verificato in maniera indipendente, come incluso sotto B) Altri contaminanti.	Un sistema di gestione della qualità verificato in maniera indipendente come incluso sotto B) integrato da Laboratorio registrato GMP+	• A condizione che il Laboratorio registrato GMP+ sia registrato per l'analisi in questione. • L'uso di Laboratori registrati GMP+ è obbligatorio.
B) Altri contaminanti	Test in laboratorio GMP+	L'analisi in questione deve rientrare nel campo di applicazione della certificazione del laboratorio certificato
	Laboratorio accreditato ISO17025 per l'analisi in questione	
	Laboratorio accreditato ISO17025 per un'altra analisi rispetto a quella in questione	Solo se l'azienda certificata GMP+ può giustificare l'impossibilità a utilizzare un laboratorio accreditato ISO17025 per l'analisi in questione. La giustificazione deve essere conservata tra le informazioni documentate.
	Collaudo di strutture TASCC	

3.9. Acquisto di altri servizi

Servizi	Certificati accettati - Campi di applicazione
Produzione o lavorazione su base contrattuale (soggetto terzo/subappaltatore)	Produzione di materie prime per mangimi + GMP Produzione di additivi per mangimi GMP+ Produzione di premiscele GMP+ Produzione di mangimi composti GMP+
	Certificato con campo di applicazione corrispondente da altri schemi di certificazione accettati

4. Opzioni gatekeeper

4.1. Requisiti generali gatekeeper

Gatekeeping è un termine che sta a indicare che l'azienda certificata GMP+ acquista un mangime o un servizio relativo ai mangimi, che non rientra nel campo di applicazione di una certificazione GMP+ o un'altra certificazione accettata di sicurezza dei mangimi. Il gatekeeper si assume la responsabilità della sicurezza del mangime o del servizio relativo ai mangimi che sarà portato nella catena GMP+.

Helpful tip:

In questo capitolo, l'azienda certificata GMP+ verrà indicata con il termine "gatekeeper".

- a. Il gatekeeper deve costantemente fornire prodotti e servizi che:
 - a.siano sicuri per l'uso in o come mangimi, e
 - a.siano conformi ai requisiti GMP+ pertinenti,
 - a.siano conformi alla legislazione pertinente in materia di mangimi
- b. Il gatekeeper deve svolgere un'analisi dei pericoli in conformità con i principi HACCP, come indicato negli standard GMP+ pertinenti. Questa analisi dei pericoli deve includere tutte le operazioni e attività, dalla produzione originale fino alla consegna, e deve terminare con l'individuazione e il controllo di tutti i pericoli relativi
 - b.allo specifico mangime interessato
 - b.al processo di produzione di questo mangime
 - b.ad altre operazioni e attività come stoccaggio e trasporto
- c. Alcuni protocolli gatekeeper richiedono all'azienda GMP+ di notificare sia all'Ente certificatore che a GMP+ International. Per conoscere i dettagli, vedere i protocolli gatekeeper specifici.
- d. Se il gatekeeper trasferisce le responsabilità relative all'applicazione del protocollo gatekeeper al fornitore, questo deve essere chiaramente concordato e indicato, ad esempio nel contratto.

4.1.1. Condivisione dei risultati dell'analisi

Il gatekeeper deve includere il risultato dell'analisi svolta nel contesto del gatekeeping, almeno una volta al mese, nel database di monitoraggio GMP+. I risultati dell'analisi devono essere condivisi con la comunità GMP+ nel database di monitoraggio GMP+.

Il gatekeeper che fa uso dei risultati dell'analisi condotta da un fornitore non certificato deve assicurarsi che l'analisi sia stata effettuata da un laboratorio approvato per questa finalità, secondo quanto stabilito nel modulo GMP+ FSA. Vedere par. § 3.8.

4.2. Mangimi e servizi relativi ai mangimi che non possono essere acquistati secondo un protocollo gatekeeper

Non è possibile agire come gatekeeper per l'acquisto dei seguenti mangimi:

- Mangimi composti
- Premiscele
- Specifici sottoprodotti del settore degli oli e dei grassi:

Regolamento (UE) n. 68/2013 , inclusi gli emendamenti a tale regolamento.	
Numero	Nome
13.6.1	Oli acidi da raffinazione chimica
13.6.2 ¹	Acidi grassi esterificati con glicerolo
13.6.3 ¹	Mono-, di- e trigliceridi degli acidi grassi
13.6.4 ¹	Sali di acidi grassi
13.6.5	Distillati di acidi grassi da raffinazione fisica
13.6.6 ²	Acidi grassi grezzi
13.6.7 ²	Acidi grassi puri distillati
13.6.9 ¹	Mono- e digliceridi di acidi grassi esterificati con acidi organici
13.6.10 ¹	Sucresteri degli acidi grassi
13.6.11 ¹	Sucrogliceridi degli acidi grassi
13.11.2 ¹	Monoesteri di glicole propilenico e acidi grassi

4.3. Requisiti gatekeeper per l'acquisto di specifici ingredienti per mangimi

Il presente capitolo indica specifici requisiti di gatekeeping per l'acquisto di specifici mangimi di origine non-GMP o equivalente.

4.3.1. Acquisto di prodotti agricoli non lavorati dal coltivatore da usare in o come mangimi

1. Possono agire da gatekeeper solo se il prodotto è realizzato con/derivato da 13.6.6 o 13.6.7, ottenuti da frazionamento dell'olio vegetale (2.20.1).

2. Possono agire da gatekeeper solo se il prodotto è realizzato con frazionando l'olio vegetale (2.20.1).

Campo di applicazione		
Mangime	Prodotti agricoli non lavorati, inclusi fieno e paglia, dal coltivatore Fieno e paglia dal coltivatore-raccoglitore ³	
Origine	Tutti i Paesi	
Applicato da	Azienda certificata GMP+ con un campo di applicazione per produzione o commercio.	
Applicabile fino a	Nessun limite di tempo	
Requisiti per il gatekeeper		
Generalità	Vedere par. 4.1.	
Condizioni specifiche	- La certificazione GMP+ o equivalente del trasporto non è necessaria se lo stesso è organizzato dal coltivatore / coltivatore-raccoglitore e subito dopo la raccolta, e se rientra nell'ambito della mansione "raccolto incluso il trasporto al luogo di stoccaggio". - Se, invece, il gatekeeper organizza dello stoccaggio e/o del trasporto, è necessario seguire i requisiti di acquisto applicabili sanciti nel par. 3.5, 3.6, 4.4.1 e/o nel par 4.4.3 del documento TS1.2.	
	Deve esservi un accordo di garanzia della qualità tra il gatekeeper e il coltivatore/ coltivatore-raccoglitore. Vedere ad esempio il documento di supporto S9.10 <i>Documenti aziendali sulla prassi comune quotidiana</i>.	
Valutazione del fornitore	a. Analisi dei pericoli	Sì <i>Nota: I risultati dello standard di riferimento degli schemi di certificazione per coltivatori possono essere utilizzati come input.</i> <i>Vedere il sito web GMP+ / Collaborazioni / Schemi per coltivatori.</i>
	b. Verifica ispettiva del fornitore	Raccomandato
	c. Campionatura	Ogni lotto, in accordo con i requisiti stabiliti nel documento TS1.6 <i>Sampling</i> (Campionatura). <i>Per la definizione di lotto, vedere F0.2 Elenco definizioni.</i>
	d. Prova	Basata su HACCP ⁴
Conservare come informazioni documentate	Il gatekeeper deve conservare come informazioni documentate: - nome e indirizzo del coltivatore/raccoglitore da cui si acquistano i prodotti. - I lotti acquistati di prodotti agricoli non lavorati, inclusi paglia e fieno - i risultati dell'analisi	

3. Si definisce coltivatore-raccoglitore, un coltivatore dotato di attrezzature per la raccolta e di strutture di stoccaggio di sua proprietà, che raccoglie fieno/paglia da un gruppo di coltivatori con sede nelle sue vicinanze.

4. Si noti che devono essere rispettati anche i requisiti del protocollo Aflatossina B1

	Le informazioni documentate relative all'applicazione del presente protocollo devono essere conservate. Queste devono essere disponibili per il revisore e, su richiesta, per GMP+ International. <i>Nota: (parti) delle informazioni sopra indicate potrebbero non sempre essere disponibili. Nel quadro di applicazione dei principi HACCP, questa mancanza di informazioni può portare alla definizione di ulteriori misure di controllo e monitoraggio.</i>
Notifica sull'applicazione del presente protocollo	
Notifica all'Ente certificatore	Sì
Notifica a GMP+ International	No

4.3.2. Acquisto di cereali, semi (oleosi) e legumi non lavorati usciti da una catena di raccolta

Campo di applicazione		
Mangime	Cereali, semi (oleosi) e legumi non lavorati (da un raccoglitore) <i>Si noti che le condizioni per l'acquisto da coltivatori sono esposte nel par. 4.3.1</i>	
Origine	I cereali, semi (oleosi) e legumi non lavorati vengono coltivati al di fuori dei Paesi qui di seguito elencati	
	• Austria • Belgio • Canada • Danimarca • Francia • Germania	• Grecia • Irlanda • Lussemburgo • Paesi Bassi • Regno Unito
	Cereali di intervento da qualsiasi Paese UE	
Applicato da	Azienda certificata GMP+ con un campo di applicazione per produzione o commercio.	
Applicabile fino a	Nessun limite di tempo	
Requisiti per il gatekeeper		
Generalità	Vedere par. 4.1.	
Condizioni specifiche	Se l'azienda certificata GMP+ acquista un lotto di materie prime per mangimi da un'azienda non certificata GMP+ e lo vende franco a bordo a un cliente certificato GMP+, allora questo cliente deve soddisfare tutti i requisiti di questo protocollo.	
Valutazione del fornitore	a. Analisi dei pericoli	Sì

	<table> <tr> <td>b. Verifica ispettiva del fornitore</td><td>Raccomandato</td></tr> <tr> <td>c. Campionatura</td><td>Vedi sotto</td></tr> <tr> <td>d. Prova</td><td>Vedi sotto</td></tr> </table>	b. Verifica ispettiva del fornitore	Raccomandato	c. Campionatura	Vedi sotto	d. Prova	Vedi sotto
b. Verifica ispettiva del fornitore	Raccomandato						
c. Campionatura	Vedi sotto						
d. Prova	Vedi sotto						
Conservare come informazioni documentate	Il gatekeeper deve conservare come informazioni documentate: • nome e indirizzo del produttore/raccoglitore da cui si acquistano i prodotti. • i lotti acquistati di cereali, semi (oleosi) o legumi non lavorati • risultati dell'analisi Le informazioni documentate relative all'applicazione del presente protocollo devono essere conservate. Queste devono essere disponibili per il revisore e, su richiesta, per GMP+ International. <i>Nota: (parti) delle informazioni sopra indicate potrebbero non sempre essere disponibili. Nel quadro di applicazione dei principi HACCP, questa mancanza di informazioni può portare alla definizione di ulteriori misure di controllo e monitoraggio.</i>						
Campionatura e prove							
<u>Campionatura</u> In accordo con i requisiti stabiliti nel documento TS1.6 <i>Sampling</i> (Campionatura). Per la definizione di lotto, vedere F0.2 <i>Elenco definizioni</i>. • In caso di trasporto su nave o treno o in stoccaggio: organizzazione di Controllo (Control Organisation (CO)) indipendente accreditata secondo l'ultima versione della norma ISO 17020 in cui la campionatura rientra nell'ambito dell'accreditamento. <u>Prove</u> • Occorre ogni caso analizzare ciascun lotto per i contaminanti riassunti qui di seguito. Se l'analisi dei pericoli mostra che ci sono altri contaminanti che meritano attenzione, allora occorre analizzare anche questi. • Se vengono ricevuti piccoli lotti, i volumi possono essere sommati e le prove devono essere eseguite almeno ogni 500 tonnellate. <i>Nota:</i> • <i>Un lotto approvato deve essere tenuto isolato rispetto agli altri lotti, a meno che non siano stati testati /approvati o già garantiti da GMP+.</i> • <i>Dal momento della campionatura/prova, il lotto è considerato garantito GMP+. Il gatekeeper da quel punto deve garantire la conformità a tutti i requisiti GMP* di stoccaggio/trasporto fino al momento della consegna</i> • <i>Qualora non sia stato prelevato alcun campione rappresentativo sul livello dell'imbarcazione marittima e non siano disponibili i risultati delle analisi, i prodotti stoccati in silos diversi non possono più essere considerati come un unico lotto.</i>							
Parametro	Osservazione						
Residui di pesticidi	Lo screening deve coprire tutti i pesticidi rilevanti in base a informazioni su: • I pesticidi utilizzati localmente • La legislazione locale sui pesticidi applicabili • Le notifiche RASFF • Altre informazioni pertinenti						

Micotossine:	
Aflatossina B1 ⁵	Applicabile almeno al mais
Deossinivalenolo (DON)	Applicabile almeno a tutti i cereali
Zearalenone (ZEA)	Applicabile almeno a tutti i cereali e semi di soia
Ocratossina A (OTA)	Applicabile almeno a tutti i cereali
Metalli pesanti: - Arsenico - Piombo - Mercurio - Cadmio	
- Diossine - Somma di diossine e PCB diossina-simili - NDL PCB - PAH	Qualora il prodotto non sia essiccato o il gatekeeper possieda informazioni documentate che dimostrano che nel processo di essiccazione: - non è stata utilizzata alcuna combustione, - o è stato utilizzato gas naturale, - o è stata applicata l'essiccazione indiretta, il monitoraggio al 100% può essere ridotto (in conformità con i principi HACCP come esposti nello standard GMP+).
Acido idrocianico	Applicabile almeno ai semi di lino
Salmonella	
Gossipolo libero	Seme di cotone
Notifica sull'applicazione del presente protocollo	
Notifica all'Ente certificatore	Sì
Notifica a GMP+ International	Sì, prima di iniziare a utilizzare questo protocollo, tramite questo LINK. GMP+ International deve ricevere una comunicazione ogni volta che questo protocollo gatekeeper verrà utilizzato in un altro Paese di origine.

4.3.3. Acquisto di additivi, prodotti alimentari e prodotti farmaceutici, erbe e spezie

Campo di applicazione	
Prodotto	Additivi, erbe e spezie devono essere approvati per l'uso nei mangimi: - se il gatekeeper è in produttore: nel Paese che è sede del gatekeeper; - se il gatekeeper è un commerciante: nel Paese in cui l'additivo viene commercializzato.

5. Nota: Oltre al monitoraggio lotto per lotto, occorre soddisfare i requisiti complessivi del protocollo Aflatossina B1

	Per la definizione di additivi per mangimi, vedere F.02 Elenco definizioni.	
	Prodotti alimentari, prodotti secondo • uno schema di sicurezza alimentare riconosciuto dal GFSI o • secondo il Codice deontologico approvato dall'autorità nazionale Per la definizione di Prodotti alimentari, vedere F0.2 Elenco definizioni Nota: Il prodotto alimentare non deve essere incluso in TS1.3 Elenco prodotti. Vedere anche § 3.4.2 per acquisto di latticini.	
	Prodotto farmaceutico, prodotto secondo gli Standard di riferimento della farmacopea europea o equivalente. Sono esclusi da questo campo di applicazione: • i sottoprodotti del settore alimentare e le materie prime per la produzione di prodotti alimentari	
Origine	Tutti i Paesi	
Applicato da	Azienda certificata GMP+ con un campo di applicazione per produzione o commercio.	
Applicabile fino a	Nessun limite di tempo	
Requisiti per il gatekeeper		
Generalità	Vedere par. 4.1 Nota: quando si utilizza questo protocollo non è necessario includere i risultati dell'analisi nel database di monitoraggio GMP+.	
Condizioni specifiche	Gli additivi acquistati non devono cibo, mangime o prodotti per uso farmaceutico. Quando si usano questi prodotti nei mangimi, potrebbe essere applicabile una legislazione speciale in materia di mangimi (ad esempio per quanto riguarda l'etichettatura). In caso di acquisto di prodotti alimentari o additivi alimentari, il gatekeeper deve scoprire se e come il prodotto può essere utilizzato nei mangimi e quale legislazione in materia di mangimi sia applicabile.	
Valutazione del fornitore	a. Analisi dei pericoli	Sì
	b. Verifica ispettiva del fornitore	Raccomandato
	c. Campionatura	Ogni lotto, in accordo con i requisiti stabiliti nel documento TS1.6 Sampling (Campionatura). Per la definizione di lotto, vedere F0.2 Elenco definizioni
	d. Prove	Basato su HACCP
Conservare come informazioni documentate	Il gatekeeper deve conservare come informazioni documentate:	

	- le materie prime, i metodi di produzione, il flusso di produzione e l'ambiente da cui deriva il prodotto, in modo da poter completare la valutazione del rischio per ogni prodotto. - dati relativi a nome e indirizzo del produttore - prodotto acquistato - risultati dell'analisi - altre informazioni pertinenti Le informazioni documentate relative all'applicazione del presente protocollo devono essere conservate. Queste devono essere disponibili per il revisore e, su richiesta, per GMP+ International. <i>Nota: (parti) delle informazioni sopra indicate potrebbero non sempre essere disponibili. Nel quadro di applicazione dei principi HACCP, questa mancanza di informazioni può portare alla definizione di ulteriori misure di controllo e monitoraggio.</i>
Notifica sull'applicazione del presente protocollo	
Notifica all'Ente certificatore	Sì
Notifica a GMP+ International	Sì, prima di iniziare a utilizzare questo protocollo, tramite questo LINK. GMP+ International deve ricevere una comunicazione ogni volta che questo protocollo gatekeeper verrà utilizzato per una nuova combinazione di produttore e prodotto.

4.3.4. Acquisto di ex prodotti alimentari

Campo di applicazione	
Mangime	- Ex foraggio (destinato all'uso come mangime) - Prodotti alimentari, <u>non</u> prodotti secondo - uno schema di sicurezza alimentare riconosciuto dal GFSI o - secondo il Codice deontologico approvato dall'autorità nazionale <i>Per la definizione di Ex prodotti alimentari, vedere F0.2 Elenco definizioni.</i> <i>Esclusi dal campo di applicazione</i> - Sottoprodotti originari del settore alimentare (ad es. polpa di barbabietola, cereali da birra, ecc.) e realizzati per i mangimi - Materie prime per prodotti alimentari
Origine	Tutti i Paesi Acquistati direttamente da un'azienda alimentare, che abbia almeno un piano HACCP scritto. Questo piano HACCP: - è basato sui principi HACCP e - include il controllo dei pericoli relativi agli ex prodotti alimentari consegnati.

Campo di applicazione	
	L'acquisto da un commerciante intermediario di prodotti alimentari⁶ è consentito se: • il commerciante si limita ad acquistare gli ex prodotti alimentari e successivamente a rivenderli; • e l'audit del fornitore viene svolto presso l'azienda alimentare dove l'alimento diventa un ex prodotto alimentare; • esia l'azienda alimentare a fornire direttamente tutte le informazioni necessarie sugli ex prodotti alimentari.
Applicato da	Azienda certificata GMP+ con un campo di applicazione per produzione o commercio. Nel campo di applicazione "Commercio" il prodotto può essere venduto solo al soggetto che si trova nell'anello sottostante della catena, quindi a: • una azienda con campo di applicazione "produzione", oppure • direttamente all'allevatore. Occorre fornire informazioni pertinenti. Vedere anche 'Condizioni specifiche'.
Applicabile fino a	Nessun limite di tempo
Requisiti per il gatekeeper	
Generalità	Vedere par. 4.1
Condizioni specifiche	• Il gatekeeper deve stringere un accordo chiaro e inequivocabile con il fornitore riguardo a: • la conformità con i requisiti pertinenti di questo protocollo gatekeeper • la responsabilità del fornitore e del gatekeeper relativamente al prodotto o servizio acquistato • lo scambio di informazioni pertinenti • qualsiasi altro problema che sia rilevante per la garanzia della sicurezza del mangime. • Il gatekeeper che acquista ex prodotti alimentari non ancora idonei come materie prime per mangimi, deve prima lavorare il prodotto affinché diventi materia prima per mangimi. Per rimuovere i contaminanti fisici (ad es. vetro, plastica, metallo) occorre eseguire un trattamento o un processo di pulizia valido, affinché gli ex prodotti alimentari diventino idonei per i mangimi. Il trattamento o la pulizia devono avvenire in conformità ai requisiti dello schema. • La rivendita di ex prodotti alimentari che devono ricevere un trattamento o una pulizia convalidati per rimuovere i contaminanti fisici (ad es. vetro, plastica, metallo) prima di diventare idonei per i mangimi è possibile alle seguenti condizioni: ◦ Sotto il campo di applicazione Commercio ◦ A un'azienda con campo di applicazione Produzione per l'ulteriore lavorazione in materie prime per mangimi; ◦ Secondo un chiaro accordo che dia garanzie su ▪ le responsabilità per l'acquisto secondo il requisito del presente protocollo, e sulla ▪ corretta lavorazione in materie prime per mangimi;

6. Il commerciante intermediario di prodotti alimentari è spesso l'ufficio commerciale del produttore di prodotti alimentari oppure è il soggetto che vende prodotti alimentari per conto del produttore.

Campo di applicazione		
	- Devono essere fornite tutte le informazioni pertinenti riguardo alla lavorazione necessaria degli ex prodotti alimentari in materie prime per mangimi (= gli ex prodotti alimentari devono essere accompagnati da un FSDS e da tutte le necessarie informazioni secondo i requisiti esposti nell'Allegato VIII del Regolamento (CE) n. 767/2009) - L'azienda che si occupa della lavorazione degli ex prodotti alimentari deve partecipare alla verifica ispettiva del fornitore - La rivendita di ex prodotti alimentari non destinati a trattamento o pulizia convalidati per rimuovere i contaminanti fisici (ad es. vetro, plastica, metallo) prima di diventare idonei per i mangimi è possibile se effettuata direttamente all'allevatore. - GMP+ International si riserva il diritto di accompagnare il gatekeeper durante la verifica ispettiva del fornitore.	
Valutazione del fornitore	a. Analisi dei pericoli	Sì Nell'ambito della valutazione del fornitore occorre mettere a disposizione informazioni documentate sulla valutazione del rischio. Vedere ad esempio il documento di supporto S 9.10 <i>Documenti aziendali sulla prassi comune quotidiana</i>.
	b. Verifica ispettiva del fornitore	Sì - Prima della consegna iniziale, e poi ogni anno - Deve essere condotta da una persona qualificata. Per questo vedere lo standard GMP+
	c. Campionatura	Ogni lotto, in accordo con i requisiti stabiliti nel documento TS1.6 <i>Sampling</i> (Campionatura). <i>Per la definizione di lotto, vedere F0.2 Elenco definizioni.</i>
	d. Prove	Basato su HACCP
Conservare come informazioni documentate	Le informazioni documentate relative all'applicazione del presente protocollo devono essere conservate. Questo include l'FDSD di cui sopra. Queste informazioni devono essere disponibili per il revisore e, su richiesta, per GMP+ International. <i>Nota: (parti) delle informazioni sopra indicate potrebbero non sempre essere disponibili. Nel quadro di applicazione dei principi HACCP, questa mancanza di informazioni può portare alla definizione di ulteriori misure di controllo e monitoraggio.</i>	
Notifica sull'applicazione del presente protocollo		
Notifica all'Ente certificatore	Sì	
Notifica a GMP+ International	Sì, prima di iniziare a utilizzare questo protocollo, tramite questo LINK .	

Campo di applicazione	
	GMP+ International deve ricevere una comunicazione ogni volta che questo protocollo gatekeeper verrà utilizzato per una nuova combinazione di produttore e prodotto.

4.3.5. Acquisto di olio di palma

Campo di applicazione		
Mangime	Olio di (semi di) palma grezzo, raffinato e/o frazionato, come definito al n. 2.20.1 del Catalogo mangimi UE 68/2013 (inclusi gli emendamenti a tale regolamento)	
Origine	Tutti i Paesi	
Applicato da	Azienda certificata GMP+ con un campo di applicazione per produzione o commercio.	
Applicabile fino a	Nessun limite di tempo	
Requisiti per il gatekeeper		
Generalità	Vedere par. 4.1	
Condizioni specifiche	L'azienda certificata GMP+ acquista i prodotti summenzionati sulla base dei contratti FOSFA 53, 54, 80 o 81. Questi si basano sull'applicazione del manuale "Qualifiche e procedure FOSFA per le imbarcazioni utilizzate nel trasporto di oli e grassi alla rinfusa per uso alimentare e oleochimico " Le seguenti sono le informazioni documentate da tenere a disposizione secondo quanto stabilito nei contratti FOSFA: • contratto FOSFA (forma abbreviata) • polizza di carico • certificato FOSFA di conformità, pulizia e idoneità della cisterna della nave • certificato di analisi con FFA, sia al momento della spedizione che all'arrivo in porto presso il Paese di destinazione	
Valutazione del fornitore	a. Analisi dei pericoli	Sì
	b. Verifica ispettiva del fornitore	Raccomandato
	c. Campionatura	Ogni lotto, in accordo con i requisiti stabiliti nel documento TS1.6 <i>Sampling</i> (Campionatura). <i>Per la definizione di lotto, vedere F0.2 Elenco definizioni.</i> Campionamento secondo il metodo 5555 NEN-EN-ISO da parte di un sovrintendente membro FOSFA.
	d. Prove	Vedi sotto
Conservare come informazioni documentate	Il gatekeeper deve conservare come informazioni documentate per ogni stabilimento di lavorazione dell'olio di palma:	

- Il nome, l'indirizzo, ecc.
- I processi svolti
- I prodotti oleari realizzati

Inoltre, per ogni lotto ricevuto occorre conservare le seguenti informazioni documentate:

- Il volume
- L'imbarcazione
- FFA al porto di carico
- FFA al porto di arrivo

Le informazioni documentate relative all'applicazione del presente protocollo devono essere conservate. Queste devono essere disponibili per il revisore e, su richiesta, per GMP+ International.

Nota: (parti) delle informazioni sopra indicate potrebbero non sempre essere disponibili. Nel quadro di applicazione dei principi HACCP, questa mancanza di informazioni può portare alla definizione di ulteriori misure di controllo e monitoraggio.

Campionatura e prove

Prove

Occorre in ogni caso analizzare ciascun campione per i parametri e con la frequenza riassunti qui di seguito. Se l'analisi dei pericoli mostra che ci sono altri parametri che meritano attenzione, allora occorre analizzare anche questi.

Parametro	Frequenza	Osservazione
Acidi grassi liberi (FFA)	Ogni lotto	Limite di accettazione: • Per FOB al porto di carico max. 7% • Per CIF al porto di carico max. 10%
Residui di pesticidi	Ogni sei mesi	Limite di accettazione: consultare TS1.5 <i>Limiti di sicurezza specifici dei mangimi</i> . Screening pesticidi Lo screening deve essere basato su informazioni su • I pesticidi utilizzati localmente • La legislazione locale sui pesticidi applicabili • Le notifiche RASFF • Altre informazioni pertinenti
Metalli pesanti: • Arsenico • Piombo • Mercurio • Cadmio	Sulla base dell'analisi dei pericoli ma almeno una volta ogni 12 mesi	Limite di accettazione: consultare TS1.5 <i>Limiti di sicurezza specifici dei mangimi</i>
Diossine	Una volta ogni tre mesi, origini varie	Limite di accettazione: consultare TS1.5 <i>Limiti di sicurezza specifici dei mangimi</i>

Somma di diossine e PCB diossina-simili	Una volta ogni tre mesi, origini varie	Limite di accettazione: consultare TS1.5 <i>Limiti di sicurezza specifici dei mangimi</i>
Idrocarburi degli oli minerali (C10-C40)	Ogni lotto	Limite di accettazione: consultare TS1.5 <i>Limiti di sicurezza specifici dei mangimi</i>
Notifica sull'applicazione del presente protocollo		
Notifica all'Ente certificatore	Sì	
Notifica a GMP+ International	Sì, prima di iniziare a utilizzare questo protocollo, tramite questo LINK. GMP+ International deve ricevere una comunicazione ogni volta che questo protocollo gatekeeper verrà utilizzato per una nuova combinazione di produttore e paese di coltivazione.	

4.3.6. Acquisto di materie prime per mangimi di origine minerale

Campo di applicazione															
Mangime	Minerali (questo riguarda minerali singoli, non miscele di minerali/premiscele). Il minerale deve essere incluso in TS1.3 <i>Elenco di prodotti</i>														
Origine	I minerali sono prodotti al di fuori dei paesi indicati qui di seguito. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Paese</th><th>Il gatekeeping non è consentito per:</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Austria</td><td>Tutti i minerali</td></tr> <tr> <td>Belgio</td><td>Tutti i minerali</td></tr> <tr> <td>Germania</td><td>Tutti i minerali</td></tr> <tr> <td>Lussemburgo</td><td>Tutti i minerali</td></tr> <tr> <td>Paesi Bassi</td><td>Tutti i minerali</td></tr> <tr> <td>Regno Unito</td><td>Tutti i minerali</td></tr> </tbody> </table>	Paese	Il gatekeeping non è consentito per:	Austria	Tutti i minerali	Belgio	Tutti i minerali	Germania	Tutti i minerali	Lussemburgo	Tutti i minerali	Paesi Bassi	Tutti i minerali	Regno Unito	Tutti i minerali
Paese	Il gatekeeping non è consentito per:														
Austria	Tutti i minerali														
Belgio	Tutti i minerali														
Germania	Tutti i minerali														
Lussemburgo	Tutti i minerali														
Paesi Bassi	Tutti i minerali														
Regno Unito	Tutti i minerali														
Applicato da	Azienda certificata GMP+ con un campo di applicazione per produzione o commercio														
Applicabile fino a	Il gatekeeper deve effettuare una scelta tra 2 opzioni: - Applicabile senza limite di tempo con prove su ciascun lotto rispetto a un elenco fisso di parametri. oppure - Applicabile per 1,5 anni, con la possibilità di un monitoraggio basato su HACCP. In questo caso, si applicano le seguenti condizioni: - Il periodo di tempo è pensato affinché il produttore si interessi a ottenere la certificazione FSA GMP+ o equivalente. Ciò deve essere chiaramente dimostrato. - Solo se il flusso di prodotto viene mantenuto isolato, fin dal produttore certificato alla consegna ('catena chiusa')														

	<i>Nota: Se per qualsivoglia motivo, dopo 18 mesi il produttore non è ancora certificato, occorrerà applicare il monitoraggio lotto per lotto.</i>	
Requisiti per il gatekeeper		
Generalità	Vedere par. 4.1	
Condizioni specifiche	Il gatekeeper deve stringere un accordo chiaro e inequivocabile con il fornitore riguardo a: - la conformità con i requisiti pertinenti di questo protocollo gatekeeper - la responsabilità del fornitore e del gatekeeper relativamente al prodotto acquistato - lo scambio di informazioni pertinenti - qualsiasi altro problema che sia rilevante per la garanzia della sicurezza del mangime. I minerali acquistati devono essere idonei all’uso nei mangimi. Il gatekeeper deve scoprire se e come il prodotto può essere utilizzato nei mangimi e quale legislazione in materia di mangimi è applicabile. Il gatekeeper che acquista minerali non ancora idonei come materie prime per mangimi, deve prima lavorare il prodotto affinché diventi materia prima per mangimi. Deve essere effettuato un trattamento convalidato. Il trattamento deve avvenire in conformità ai requisiti dello schema. Nel caso in cui il minerale sia genuinamente destinato ai mangimi e/o non necessiti di ulteriore lavorazione, esso deve essere importato come materia prima per mangimi e dichiarato tale nei dazi doganali su tutti i documenti di importazione (come documento di trasporto, certificato, fatture, dichiarazioni doganali).	
Valutazione del fornitore	1. Analisi dei pericoli	Sì
	2. Verifica ispettiva del fornitore	Raccomandata Vedere S9.7 per ulteriori informazioni su come eseguire le valutazioni dei fornitori.
	3. Campionatura	Ogni lotto, in accordo con i requisiti stabiliti nel documento TS1.6 “Campionatura”. <i>Per la definizione di lotto, vedere F0.2 Elenco definizioni</i>
	4. Prove	Opzione 1: Vedere sotto ----- Opzione 2: in base all’HACCP
Conservare come informazioni documentate	Questa analisi HACCP deve includere tutte le operazioni e attività, dall’estrazione/ produzione originale fino alla consegna, e deve terminare con l’individuazione e il controllo di tutti i pericoli relativi - allo specifico mangime interessato - al processo di estrazione/produzione di questo mangime	

	• ad altre operazioni e attività come stoccaggio e trasporto, inclusi i requisiti minimi di pulizia Inoltre, il gatekeeper deve conservare come informazioni documentate: • le materie prime, l'estrazione, i metodi di produzione, lo stoccaggio, il trasporto, il flusso di produzione e l'ambiente da cui deriva il mangime, in modo da poter completare la valutazione del rischio per ogni mangime. • dati relativi a nome e indirizzo del produttore • acquisto di materie prime per mangimi • i risultati dell'analisi • altre informazioni pertinenti Le informazioni documentate relative all'applicazione del presente protocollo devono essere conservate. Queste devono essere disponibili per il revisore e, su richiesta, per GMP+ International. <i>Nota: (parti) delle informazioni sopra indicate potrebbero non sempre essere disponibili. Nel quadro di applicazione dei principi HACCP, questa mancanza di informazioni può portare alla definizione di ulteriori misure di controllo e monitoraggio.</i>	
Opzione di prova 1		
Occorre in ogni caso analizzare ciascun campione per i parametri e con la frequenza riassunti qui di seguito		
Parametro	Frequenza	Osservazioni
Metalli pesanti: • Arsenico • Piombo • Cadmio • Mercurio	Ogni lotto	Per i limiti di azione e accettazione, vedere TS1.5 <i>Limiti specifici per la sicurezza dei mangimi</i>
Fluoro	Ogni lotto	
Diossine	Ogni lotto	
Somma di diossine e PCB diossina-simili	Ogni lotto	
PCB diossina-simili	Ogni lotto	
PCB non diossina-simili	Ogni lotto	
Idrocarburi policiclici aromatici (PAH4)	Ogni lotto se direttamente essiccato	
Notifica sull'applicazione del presente protocollo		
Notification to the Certification Body	Sì	
Notifica a GMP+ International	Sì, prima di iniziare a utilizzare questo protocollo, tramite questo LINK . (opzione 1). Prima di iniziare a utilizzare l'opzione 2, GMP+ International deve ricevere comunicazione tramite un modulo apposito LINK . La convalida fa parte della procedura di notifica. Per maggiori dettagli sulla procedura, vedere l'elenco delle domande frequenti.	

GMP+ International deve ricevere una comunicazione ogni volta che questo protocollo gatekeeper viene utilizzato per una nuova combinazione di produttore e prodotto.

4.3.7. Acquisto di materie prime per mangimi lavorate

Campo di applicazione																													
Mangime	Materie prime per mangimi lavorate - non coperte da uno degli altri protocolli di acquisto per materie prime per mangimi lavorate - non di origine minerale (vedere par. 4.3.6) <i>Nota:</i> - Le materie prime per mangimi devono essere incluse in TS1.3 Elenco di prodotti. - Le materie prime per mangimi menzionate nel par. 4.2 non possono essere acquistate nell'ambito di questo protocollo gatekeeper.																												
Origine	Le materie prime per mangimi lavorate vengono prodotte al di fuori dei Paesi sotto indicati e se esiste un commerciante tra il produttore e il gatekeeper, questo ha sede al di fuori dei Paesi sotto indicati, a meno che la vendita non avvenga dietro condizioni FOB. <table> <tr> <th>Paese</th><th>Il gatekeeping non è consentito per:</th></tr> <tr> <td>Austria</td><td>Tutte le materie prime per mangimi lavorate</td></tr> <tr> <td>Belgio</td><td>Tutte le materie prime per mangimi lavorate</td></tr> <tr> <td>Germania</td><td>Tutte le materie prime per mangimi lavorate</td></tr> <tr> <td>Lussemburgo</td><td>Tutte le materie prime per mangimi lavorate</td></tr> <tr> <td>Paesi Bassi</td><td>Tutte le materie prime per mangimi lavorate</td></tr> <tr> <td>Regno Unito</td><td>Tutte le materie prime per mangimi lavorate</td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> <tr> <td>Argentina</td><td>Farina di semi oleaginosi</td></tr> <tr> <td>Brasile</td><td>Farina di semi oleaginosi e polpa di agrumi</td></tr> <tr> <td>Indonesia</td><td>Panelli di palmisti</td></tr> <tr> <td>Malesia</td><td>Panelli di palmisti</td></tr> <tr> <td>Pakistan</td><td>Melassa</td></tr> <tr> <td>Perù</td><td>Farina di pesce</td></tr> </table> <i>Nota: Sulla base della valutazione annuale degli sviluppi, all'elenco possono essere aggiunti Paesi specifici (o specifiche combinazioni di prodotto-Paese). Quando si decide di aggiungere un</i>	Paese	Il gatekeeping non è consentito per:	Austria	Tutte le materie prime per mangimi lavorate	Belgio	Tutte le materie prime per mangimi lavorate	Germania	Tutte le materie prime per mangimi lavorate	Lussemburgo	Tutte le materie prime per mangimi lavorate	Paesi Bassi	Tutte le materie prime per mangimi lavorate	Regno Unito	Tutte le materie prime per mangimi lavorate			Argentina	Farina di semi oleaginosi	Brasile	Farina di semi oleaginosi e polpa di agrumi	Indonesia	Panelli di palmisti	Malesia	Panelli di palmisti	Pakistan	Melassa	Perù	Farina di pesce
Paese	Il gatekeeping non è consentito per:																												
Austria	Tutte le materie prime per mangimi lavorate																												
Belgio	Tutte le materie prime per mangimi lavorate																												
Germania	Tutte le materie prime per mangimi lavorate																												
Lussemburgo	Tutte le materie prime per mangimi lavorate																												
Paesi Bassi	Tutte le materie prime per mangimi lavorate																												
Regno Unito	Tutte le materie prime per mangimi lavorate																												
Argentina	Farina di semi oleaginosi																												
Brasile	Farina di semi oleaginosi e polpa di agrumi																												
Indonesia	Panelli di palmisti																												
Malesia	Panelli di palmisti																												
Pakistan	Melassa																												
Perù	Farina di pesce																												

	Paese (o una combinazione prodotto-Paese) all'elenco, questa sarà annunciata con largo anticipo. I prossimi Paesi saranno valutati, allo scopo di aggiungerli all'elenco dei Paesi in cui non è possibile effettuare il gatekeeping:											
	<table><tr><th>Paese</th><th>Materie prime per mangimi lavorate</th></tr><tr><td>Polonia</td><td>Tutte le materie prime per mangimi lavorate</td></tr><tr><td>Francia</td><td>Tutte le materie prime per mangimi lavorate</td></tr><tr><td>Italia</td><td>Tutte le materie prime per mangimi lavorate</td></tr><tr><td>Spagna</td><td>Tutte le materie prime per mangimi lavorate</td></tr></table>		Paese	Materie prime per mangimi lavorate	Polonia	Tutte le materie prime per mangimi lavorate	Francia	Tutte le materie prime per mangimi lavorate	Italia	Tutte le materie prime per mangimi lavorate	Spagna	Tutte le materie prime per mangimi lavorate
Paese	Materie prime per mangimi lavorate											
Polonia	Tutte le materie prime per mangimi lavorate											
Francia	Tutte le materie prime per mangimi lavorate											
Italia	Tutte le materie prime per mangimi lavorate											
Spagna	Tutte le materie prime per mangimi lavorate											
Applicato da	Azienda certificata GMP+ con un campo di applicazione per produzione o commercio.											
Applicabile fino a	Il gatekeeper deve effettuare una scelta tra 2 opzioni: 1. Applicabile senza limite di tempo alle prove su ciascun lotto rispetto a un elenco fisso di parametri. oppure 2. Applicabile per 1,5 anni, con la possibilità di un monitoraggio basato su HACCP. In questo caso, si applicano le seguenti condizioni: • 2.Il periodo di tempo è pensato affinché il produttore si interessi a ottenere la certificazione FSA GMP+ o equivalente. Ciò deve essere chiaramente dimostrato. • 2.Solo se il flusso di prodotto viene mantenuto isolato, fin dal produttore certificato alla consegna ('catena chiusa') <i>Nota: Se per qualsivoglia motivo, dopo 18 mesi il produttore non è ancora certificato, occorrerà applicare il monitoraggio lotto per lotto.</i>											
Requisiti per il gatekeeper												
Generalità	Vedere par. 4.1											
Condizioni specifiche												
Valutazione del fornitore	a. Analisi dei pericoli	Sì										
	b. Verifica ispettiva del fornitore	Raccomandato										
	c. Campionatura	Ogni lotto, in accordo con i requisiti stabiliti nel documento TS1.6 <i>Sampling</i> (Campionatura). <i>Per la definizione di lotto, vedere F0.2 Elenco definizioni</i>										
	d. Prove	Opzione 1: vedere par. § 4.3.7.1. ----- Opzione 2: in base all'HACCP										
Conservare come informazioni documentate	Il gatekeeper deve conservare come informazioni documentate: • le materie prime, i metodi di produzione, il flusso di produzione e l'ambiente da cui deriva il mangime, in modo da poter completare la valutazione del rischio per ogni mangime. • dati relativi a nome e indirizzo del produttore • acquisto di materie prime per mangimi											

	• i risultati dell'analisi • altre informazioni pertinenti Le informazioni documentate relative all'applicazione del presente protocollo devono essere conservate. Queste devono essere disponibili per il revisore e, su richiesta, per GMP+ International. <i>Nota: (parti) delle informazioni sopra indicate potrebbero non sempre essere disponibili. Nel quadro di applicazione dei principi HACCP, questa mancanza di informazioni può portare alla definizione di ulteriori misure di controllo e monitoraggio.</i>
Notifica sull'applicazione del presente protocollo	
Notifica all'Ente certificatore	Sì
Notifica a GMP+ International	Sì, prima di iniziare a utilizzare questo protocollo, tramite questo LINK. (opzione 1). Prima di iniziare a utilizzare l'opzione 2, GMP+ International deve ricevere comunicazione tramite un modulo apposito LINK. La convalida fa parte della procedura di notifica. Per maggiori dettagli sulla procedura, vedere l'elenco delle domande frequenti. GMP+ International deve ricevere una comunicazione ogni volta che questo protocollo gatekeeper viene utilizzato per una nuova combinazione di produttore e prodotto.

4.3.7.1. Appendix 1: Prove

- Occorre ogni caso analizzare ciascun campione per i parametri riassunti qui di seguito. Se l'analisi dei pericoli mostra che ci sono altri parametri che meritano attenzione, allora occorre analizzare anche questi.
Nota: per poter inserire una singola materia prima per mangimi nella categoria giusta, consultare [questo documento](#).
- Qualora la tabella non fornisca informazioni sui parametri, il gatekeeper deve stabilire che i parametri vengano analizzati per ciascun lotto in base all'analisi dei pericoli. Il gatekeeper deve inviare a GMP+ International tramite questo link [LINK](#) il piano di monitoraggio per la convalida, prima di iniziare ad applicare il protocollo gatekeeper.

Pericolo	Pesticidi residui	Aflatossina B1	DON	ZEA	Fumosine	OTA	T2/HT2	Metalli pesanti 4 (As,Cd,Pb,Hg)	Diossine DL PCB	NDL PCB	PAH4	Salmonella	Nickel	Acido idrocianico	Antibiotici	Clostridium	Metanolo	Impurità insolubili
Categoria di Materie prime per mangimi																		
(Sotto)prodotti di semi di cereali, incl. la produzione di amido	X	X ^b	X	X	X ^b	X	X ^a	X	X	X		X						
(Sotto)prodotti dalla produzione di amido di patate	X							X	X	X	X ^d	X ^f						
(Sotto)prodotti di semi oleosi, frutti oleosi, piante oleose (farine, panelli)	X	X		X				X	X	X		X		X ^c				
(Sotto)prodotti della produzione di zucchero	X			X				X	X	X	X ^d	X						
(Sotto)prodotti della produzione di	X							X	X ^d	X ^d		X			X ^g			

Pericolo	Pesticidi residui	Aflatossina B1	DON	ZEA	Fumosine	OTA	T2/HT2	Metalli pesanti 4 (As,Cd,Pb,Hg)	Diossine DL PCB	NDL PCB	PAH4	Salmonella	Nickel	Acido idrocianico	Antibiotici	Clostridium	Metanolo	Impurità insolubili
Categoria di Materie prime per mangimi																		
birra (lievito, birra zootecnica)																		
(Sotto)prodotti della produzione di malto (radichette di malto, malto), incl. cereali da birra e distillati secchi in grani con solubili	X	X ^b	X	X	X ^b	X	X ^a	X	X	X		X						
(Sotto)prodotti da produzione di latte e uova								X	X ^h	X ^h		X						
Legumi, e i relativi prodotti e sotto-prodotti	X							X	X ^d	X ^d	X ^d	X						
Farina da erba disidratata	X							X	X	X	X	X						

Pericolo	Pesticidi residui	Aflatossina B1	DON	ZEA	Fumosine	OTA	T2/ HT2	Metalli pesanti 4 (As,Cd,Pb,Hg)	Diossine DL PCB	NDL PCB	PAH4	Salmonella	Nickel	Acido idrocianico	Antibiotici	Clostridium	Metanolo	Impurità insolubili
Categoria di Materie prime per mangimi																		
(Sotto)prodotti da lavorazione della frutta	X	X ⁱ						X	X ^d	X ^d	X ^d			X ⁱ				
Grassi, oli (inclusi grassi animali) e glicerina, con l'eccezione dei prodotti menzionati nel par. 4.2	X							X ⁿ	X	X	X ^j		X ^k				X ⁿ	X ^m
Pesce, animali marini e (sotto)prodotti	X							X	X	X	X	X			X ^l			

a Solo per avena e prodotti dell'avena	f Per prodotti ricchi di proteine	k Solo per grassi solidi
b Solo per mais e prodotti del mais	g Per il lievito, se il processo di produzione è ignoto	l Solo per pesce e gamberetti da Paesi non UE
c Solo per semi di lino	h Per ovoprodotti e prodotti contenenti grassi	m Solo per grassi animali, requisito legale
d Se essiccato direttamente	i Solo per mandorle e albicocche	n Solo per glicerina
e Se la consegna è diretta all'allevatore	j Solo per olio vegetale e glicerina	

4.3.8. Acquisto di mangimi per prova

Campo di applicazione		
Mangime	Mangimi per prova <i>Si noti che questo protocollo non si riferisce a uno specifico mangime, ma allo scopo per cui il mangime viene acquistato.</i>	
Origine	Tutti i Paesi	
Applicato da	Azienda certificata GMP+ con un campo di applicazione per produzione	
Applicabile fino a	Nessun limite di tempo	
Requisiti per il gatekeeper		
Generalità	Vedere par. 4.1.	
Requisiti specifici	Se specifiche materie prime per mangimi sono parte della prova, non devono essere incluse in TS1.3 <i>Elenco di prodotti</i> . Se medicinali veterinari non registrati o additivi non approvati sono lavorati, il gatekeeper deve • ottenere l'approvazione dell'autorità competente. • garantire che il mangime di prova prodotto non porti a una contaminazione indesiderata del mangime GMP+. • garantire che i residui (a causa del riporto) non superino il limite GMP+ (max. 1 ppm).	
Valutazione del fornitore	a. Analisi dei pericoli	Sì
	b. Verifica ispettiva del fornitore	Raccomandato
	c. Campionatura	Ogni lotto, in accordo con i requisiti stabiliti nel documento TS1.6 <i>Sampling</i> (Campionatura). <i>Per la definizione di lotto, vedere F0.2 Elenco definizioni.</i>
	d. Prove	Basato su HACCP
Conservare come informazioni documentate	Il gatekeeper deve conservare come informazioni documentate: • le materie prime, i metodi di produzione, il flusso di produzione e l'ambiente da cui deriva il mangime, in modo da poter completare la valutazione del rischio per ogni mangime. • dati relativi a nome e indirizzo del produttore • i lotti acquisti di mangimi i risultati dell'analisi • altre informazioni pertinenti	

	Le informazioni documentate relative all'applicazione del presente protocollo devono essere conservate. Queste devono essere disponibili per il revisore e, su richiesta, per GMP+ International. <i>Nota: (parti) delle informazioni sopra indicate potrebbero non sempre essere disponibili. Nel quadro di applicazione dei principi HACCP, questa mancanza di informazioni può portare alla definizione di ulteriori misure di controllo e monitoraggio.</i>
Notifica sull'applicazione del presente protocollo	
Notifica all'Ente certificatore	Sì
Notifica a GMP+ International	Sì, prima di iniziare a utilizzare questo protocollo, tramite questo LINK. GMP+ International deve ricevere una comunicazione ogni volta che questo protocollo gatekeeper viene utilizzato per una nuova combinazione di produttore e prodotto.

4.4. Requisiti del gatekeeper per l'acquisto di servizi relativi ai mangimi

4.4.1. Acquisto di trasporto su strada

Campo di applicazione	
Servizio relativo ai mangimi	• Trasporto su strada alla rinfusa • Trasporto su strada di prodotti alimentari vegetali in vani di carico "solo per prodotti alimentari"
Origine	Applicabile per il trasporto su strada al di fuori dei Paesi indicati qui di seguito: • Austria • Belgio • Repubblica Ceca • Germania • Francia • Polonia • Paesi Bassi • Regno Unito Questo protocollo gatekeeper può essere applicato anche per il trasporto su strada in ogni Paese, nei seguenti casi: • Durante il raccolto per un periodo di 90 giorni (che possono anche essere non consecutivi), per il trasporto di prodotti agricoli non lavorati direttamente dal coltivatore. • Trasporto di paglia/fieno su camion piattaforma/con centinatura

	• Trasporto di prodotti alimentari vegetali in vani di carico "solo per prodotti alimentari"
Applicato da	• Azienda certificata GMP+ con un campo di applicazione per produzione o commercio • Azienda certificata GMP+, attiva nell'ambito delle strutture portuali spagnole, avente come oggetto lo stoccaggio e il trasbordo di mangimi e campo di applicazione nolo del trasporto su strada • Azienda certificata GMP+, attiva nel mercato brasiliano, con un campo di applicazione Nolo marittimo per trasporto su strada.
Applicabile fino a	Nessun limite di tempo

Requisiti per il gatekeeper

Generalità	Vedere par. 4.1
Requisiti specifici	Il gatekeeper deve: 1. avere un accordo di garanzia della qualità/sicurezza dei mangimi con il vettore non certificato; 2. avere, se del caso, un accordo per il trasporto di paglia e fieno. Vedere ad esempio il documento di supporto S 9.10 <i>Documenti aziendali sulla prassi comune quotidiana</i>. Queste informazioni possono anche essere incluse nel CMR. Se l'indirizzo di consegna è un'altra azienda certificata GMP+, questo accordo non è necessario. 3. stabilire che l'azienda di trasporti è conforme a tutti gli obblighi legali applicabili in materia di mangimi⁷; 4. Ricevere informazioni su: • almeno i tre precedenti carichi, • le operazioni di pulizia eseguite dopo di essi, • qualsiasi trasporto di carichi proibiti; 5. Fornire istruzioni su: • 5.pulizia e/o disinfezione in conformità con IDTF e l'ispezione visiva • 5.manipolazione di carichi anormali, • 5.manipolazione di carichi vietati, ecc. 6. fornire istruzioni sulla conservazione di informazioni documentate nell'ambito di monitoraggio e tracciamento; 7. verificare la conformità con l'accordo. Questa verifica viene svolta tramite un'ispezione iniziale e periodica effettuata da un ispettore del carico⁸. Se sono stati trasportati carichi proibiti, occorre effettuare la procedura di svincolo. A questo proposito, consultare la sezione Procedure su sito web IDTF.

7. Per i Paesi membri dell'Unione europea, ad esempio, esiste l'obbligo di registrarsi in base dal Regolamento (CE) 183/2005.

8. Per la definizione di ispettore del carico, vedere F.02 Elenco definizioni

	Inoltre, quando vengono utilizzati vani di carico “solo per prodotti alimentari” per il trasporto di prodotti alimentari vegetali ⁹ da impiegare nei mangimi, questi devono essere contrassegnati in maniera chiara e indelebile. I vani di carico “solo per prodotti alimentari” devono essere coperti dalla certificazione HACCP+ del vettore.	
Valutazione del fornitore	a. Analisi dei pericoli	Sì
	b. Verifica ispettiva del fornitore	Sì, tramite un’ispezione iniziale e periodica
	c. Campionatura	Non applicabile
	d. Prove	Non applicabile
Conservare come informazioni documentate	Il gatekeeper deve conservare come informazioni documentate: • il nome, l’indirizzo e la sede legale di tutti i trasportatori garantiti • l’identificativo univoco dei vani di carico garantiti (targhe numeriche, ecc.) • accordo di garanzia della qualità • accordo per il trasporto di paglia e fieno • istruzioni per il responsabile • rapporto di ispezioni iniziali e periodiche Le informazioni documentate relative all’applicazione del presente protocollo devono essere conservate. Queste devono essere disponibili per il revisore e, su richiesta, per GMP+ International.	
Notifica sull’applicazione del presente protocollo		
Notifica all’Ente certificatore	Sì	
Notifica a GMP+ International	Sì, prima di iniziare a utilizzare questo protocollo, tramite questo LINK. GMP+ International deve ricevere una comunicazione ogni volta che questo protocollo gatekeeper verrà utilizzato in un altro Paese.	

4.4.2. Acquisto di trasporto su idrovie interne

Campo di applicazione	
Servizio relativo ai mangimi	Trasporto alla rinfusa su idrovie interne
Origine	Applicabile per il trasporto su strada al di fuori dei Paesi indicati qui di seguito: • Austria • Belgio • Repubblica Ceca • Germania

9. I prodotti alimentari vegetali sono tutti "sostanze e prodotti vegetali, lavorati, parzialmente lavorati o non lavorati, destinati al consumo umano o per cui possa essere ragionevolmente previsto il consumo da parte di esseri umani (Rif. Reg. (CE) n. 178/2002). Questo non include sotto-prodotti del settore alimentare.

	• Francia • Polonia • Paesi Bassi	
Applicato da	Azienda certificata GMP+ con almeno il campo di applicazione Nolo marittimo per trasporto su idrovie interne	
Applicabile fino a	Nessun limite di tempo	
Requisiti per il gatekeeper		
Generalità	Vedere par. 4.1	
Requisiti specifici	Il gatekeeper deve: 1. avere un accordo di garanzia della qualità/sicurezza dei mangimi con la chiatta non certificata; 2. stabilire che la chiatta è conforme a tutti gli obblighi legali applicabili in materia di mangimi¹⁰ 3. Ricevere informazioni su: • 3.almeno i tre precedenti carichi, • 3.le operazioni di pulizia eseguite dopo di essi, • 3qualsiasi trasporto di carichi proibiti 4. Fornire istruzioni su: • 4.pulizia e/o disinfezione secondo TS3.3 <i>Trasporto su idrovie interne e trasporto marittimo a corto raggio di mangimi</i>, • 4.conservare informazioni documentate nell'ambito di monitoraggio e tracciamento, • 4.manipolazione di carichi anormali, • 4.manipolazione di carichi vietati, ecc. 5. verificare la conformità con gli accordi tramite un'ispezione iniziale svolta da revisori/ ispettori GMP+ (o equivalenti), accettata per il campo di applicazione nolo marittimo per trasporto marittimo a corto raggio e su idrovie interne. Se sono stati trasportati carichi proibiti, occorre effettuare la procedura di svincolo per il trasporto marittimo a corto raggio. A questo proposito, vedere TS3.3 <i>Trasporto su idrovie interne e trasporto marittimo a corto raggio di mangimi</i>. 6. prima di ciascun carico di mangimi predisporre un'ispezione del vano di carico (LCI) da parte di un'Organizzazione di controllo (CO) secondo i requisiti GMP+ di TS3.3 <i>Trasporto su idrovie interne e trasporto marittimo a corto raggio di mangimi</i>. Per la definizione di CO, vedere F0.2 <i>Elenco definizioni</i>.	
Valutazione del fornitore	a. Analisi dei pericoli	Sì
	b. Verifica ispettiva del fornitore	Sì, tramite un'ispezione iniziale
	c. Campionatura	Non applicabile
	d. Prove	Non applicabile

10. Per i Paesi membri dell'Unione europea, ad esempio, esiste l'obbligo di registrarsi in base al Regolamento (CE) 183/2005.

Conservare come informazioni documentate	Il gatekeeper deve conservare come informazioni documentate: • il nome, l'indirizzo e la sede legale di tutti i proprietari di chiatte garantite • identificativo univoco delle chiatte garantite • accordo di garanzia della qualità • istruzioni per il responsabile • relazione sull'ispezione iniziale • rapporti LCI Le informazioni documentate relative all'applicazione del presente protocollo devono essere conservate. Queste devono essere disponibili per il revisore e, su richiesta, per GMP+ International.
Notifica sull'applicazione del presente protocollo	
Notifica all'Ente certificatore	Sì
Notifica a GMP+ International	Sì, prima di iniziare a utilizzare questo protocollo, tramite questo LINK. GMP+ International deve ricevere una comunicazione ogni volta che questo protocollo gatekeeper verrà utilizzato in un altro Paese.

4.4.3. Acquisto di stoccaggio e trasbordo

Campo di applicazione	
Servizio relativo ai mangimi	Stoccaggio e trasbordo
Origine	Applicabile per lo stoccaggio e il trasbordo al di fuori dei Paesi indicati qui di seguito: • Austria • Belgio • Germania • Lussemburgo • Paesi Bassi • Regno Unito Questo protocollo gatekeeper può essere applicato in tutti i Paesi nei seguenti casi: • Stoccaggio alla rinfusa <u>presso il coltivatore</u> immediatamente dopo il raccolto di prodotti agricoli non lavorati • Stoccaggio temporaneo (fino al raccolto successivo) di prodotti primari vegetali, insilati immediatamente dopo il raccolto. • Stoccaggio alla rinfusa temporaneo (meno di sei mesi consecutivi) o trasbordo immediatamente dopo il raccolto di prodotti primari vegetali. • Stoccaggio e trasbordo di mangimi confezionati.
Applicato da	Azienda certificata GMP+ con un campo di applicazione per produzione o commercio.

Applicabile fino a	Nessun limite di tempo	
Requisiti per il gatekeeper		
Generalità	Vedere par. 4.1	
Requisiti specifici	Il gatekeeper deve: 1. avere un accordo di garanzia della qualità/sicurezza dei mangimi con l'azienda di stoccaggio e trasbordo non certificata; 2. stabilire che l'azienda di stoccaggio e trasbordo è conforme a tutti gli obblighi legali applicabili in materia di mangimi ¹¹ . 3. fornire istruzioni per i requisiti pertinenti (igiene, conservazione di informazioni documentate nell'ambito di monitoraggio e tracciamento, disinfestazione, cosa fare se si stabilisce la presenza di un mangime anormale, ecc.) 4. verificare la conformità con gli accordi durante la verifica ispettiva del fornitore:	
Valutazione del fornitore	a. Analisi dei pericoli	Sì
	b. Verifica ispettiva del fornitore	Sì, tramite un'ispezione iniziale e dopo di essa un'ispezione periodica basata sul rischio.
	c. Campionatura	Non applicabile
	d. Prove	Non applicabile
Conservare come informazioni documentate	Il gatekeeper deve conservare come informazioni documentate: - il nome, l'indirizzo e la sede legale di tutti i centri di stoccaggio e trasbordo garantiti - accordo di garanzia della qualità - istruzioni per il responsabile - relazione sulla verifica ispettiva del fornitore Le informazioni documentate relative all'applicazione del presente protocollo devono essere conservate. Queste devono essere disponibili per il revisore e, su richiesta, per GMP+ International.	
Notifica sull'applicazione del presente protocollo		
Notifica all'Ente certificatore	Sì	
Notifica a GMP+ International	Sì, prima di iniziare a utilizzare questo protocollo, tramite questo LINK . GMP+ International deve ricevere una comunicazione ogni volta che questo protocollo gatekeeper verrà utilizzato in un altro Paese.	

11. Per i Paesi membri dell'Unione europea, ad esempio, esiste l'obbligo di registrarsi in base al Regolamento (CE) 183/2005.

4.5. Speciali opzioni di gatekeeping

4.5.1. Altri prodotti e servizi

Campo di applicazione		
Prodotto	Tutti gli altri prodotti e servizi che possono avere un impatto negativo sulla sicurezza dei mangimi e non vengono trattati in altri protocolli.	
	<i>Esempi: coadiuvanti per insilato, lubrificanti, coadiuvanti tecnologici, prodotti medicinali veterinari, servizio di pulizia dei silo, servizio di disinfestazione, materie prime per mangimi.</i> <i>Per ulteriori informazioni si rimanda al documento S9.3 - Explanation of GMP+ feed chain (Spiegazione della catena mangimistica GMP+).</i>	
Origine	Tutti i Paesi	
Applicato da	Azienda certificata GMP+	
Applicabile fino a	Nessun limite di tempo	
Requisiti per il gatekeeper		
Generalità	Vedere par. 4.1 <i>Nota: quando si utilizza questo protocollo non è necessario includere i risultati dell'analisi nel database di monitoraggio GMP+.</i>	
Condizioni specifiche	No	
Valutazione del fornitore	a. Analisi dei pericoli	Sì
	b. Verifica ispettiva del fornitore	Raccomandato
	c. Campionatura	In accordo con i requisiti stabiliti nel documento TS1.6 <i>Sampling</i> (Campionatura).
	d. Prove	In base all'HACCP
Conservare come informazioni documentate	Le informazioni documentate relative all'applicazione del presente protocollo devono essere conservate. Queste devono essere disponibili per il revisore e, su richiesta, per GMP+ International. <i>Nota: (parti) delle informazioni sopra indicate potrebbero non sempre essere disponibili. Nel quadro di applicazione dei principi HACCP, questa mancanza di informazioni può portare alla definizione di ulteriori misure di controllo e monitoraggio.</i>	
Notifica sull'applicazione del presente protocollo		
Notifica all'Ente certificatore	No	
Notifica a GMP+ International	No	

4.5.2. Materie prime per il frazionamento delle paste di saponificazione

Certificati accertati - campi di applicazione	
Tutti i certificati - campi di applicazione indicati al par. 3.4.1	
<i>Nota: I frazionatori delle paste di saponificazione devono essere considerati un punto di partenza nella catena garantita. Pertanto le materie prime possono anche essere acquistate da fornitori non certificati sulla base dei risultati di un'analisi dei pericoli.</i>	
Requisiti aggiuntivi	
Il frazionatore delle paste di saponificazione deve garantire la presenza di un chiaro contratto con i fornitori di materie prime con la specifica delle materie prime in entrata e un'indicazione letterale dell'elenco restrittivo delle materie prime.	
Materie prime da usare	- Gomme umide derivate dalla lavorazione di oli per uso alimentare/nei mangimi (GMQ) - Paste saponificate derivate da oli vegetale GMQ di prima generazione (raffineria chimica) - Paste saponificate da processo di neutralizzazione (derivate da olio GMQ da usare per la produzione di biodiesel) Da olio vegetale grezzo GMQ, la cui qualità viene anche impiegata per lavorare oli raffinati per il consumo umano. L'olio che viene utilizzato nella produzione di biodiesel è solo parzialmente raffinato, cioè solo neutralizzato. Lo sbiancamento e la deodorazione normalmente non fanno parte del processo per biodiesel.
Materie prime da non utilizzare (elenco restrittivo) Vedere TS1.4 <i>Prodotti e carburanti vietati</i>	- Sottoprodotti da produzione di biodiesel (ad es. MONG) - Paste di saponificazione derivate da biodiesel da materie prime multiple. Materie prime multiple significa olio vegetale non GMQ. In questo caso, oltre agli oli/grassi di origine vegetale, per la produzione del biodiesel vengono utilizzati anche grassi/oli di origine vegetale od Oli alimentari usati. - Fondi dei serbatoi - Olio recuperato da terra sbiancante - Deodistillati - Grassi di schiumatura dal trattamento delle acque (ad es. effluente impianto di lavorazione olio di palma - POME) - Grassi di origine animale
Per la definizione di GMQ, Olio GMQ di prima generazione, MONG e Materie prime multiple vedere F0.2 Elenco definizioni.	



Risk Management tools

Dopo così tante informazioni da elaborare, potresti chiederti: qual è il passaggio successivo? Fortunatamente possiamo offrire supporto alla comunità GMP+ in questo senso: Forniamo supporto con vari strumenti e linee guida, ma dato che ciascuna azienda ha la responsabilità condivisa di garantire la sicurezza dei mangimi, non è possibile offrire soluzioni personalizzate. Tuttavia, diamo il nostro contributo spiegando i requisiti e fornendo informazioni contestuali su tali requisiti.

Abbiamo creato svariati materiali di supporto per la comunità GMP+. Tra questi troverai vari strumenti, che vanno dalle Domande frequenti (FAQ) ai webinar, fino agli eventi.

Materiali di supporto relativi al presente documento (linee guida e domande frequenti)

Abbiamo messo a disposizione documenti che forniscono linee guida per i requisiti GMP+ stabiliti nel modulo FSA GMP+ e FRA GMP+. Questi documenti forniscono esempi, risposte alle domande frequenti e informazioni di base.

Database monitoraggio GMP+

Il database di Monitoraggio GMP+ contiene i risultati dell'analisi inviati da te e da altri utenti. È possibile generare rapporti sulla base di questi dati. Abbiamo a disposizione un manuale e un documento con le domande frequenti.

Dove posso trovare maggiori informazioni sul Risk Management tools di GMP+ International?

Fogli informativi

Ulteriori informazioni: [GMP+ Platform](#)

Lista dei prodotti

Ulteriori informazioni: [GMP+ Platform](#)

Valutazione del rischio

Ulteriori informazioni: [GMP+ Platform](#)

GMP+ Monitoring database

Ulteriori informazioni: [GMP+ Monitoring database](#)

Documenti di supporto

Ulteriori informazioni: [Support documents](#)

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

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.