

**Oggetto: Dichiarazione attestante i sistemi gestionali ed organizzativi applicati nel Molino Sima.**

A seguito Vs. gentile richiesta, con la presente Vi confermiamo che la nostra organizzazione applica in modo continuativo un sistema di autocontrollo igienico conforme ai principi HACCP recentemente revisionato. Il sistema implica la gestione dei rischi e il controllo dei punti critici per:

- le produzioni alimentari, conformemente al Reg. CE 852/2004 e succ.
- le produzioni zootecniche, conformemente al Reg. CE 183/2005
- il sistema di rintracciabilità, conformemente al Reg. CE 178/2002 e succ.

In tal senso abbiamo anche svolto una analisi del rischio relativa agli allergeni in conformità alla Direttiva 2003/89/CE (c.d. allergeni) includendo anche l'ultimo elenco di sostanze di cui alla Dir.CE 142/2006 e procedendo alla revisione delle etichette di tutte le nostre produzioni.

Il Molino SIMA ha ritenuto da molti anni di aderire ai Disciplinari di Produzione Biologica di cui alle Reg. CE 2092/91 e al recente Reg. CE 834/2007 ed ha ottenuto da tempo tale certificazione mantenuta e verificata dall'Istituto CCPB di Bologna riconosciuto dal SINCERT.

I sistemi e la relativa documentazione sopra descritti sono correlati ad un sistema di gestione della qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2008, che è stato certificato da Check Fruit, istituto regolarmente riconosciuto.

Abbiamo infine un sistema di gestione e controllo di taluni prodotti ottenuti conformemente al Disciplinare di Produzione a Qualità Controllata (QC) della Regione Emilia Romagna. Sistema periodicamente controllato da un Istituto di Certificazione riconosciuto dalla Regione ed iscritto al SINCERT.

Argenta

Assicurazione Qualità Molino Sima

  
Via Circonvallazione 2  
44011 ARGENTA (FE)