

REGISTRATION FORM OF COMPANIES AUTHORIZED TO EXPORT ITALIAN RICE TO CHINA

Company... .. (company name)....
head office in ... (address) ...
and factory (s) ... (address (es) if different from the head office) ...
email address
phone number

health authorization n. released by

RUOP authorization (official register of professional operators, reg. 2016/2031) n. ... released by ...

1. Informazioni sulla produzione e export

	2017	2018	2019
production capacity (t milled rice)			
real production (t milled rice)			
di cui:			
- round rice (<i>Oryza japonica</i>)			
- medium and long A rice (<i>Oryza japonica</i>)			
- long B rice (<i>Oryza indica</i>)			
total export volume (t milled rice)			
of which:			
- round rice (<i>Oryza japonica</i>)			
- medium and long A rice (<i>Oryza japonica</i>)			
- long B rice (<i>Oryza indica</i>)			
of which tons of export by Country of destination:			
other Countries			

2. Quality management system

2.1. Management system.

(descrivere in inglese il sistema operativo e documentale per la prevenzione e controllo del prodotto e gestione della sicurezza alimentare, gestione del personale, uso di sostanze chimiche, accettazione delle materie prime, gestione dello stoccaggio, ispezione dei prodotti finiti destinati all'esportazione, sistema di richiamo dei prodotti non conformi, gestione della tracciabilità).

(elencare le certificazioni)

2.2. Management organization:

- the quality manager is mr. ... ,*(indicare in inglese qualifica e esperienza professionale specifica. recapito mail e telefono) ...*
- the person in charge of phytosanitary aspects is mr. ... ,*(indicare in inglese qualifica e esperienza professionale specifica. recapito mail e telefono) ...*

(se i ruoli sono svolti da un'unica persona, riportare solo "the quality manager and responsible for phytosanitary aspects is mr. ...)

3. Safety of raw materials

3.1 Purchase of raw materials: milled rice exported to China comes from paddy rice grown in Italy. Rice farms are registered by Ente Nazionale Risi (the Italian Rice Authority with head office in Milan, Via San Vittore 40 and a Rice Research Center in the main Italian rice area), to which they must report yearly the rice hectares by different varieties. Rice farms must comply to EU regulations 178/2002 relating to food safety, reg. 852/2004 relating to the HACCP system and reg (EC) No. 1107/2009 relating to the use of pesticides and all the rules derived from these regulations.

Each transfer of paddy rice from farms to industries is accompanied by a transfer certificate, issued by Ente Nazionale Risi, which represents the transport document and indicates the sender, the recipient, certifying the quantity and the variety transferred

3.2. Acceptance and conservation.

(descrivere in inglese il sistema di accettazione, le ispezioni effettuate sulla materia prima preventivamente all'ingresso in stabilimento per garantirne la sicurezza da un punto di vista fitosanitario e le eventuali misure di disinfestazione che si adottano per garantire che le materie prime soddisfino i requisiti di sicurezza della produzione. indicando il sistema di registrazione utilizzato per l'accettazione e la eventuale disinfestazione).

4. Production safety

4.1. Production area:

(specificare in inglese i sistemi di controllo ad evitare che nelle vicinanze delle aree produttive non vi siano fonti di inquinamento o rischi per la sicurezza del prodotto)

4.2. Staff requirements:

(descrivere in inglese le regole igienico-sanitarie che i dipendenti devono rispettare per garantire la sicurezza della produzione)

(document to be drafted in English)

4.3. Control of production process:

(descrivere in inglese i sistemi e le condizioni previste in conformità agli standard scientifici per garantire la sicurezza del processo produttivo nonché le misure di controllo dei punti critici, CCP).

4.4. Risk control related to:

(descrivere in inglese i monitoraggi previsti per controllare il rispetto dei limiti normativi e i possibili rischi derivanti dalla presenza di microrganismi, metalli pesanti, residui di pesticidi e, se utilizzati, additivi alimentari).

4.5. Control of foreign matters:

(indicare in inglese le misure adottate per garantire che corpi estranei non contaminino i prodotti e i monitoraggi previsti per controllare i prodotti finiti).

4.6. Water for production process (possible):

(descrivere in inglese le eventuali analisi previste per controllare la qualità dell'acqua utilizzata nel processo produttivo al fine di assicurarsi che soddisfi i requisiti di sicurezza e che non causi inquinamento del prodotto).

4.7. Control of disease vectors:

*(descrivere in inglese le misure adottate per il controllo degli organismi vettoriali come zanzare, mosche e ratti lungo l'intera linea di produzione). (n.d.r.: auspicabile disporre anche di trappole specifiche per il *Trogoderma granarium* e *Prostephanus truncatus*).*

4.8. Cleaning and disinfection plan:

(specificare in inglese le aree indipendenti dedicate alla pulizia e disinfezione, descrivendo le attrezzature per la pulizia e la disinfezione utilizzate, il sistema di stoccaggio delle stesse ad evitare l'inquinamento del prodotto, il sistema di registrazione relativo)

5. Product management

5.1. Inspection of rice after milling:

(descrivere in inglese il piano dei controlli fitosanitari al fine di garantire la conformità agli standard richiesti e il sistema di registrazione dei controlli effettuati).

5.2. Packaging matters for Chinese market:

(elencare in inglese le specifiche tecniche e le dichiarazioni di conformità per gli imballaggi destinati al mercato cinese).

6. Management of the milled rice warehouse

6.1. Conditioning of storage areas:

(elencare in inglese le aree di stoccaggio indipendenti e chiuse per il prodotto finito specificando le condizioni di temperatura, umidità, e condizioni igienico-sanitarie).

6.2. Pre-storage inspection:

(descrivere i metodi di ispezione del prodotto prima dell'immagazzinamento e i sistemi di registrazione all'ingresso, durante lo stoccaggio e in uscita)

7. Pest Control

7.1. pest prevention and control:

(specificare in inglese le misure adottate durante la produzione e lo stoccaggio per impedire che i prodotti vengano infestati da organismi nocivi)). (n.d.r.: auspicabile disporre anche di trappole specifiche per il Trogoderma granarium e il Prostophanus truncatus di particolare interesse per la Cina).

7.2. Identification system for any harmful organisms:

(indicare in inglese i sistemi in atto per identificare gli organismi nocivi eventualmente scoperti nel processo di produzione e immagazzinamento ed elencare gli eventuali istituti professionali incaricati dell'identificazione. Specificare il sistema di registrazione relativo)

7.3. Prevention and control of harmful organisms:

(indicare in inglese i sistemi di prevenzione per il controllo degli organismi nocivi nelle aree di produzione e periodicità di intervento)

7.4. Treatments provided for the product:

(specificare in inglese i trattamenti previsti per garantire l'assenza di organismi nocivi nel prodotto finito: fumigazione, CO2, azoto, atmosfera controllata, confezionamento sotto vuoto, ecc. Indicare le autorizzazioni e qualifiche necessarie e le eventuali imprese specializzate incaricate).

8. Inspections and analyzes:

(indicare in inglese la capacità di autocertificare la disinfestazione o la disponibilità di certificati rilasciati da imprese specializzate incaricate).

9. Staff training:

(indicare in inglese i sistemi adottati per formare regolarmente il personale di produzione e gestione dei controlli fitosanitari e della sicurezza alimentare dei prodotti).

... (luogo) ..., ... (data)...

(timbro e firma)