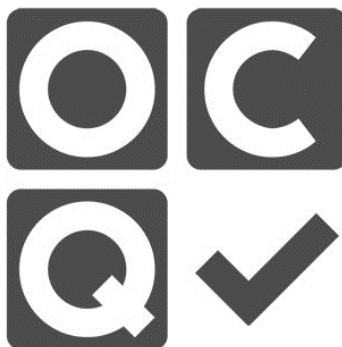


<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b> Reggio Emilia		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 1 di 24



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ  
PRODUZIONI REGOLAMENTATE

**Regolamento per la certificazione di prodotto  
rispondente al requisito  
“NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”**

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 2 di 24

## INDICE

1.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	3
2.	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO.....	5
3.	DEFINIZIONI, ABBREVIAZIONI E ACRONIMI.....	6
4.	REQUISITI DI CONFORMITÀ.....	8
5.	RICONOSCIMENTO INIZIALE E MANTENIMENTO NEL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE .....	10
5.1	RICONOSCIMENTO INIZIALE .....	10
5.2	MANTENIMENTO NEL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE .....	11
6.	MODALITA' DI ESECUZIONE DELLE VERIFICHE .....	12
6.1	PRINCIPIO DI IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA' .....	12
6.1.1.	DOCUMENTI A TESTIMONIANZA DELL'AUTOCONTROLLO AZIENDALE.....	12
6.2	PIANI DI CAMPIONAMENTO .....	13
6.2.1	CAMPIONAMENTO DI PRODOTTI SOLIDI.....	13
6.2.2	CAMPIONAMENTO DI PRODOTTI LIQUIDI.....	16
7.	PROVE, CONTROLLI E METODI DI PROVA.....	16
7.1	LABORATORI UTILIZZATI .....	16
7.2	NUMEROSITÀ DELLE PROVE ANALITICHE ESEGUITE DA OCQ PR.....	16
7.3	NUMEROSITÀ DELLE VERIFICHE ISPETTIVE ESEGUITE DA OCQ PR .....	16
8.	PRODOTTI NON CONFORMI E RELATIVA GESTIONE.....	17
8.1.	CLASSIFICAZIONE DELLE IRREGOLARITÀ (Non Conformità Lievi e Non Conformità Gravi).....	18
8.3.	INDIVIDUAZIONE E GESTIONE DELLE IRREGOLARITÀ (NCL e NCG).....	18
8.3.1.	GESTIONE DELLE IRREGOLARITÀ (NCL e NCG) DA PARTE DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA.....	19
8.3.2.	GESTIONE DELLE IRREGOLARITÀ (NCL e NCG) DA PARTE DI OCQ PR.....	19
9.	REQUISITI DEL FORNITORE DI ALIMENTI A RISCHIO OGM .....	20
10.	MODIFICHE ALLA SITUAZIONE INIZIALE .....	22
11.	CERTIFICATI DI CONFORITÀ – Condizioni di rilascio e di dichiarazione della conformità .....	22
12.	USO DELLE LICENZE, DEI CERTIFICATI/RICONOSCIMENTI E DEI MARCHI DI CONFORMITÀ.....	23
13.	RECESSO DAL SISTEMA DI CONTROLLO E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI.....	24
14.	SOSPENSIONE E REVOCA DEL CERTIFICATO DI CONFORMITÀ/RICONOSCIMENTO .....	24
15.	RICORSI .....	24
16.	GESTIONE DEI RECLAMI AI SOGGETTI CERTIFICATI .....	24

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 3 di 24

## 1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Scopo della certificazione rispondente al requisito “non OGM - soia, mais e derivati” è costruire, attraverso il meccanismo della certificazione, un valore aggiunto alle produzioni, destinate al consumo umano o animale, che rispettano limiti di impiego di OGM più restrittivi rispetto a quanto previsto dalla normativa vigente e/o ne garantiscono, attraverso l’attività di autocontrollo svolta dalle organizzazioni e l’attività di verifica svolta da OCQ PR, il rispetto dei requisiti stabiliti. Tali requisiti, di seguito riportati nel presente Regolamento di certificazione e necessari per la valutazione di conformità dei prodotti comunemente definiti come “NON OGM”, sono esclusivamente applicabili a:

1. prodotti alimentari ad uso umano che contengono o che potrebbero contenere nella loro formulazione soia, mais e/o loro derivati;
2. additivi che contengono o che potrebbero contenere nella loro formulazione soia, mais e/o derivati;
3. sementi di mais e soia;
4. alimenti zootecnici che contengono o che potrebbero contenere nella loro formulazione soia, mais e loro derivati;
5. animali alimentati con alimenti zootecnici di cui al punto precedente e derivati di origine animale ottenuti da animali alimentati con alimenti zootecnici di cui al punto precedente.

I prodotti che nella loro composizione non presentano le materie prime a rischio OGM soia e/o mais o loro derivati non sono certificabili a meno che l’operatore non sia in grado di documentare la scelta di un ingrediente o la modifica di una formula compositiva finalizzata all’ottenimento di un prodotto non contenente OGM (es. scelta di sciroppo di glucosio derivante da barbabietola da zucchero in alternativa/sostituzione dello sciroppo di glucosio derivante da mais OGM).

Inoltre, i prodotti oggetto di certificazione sono suddivisibili in due classi così definite:

- **Classe 1:** prodotti a rischio di contaminazioni crociate; prodotti che nella loro composizione “storica” prevedono l’impiego di materie prime a rischio; prodotti che nella loro composizione potrebbero preveder l’impiego di materie prime a rischio;
- **Classe 2:** prodotti che contengono materie prime a rischio.

Il presente documento descrive inoltre i principi di conduzione delle verifiche, sia in carico ai produttori attraverso l’attività di autocontrollo, sia in carico a OCQ PR attraverso l’attività di controllo e valutazione, alle quali il prodotto ed i processi devono essere sottoposti affinché possa essere dichiarato il rispetto del requisito “non OGM”.

Riassumendo, la garanzia dell’osservanza dei requisiti è perseguita a mezzo di due strumenti fondamentali:

- l’esercizio di “autocontrollo” delle attività richieste ed effettuate da parte di ciascun soggetto richiedente la certificazione;

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 4 di 24

- l’esercizio di attività di verifica, da parte dell’Organismo di Controllo, con raccolta di evidenze sia fattuali sia documentali, al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Il Regolamento di certificazione è pertanto finalizzato a:

- evidenziare quali requisiti generali debbano essere soddisfatti da parte dei soggetti richiedenti la certificazione;
- definire le attività minime di autocontrollo in carico alle organizzazioni richiedenti (vedi successivo § 6.1.1. Documenti a testimonianza dell’autocontrollo aziendale);
- indicare quali evidenze debbano sussistere per fornire confidenza della conformità;
- definire le attività minime di controllo;
- definire quali non conformità possano determinarsi;
- formalizzare il livello di gravità delle possibili non conformità (lievi o gravi);
- determinare gli effetti delle possibili non conformità (lievi o gravi).

Il campo di applicazione della certificazione deve coprire, pertanto, le attività portate a termine:

- dalle organizzazioni richiedenti la certificazione (in quanto esclusive detentrici della certificazione) comprensive dei loro approvvigionamenti;
- delle attività eventualmente subappaltate all’esterno o dei subfornitori, anch’essi suscettibili a valutazione per la verifica di conformità dei prodotti.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 5 di 24

## 2. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati.
- Regolamento (CE) n. 1830/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE.
- Regolamento CE n° 258/97 sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari.
- Direttiva 22/2001 CEE sul campionamento delle granaglie.
- Regolamento CE n°1139/98 concernente l'obbligo di indicare nell'etichettatura di alcuni prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati caratteristiche diverse da quelle di cui alla direttiva 79/12/CEE.
- Direttiva 18/2001/CEE sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati e che abroga la direttiva 90/220/CEE del Consiglio.
- D.M. 28/12/2001 Corresponsione delle tariffe in euro per le verifiche relative all'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati.
- UNI EN ISO 5555 Oli e grassi vegetali - Campionamento.
- ISO/IEC 17065 Valutazione della conformità. Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.
- UNI EN ISO 22005:08 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.
- Circolare Ministero Sanità N. 25.11.98.
- DM 31.05.01 n. 371.
- Decreto 27.11.2003 Campagna di semina – modalità di controllo delle sementi di mais e soia per la presenza di organismi geneticamente modificati
- RT-06 Criticità relative agli schemi di certificazione di prodotto.
- Direttiva 90/220/CEE sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati.
- Regolamento Tecnico Sincert – Requisiti minimi per la certificazione di prodotti con caratteristica/requisito non OGM – RT 11, Rev. 01 del 14/12/2004.

**Nota:** ai fini della attività di controllo e certificazione risulteranno applicabili i riferimenti normativi in vigore all'atto della verifica.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 6 di 24

### 3. DEFINIZIONI, ABBREVIAZIONI E ACRONIMI

- **OCQ PR:** Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate.  
\* \* \*
- **Additivo:** qualsiasi sostanza, normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, di trasformazione, di preparazione, di trattamento, di imballaggio, di trasporto o immagazzinamento degli alimenti, che si possa ragionevolmente presumere diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti direttamente o indirettamente (D.M. n. 209 del 27/02/96)
- **Autocontrollo:** gestione e verifica dei requisiti di conformità, attuata, registrata e conservata da parte dei soggetti richiedenti la certificazione. Tale attività può riguardare sia la registrazione delle operazioni svolte direttamente dal richiedente la certificazione, sia l’acquisizione delle registrazioni effettuate e fornite in accompagnamento ai prodotti acquisiti ed oggetto della certificazione, sia l’acquisizione delle registrazioni effettuate e fornite dai prestatori dei processi (subappaltatori) aventi effetto sulla conformità dei prodotti.
- **Azione correttiva:** azione tesa ad eliminare la causa di una Non Conformità Lieve o di una Non Conformità Grave rilevata. Essa è individuata dal soggetto controllato. Qualora l’irregolarità oggetto dell’Azione correttiva sia riscontrata dall’Organismo di controllo, lo stesso può richiedere al soggetto controllato di documentare preliminarmente le azioni correttive individuate per le pertinenti valutazioni di applicabilità ed efficacia a garanzia del rispetto dei requisiti certificati.
- **Campione elementare:** quantitativo di materiale prelevato in un solo punto della partita (campionaria) o sottopartita.
- **Campione globale:** aggregazione di tutti i campioni elementari prelevati dalla partita (campionaria) o sottopartita.
- **Certificazione di Conformità:** attestazione di parte terza mediante la quale si dichiara che un determinato prodotto o un processo sono conformi ai requisiti applicabili.
- **Certificato di Conformità:** documento ufficiale che attesta l’avvenuta certificazione di conformità.
- **Coadiuvante tecnologico:** sostanza che non viene consumata come ingrediente alimentare in sé, che è volontariamente utilizzata nella trasformazione di materie prime, prodotti alimentari o loro ingredienti per rispettare un determinato obiettivo tecnologico in fase di lavorazione o trasformazione che può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito (D.M. n. 209 del 27/02/96)
- **Controllo di Conformità:** processo sistematico, indipendente e documentato che mediante verifiche ispettive o prove è atto ad ottenere evidenze del controllo ed a valutarle con obiettività, al fine di stabilire in quale misura i requisiti di processo/prodotto, così come quelli indicati nel presente Regolamento di certificazione siano stati soddisfatti.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 7 di 24

- **Contaminazione crociata (cross contamination):** evento imprevisto la cui analisi delle cause dimostri la fortuita e non intenzionale presenza di materie prime contenenti, consistenti e derivanti da Soia e mais “OGM” nella fabbricazione del prodotto.
- **Evidenze del controllo:** registrazioni, enunciazioni di fatti o altre informazioni che sono pertinenti ai criteri del controllo e verificabili.
- **Giunta di Appello (GdA):** organo che si pronuncia in caso di ricorsi che si riferiscono alla attività di controllo di OCQ PR.
- **Materia prima:** matrici alimentari inclusi ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici utilizzate per la preparazione e lavorazione di prodotti alimentari. Ai fini della comprensione del presente Regolamento, è altresì intesa come prodotto di origine a partire dal quale, mediante un processo di produzione, si ottiene il prodotto finito.
- **Lotto:** insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità Europea ed è apposto sotto la propria responsabilità.
- **Non Conformità Grave (NCG):** irregolarità che presuppone il mancato soddisfacimento di un requisito, ossia l’inadempienza ad aspetti sostanziali del processo/prodotto certificato, ovvero della tracciabilità, del sistema di autocontrollo, della gestione della documentazione aziendale e che ingenera l’applicazione del presente Regolamento di certificazione riguardo il trattamento della materia prima o del prodotto coinvolto.
- **Non Conformità Lieve (NCL):** irregolarità che presuppone il carente soddisfacimento di un requisito ossia l’inadempienza ad aspetti non sostanziali del processo/prodotto certificato, ovvero della tracciabilità, del sistema di autocontrollo, della gestione della documentazione aziendale e che non ingenera l’esclusione dalla certificazione della materia prima o del prodotto.
- **OGM:** Organismo il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto si verifica in natura mediante incrocio o con la ricombinazione genetica naturale
- **Partita Campionaria:** si intende materia prima e/o prodotto finito presente in azienda al momento della verifica ispettiva.
- **PCR (Polimerase Chain Reaction):** Reazione a catena della polimerasi, procedura di amplificazione del DNA che consente in breve tempo ed in modo riproducibile di moltiplicare n volte una sequenza specifica del suddetto acido nucleico
- **Procedura:** modo specificato per svolgere un’attività o un processo.
- **Processo:** insieme di attività correlate o interagenti che trasformano elementi in ingresso in elementi in uscita.
- **Prodotto finito:** con il termine di prodotto finito si intende il prodotto, ottenuto in conformità ai requisiti previsti dallo schema di certificazione, e pronto per l’immissione al consumo.
- **Rintracciabilità:** capacità di risalire alla storia, all’applicazione o all’ubicazione di ciò che si sta considerando.
- **Schema di certificazione:** insieme di regole, procedure e attività svolte dagli OdC per l’attestazione della conformità.
- **Verifica ispettiva:** valutazione della conformità effettuata mediante osservazioni e giudizi associati, laddove opportuno, a misurazioni, prove o metodologie di controllo.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 8 di 24

#### 4. REQUISITI DI CONFORMITÀ

I requisiti generali riportati nel presente documento, redatto sulla base del Regolamento Tecnico Sincert – *Requisiti minimi per la certificazione di prodotti con caratteristica/requisito non OGM* – RT 11, Rev. 01 del 14/12/2004, e oggetto di certificazione sono:

- a) per i prodotti di cui ai precedenti punti 1 e 2 (riportati al paragrafo 1 - SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE), ovvero prodotti alimentari ad uso umano che contengono o che potrebbero contenere nella loro formulazione soia, mais e/o loro derivati e /o additivi che contengono o che potrebbero contenere nella loro formulazione soia, mais e/o derivati, utilizzo di materie prime non contenenti, non consistenti e non derivanti da soia e mais geneticamente modificati e/o assenza di contaminazione crociata (concentrazione di DNA geneticamente modificato inferiore allo 0,1% rispetto al DNA specie specifico totale; per valori compresi fra 0.01 %<sup>1</sup> e 0.1 % dovrà essere comunque dimostrata la casualità dell'evento da parte del richiedente/licenziatario);
- b) per le sementi (mais e soia) di cui al punto 3 del paragrafo 1 - SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE), utilizzo di materie prime non consistenti di soia e mais geneticamente modificati e assenza di contaminazione crociata (concentrazione di DNA geneticamente modificato inferiore allo 0,01<sup>2</sup> % rispetto al DNA specie specifico totale)
- c) per gli alimenti zootecnici, di cui al punto 4 del paragrafo 1 - SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE), che contengono o che potrebbero contenere nella loro formulazione soia, mais e/o loro derivati, l'oggetto della certificazione è l'attività di controllo, svolta dalle organizzazioni e volta a garantire il rispetto del limite di legge (0,9 %), pari almeno a:
  - per le materie prime: garanzia analitica su ogni lotto (questa può avvenire tramite prove svolte direttamente dal licenziatario o dai suoi fornitori, in ogni caso non ci si può basare solo sulle analisi del fornitore);
  - per il prodotto finito: validazione delle attività/procedure attuate dalle organizzazioni per garantire l'assenza di eventuale contaminazione crociata.
- d) per l'alimentazione degli animali di cui al punto 5 del paragrafo 1 - SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE, l'utilizzo, esclusivo di alimenti come descritti al punto precedente.

Al fine di meglio identificare i rischi provenienti dalle materie prime queste devono essere classificate come segue:

**Classe A:** materie prime che contengono DNA analiticamente rilevabile (vedi successivo paragrafo 7);

**Classe B:** materie prime che non contengono DNA analiticamente rilevabile, ma che possono derivare da mais e soia geneticamente modificati.

**Nota:** *nella classificazione di cui sopra deve essere comunque considerato il rischio di contaminazioni crociate.*

<sup>1</sup> Gli ingredienti/sementi si ritengono **non contenenti e non derivanti da OGM** quando, all'analisi mediante PCR quantitativa, non è rilevabile la presenza di OGM, ovvero il rapporto specie specifico **OGM/non OGM** è inferiore a 0.01 %)



<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 9 di 24

Inoltre, in ragione delle specificità dei prodotti certificabili a fronte del requisito “non OGM”, debbono essere applicati dei requisiti aggiuntivi che siano inoltre chiaramente definiti nei documenti che costituiscono l’oggetto della certificazione di quella produzione, ovvero sono contenuti in un disciplinare, o come una specifica tecnica aziendale (es. utilizzo esclusivo di prodotti sementi o mangimi non OGM, tracciabilità della filiera produttiva dalla semina al prodotto finito, etc.).

Per la valutazione dei suddetti requisiti e per garantire la corretta modalità di informazione al consumatore, il presente Regolamento di certificazione contiene ulteriori prescrizioni che devono caratterizzare i prodotti conformi. In particolare i soggetti che intendono conseguire la certificazione per il requisito “non OGM” devono essere valutati in merito ai:

- sistemi di identificazione e rintracciabilità applicati al prodotto e ai suoi componenti;
- sistemi di autocontrollo, ovvero in capo alle organizzazioni richiedenti, sia di tipo documentale, sia analitico;
- sistemi di controllo , ovvero in capo a OCQ PR, di verifica documentale e analitica operata ai fini della certificazione;
- sistemi di identificazione dei prodotti finiti e di presentazione al commercio degli stessi (modalità di dichiarazione della conformità).

Si specifica che per un esaustivo svolgimento delle attività di verifica, i soggetti riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente (per un periodo non inferiore a 2 anni) le registrazioni originate dalle attività di autocontrollo rendendole disponibili per le verifiche svolte da OCQ PR.

Dati i requisiti applicabili dal presente Regolamento di certificazione, nella tabella sottostante si evidenzia il valore aggiunto, in ragione della destinazione d’uso delle produzioni, apportato dalla certificazione del requisito “non OGM”.

Destinazione alimenti	Limiti e prescrizioni di legge	Requisiti del presente Regolamento per certificazione di prodotto non OGM ( <i>oltre ai limiti di legge</i> )	Valore aggiunto
Consumo umano	Indicazione in etichettatura che l’alimento contiene OGM per quantità superiori allo 0,9% (rapporto DNA OGM/non OGM specie specifico calcolato sulla singola materia prima a rischio presente nell’alimento)	Limite massimo di accettabilità pari a 0,1% (rapporto DNA OGM/non OGM specie specifico calcolato sulla singola materia prima a rischio presente nell’alimento)	<b>Limiti di accettabilità più restrittivi</b>
	Limite massimo di prodotto OGM pari a 0,9%. entro tale limite il prodotto zootecnico è considerato NON OGM.	Valutazione delle procedure e delle attività di autocontrollo svolte dalle organizzazioni richiedenti al fine di garantire il rispetto dei limiti di legge (valutazione comprendente i procedimenti volti a garantire l’assenza di contaminazioni crociate) nonché l’applicazione di piani di campionamento e analisi sulle materie prime	<b>Attività di controllo e certificazione del prodotto realizzata anche attraverso la valutazione del processo produttivo e certificazione dei prodotti per il requisito NON OGM (soia, mais e derivati)</b>

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 10 di 24

## **5. RICONOSCIMENTO INIZIALE E MANTENIMENTO NEL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE**

Affinché OCQ PR possa pianificare efficientemente le attività di certificazione e dare corso alle verifiche del caso, ogni operatore è tenuto a notificare, con congruo anticipo, la propria intenzione di “accedere” al sistema di certificazione del requisito “non OGM” fornendo, attraverso la documentazione di accesso (sottoscrizione di Domanda di certificazione e Contratto mediante i quali si accettano altresì i contenuti del presente Regolamento), una serie di informazioni che lo riguardano. La domanda, scaricabile al sito [www.ocqpr.it](http://www.ocqpr.it), deve essere compilata e sottoscritta direttamente dai richiedenti la certificazione.

Con l’atto di sottoscrizione e presentazione a OCQ PR della documentazione di accesso, i soggetti richiedenti accettano integralmente i contenuti del presente documento ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della certificazione.

I costi relativi agli accessi al sistema per il conseguimento della certificazione, così come i costi relativi alla sorveglianza per il mantenimento della certificazione di conformità, sono riportati nel contratto di fornitura del servizio.

### **5.1 RICONOSCIMENTO INIZIALE**

Il processo di certificazione ha inizio con l’accettazione della Domanda di certificazione, attività subordinata all’attività di riesame della stessa entro 30 giorni dal ricevimento. Qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata o si ritenga necessaria l’acquisizione di ulteriori informazioni, viene fornita comunicazione al richiedente per le integrazioni del caso.

A seguito della valutazione positiva della domanda (attività testimoniata dalla data di RIESAME apposta sulla stessa) il soggetto in accesso viene formalmente iscritto nei relativi data base di OCQ PR e può avviare la produzione conformemente al presente regolamento e ai requisiti di processo/prodotto oggetto di certificazione contenuti nel disciplinare tecnico di riferimento. In seguito, e comunque antecedentemente l’immissione sul mercato dei prodotti oggetto di certificazione, OCQ PR disporrà opportuna verifica ispettiva nel corso della quale il riscontro di eventuali non conformità potrà portare all’esclusione dalla certificazione del prodotto coinvolto e/o alla sospensione della procedura di riconoscimento.

Si ribadisce che, in ogni caso, l’eventuale prodotto già ottenuto nei giorni intercorrenti tra il riesame positivo della domanda e l’esecuzione della verifica “in campo” non potrà essere commercializzato se non a seguito di positivo riscontro ispettivo che OCQ PR dispone ai fini del definitivo riconoscimento del soggetto richiedente.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento, OCQ PR valuta la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato e valutato preliminarmente nella domanda di certificazione redatta del richiedente, nonché la sua capacità di soddisfare i requisiti stabiliti.

Oggetto della valutazione iniziale sarà, inoltre, la disponibilità e l’adeguatezza dei mezzi e delle strutture ai fini della corretta realizzazione, identificazione e gestione dei prodotti idonei a fregiarsi della certificazione del requisito “non OGM”, compresa l’eventuale gestione separata dei prodotti non idonei. In particolare verrà eseguita una valutazione in merito ai sistemi di:

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 11 di 24

- accettazione delle materie prime o dei semilavorati (piani di autocontrollo aziendale per accettazione dei prodotti – es. conformità della documentazione, controlli e campionamenti per la valutazione di conformità analitica, valutazione di rischio in merito a eventuali necessità di gestione separata dei prodotti in ingresso, etc.);
- trasformazione e/o di stoccaggio (valutazione di rischio in merito a eventuali necessità di separazione dei processi, modalità di stoccaggio e identificazione dei prodotti finiti, etc.).

Effettuata la prima verifica ispettiva con esito positivo, OCQ PR rende noto al soggetto richiedente il completamento dell’iter di accesso e il suo definitivo inserimento nel sistema di certificazione stabilito per il requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI” attestando la legittimazione a operare in tal senso attraverso l’emissione di un Certificato.

## 5.2 MANTENIMENTO NEL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

Come anticipato, il rilascio del Certificato di conformità avviene solo a riscontro positivo della prima verifica ispettiva. Riconosciuta la capacità iniziale del soggetto controllato ad operare secondo i requisiti previsti dal presente documento, il mantenimento della certificazione emessa si basa sulla sorveglianza annuale delle attività del produttore. Tale sorveglianza è realizzata attraverso:

- il riscontro diretto dei processi e dei sistemi di accettazione e trasformazione della materia prima;
- il campionamento di prodotti e/o materie prime utilizzate;
- le registrazioni attestanti la corretta applicazione dei sistemi di autocontrollo del caseificio.

Pertanto, i soggetti certificati sono tenuti:

- al rispetto dei requisiti e degli adempimenti previsti dal Regolamento di certificazione e dal relativo disciplinare tecnico, in relazione alle diverse attività oggetto di verifica;
- a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità e trasmettere, ove necessario, adeguate registrazioni in riferimento all’attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili;
- a trasmettere, se richiesto da OCQ PR, registrazioni, documenti ed informazioni necessari per l’attività di programmazione delle verifiche ispettive.

Nel presente Regolamento sono altresì riportati gli adempimenti generali a carico dei soggetti certificati (autocontrollo) in relazione alle attività svolte, nonché i principi che stanno alla base delle attività di controllo a cura di OCQ PR, attuati ai fini della valutazione di conformità a quanto stabilito per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”.

Si ricorda che il soggetto immesso nel sistema di certificazione che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni e/o a intralciare od ostacolare l'attività di verifica, sia essa documentale che delle operazioni di produzione, da parte degli incaricati della struttura di controllo è sottoposto a provvedimenti che possono portare alla sospensione o alla revoca del servizio di certificazione.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 12 di 24

## 6. MODALITA' DI ESECUZIONE DELLE VERIFICHE

OCQ PR assicura lo svolgimento delle attività di certificazione attraverso 3 meccanismi fondamentali:

1. la verifica dell'applicazione dei sistemi di rintracciabilità adottati dal richiedente per il costante controllo dei prodotti oggetto di certificazione;
2. il campionamento e l'analisi di materie prime e/o prodotti al fine della loro valutazione di conformità analitica a quanto stabilito per il conseguimento/mantenimento della certificazione;
3. l'esecuzione di verifiche ispettive (riscontri diretti) al fine di raccogliere le evidenze di conformità e valutarle, sia nell'atto del loro svolgimento, sia in relazione alle attività di prassi compiute dall'operatore e registrate in autocontrollo in assenza degli ispettori di OCQ PR.

### 6.1 PRINCIPIO DI IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA'

Il principio di rintracciabilità deve essere applicato su tutte le materie prime a rischio. Individuata la materia prima a rischio, la rintracciabilità deve essere percorsa fino al punto in cui è rivelabile il DNA della specie oggetto della ricerca (es. per lo sciroppo di glucosio, che non contiene DNA amplificabile, deve essere valutata la materia prima utilizzata per l'ottenimento dello sciroppo di glucosio). Ne consegue che la rintracciabilità di una materia prima a rischio, deve essere estesa fino al punto in cui la prova analitica sia significativa (presenza di DNA rilevabile della specie originaria nell'ingrediente)<sup>2</sup>.

La rintracciabilità può avere estensioni ridotte qualora nella ricostruzione della filiera si incontrino prodotti provenienti da aziende certificate a fronte dei requisiti specificati dai documenti tecnici di riferimento per i prodotti “non OGM” stabiliti dai competenti enti di accreditamento<sup>3</sup>

#### 6.1.1. DOCUMENTI A TESTIMONIANZA DELL'AUTOCONTROLLO AZIENDALE

Come anticipato nella premessa di cui al precedente paragrafo 6 punto 3, OCQ PR verifica il soddisfacimento dei requisiti stabiliti a mezzo di riscontri sia ispettivi, sia analitici, sia documentali.

I riscontri documentali recano evidenze di quanto fatto e/o dei risultati ottenuti rispetto a fatti accaduti in assenza degli ispettori di OCQ PR, nonché di stati di cose rilevati da altre Autorità di controllo. A tale proposito si rammenta, secondo quanto previsto dal contratto, che è fatto obbligo ai soggetti controllati notificare a OCQ PR eventuali azioni restrittive legali concernenti i prodotti o i processi certificati.

Nella parte che segue vengono schematizzati i procedimenti documentati, corredati dalle relative registrazioni, che devono essere conservati in azienda per dare evidenza della propria conformità.

<sup>2</sup> Tale principio può essere derogato nel caso di aromi/additivi come ingredienti di un prodotto complesso, fermo restando l'obbligo di ottenere evidenze in merito alla conformità dello stesso.

<sup>3</sup> L'estensione ridotta della rintracciabilità è accettabile anche nel caso di aziende ISO/IEC 17065 nel rispetto dei limiti previsti al paragrafo 2 solamente nel caso in cui sia impraticabile la certificazione a fronte del requisito NON OGM in ambito accreditato).

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 13 di 24

A detto scopo, si specifica che la documentazione di autocontrollo relativa al prodotto oggetto di certificazione può essere definita:

- 1) **a mezzo di un “disciplinare (o manuale) tecnico aziendale”** (o documento equivalente) redatto dall’organizzazione richiedente la certificazione che stabilisca **requisiti** relativi:
  - alle caratteristiche del prodotto: analisi del layout di prodotto e definizione delle sue componenti e/o delle materie prime impiegate nel processo di ottenimento con relativa classificazione di rischio (**CLASSE A** e **CLASSE B**), identificazione dei fornitori, definizione delle modalità di presentazione del prodotto finito ed etichettatura, definizione di eventuali prerequisiti, etc.;
  - alle modalità di ottenimento, ovvero l’analisi dei processi di realizzazione del prodotto, nonché la loro tenuta sotto controllo attraverso l’applicazione di un sistema di gestione che sia in grado di identificare e gestire rischi di contaminazione crociata nei flussi di materie prime, di qualificare i fornitori attraverso opportuni accordi di responsabilità, di identificare frequenze e piani di campionamento significativi lungo la filiera produttiva, di gestire i prodotti non conformi (sia in accettazione e trasformazione della materia prima, sia in stoccaggio e commercializzazione dei prodotti ottenuti), di riesaminare i procedimenti soprariportati ogni qualvolta necessario e con cadenza adeguate anche in relazione alle eventuali modifiche apportate alla situazione iniziale.
- 2) **a mezzo di requisiti**, di prodotto e di processo, **definiti direttamente da OCQ PR e riportati in documenti allegati** (quali, ad esempio, disciplinare tecnico) **al presente regolamento di certificazione** a fronte dei quali viene rilasciata la certificazione.

In ogni caso si specifica che detti requisiti aggiuntivi, siano essi *interni*, ovvero definiti dall’organizzazione richiedente la certificazione, che *esterni*, ovvero definiti da OCQ PR, debbono essere in grado, coordinando i rapporti tra le organizzazioni appartenenti alla filiera, di offrire le opportune evidenze di tenuta sotto controllo del sistema di certificazione applicato e pertanto, qualora definiti dall’organizzazione richiedente la certificazione, saranno oggetto di valutazione preliminare da parte di OCQ PR realizzata nel contesto delle attività di riesame e accettazione della domanda di certificazione.

## **6.2 PIANI DI CAMPIONAMENTO**

Le attività di campionamento adottate da OCQ PR per la successiva verifica del rispetto dei limiti stabiliti nel presente documento, sono distinguibili in ragione dello stato fisico di presentazione della materia prima/prodotto da sottoporre alle prove di laboratorio. Pertanto, è possibile distinguere le modalità di campionamento per:

- prodotti allo stato solido
- prodotti allo stato liquido

### **6.2.1 CAMPIONAMENTO DI PRODOTTI SOLIDI**

Per l’esecuzione del campionamento di prodotti solidi si considera partita campionaria quanto presente in azienda al momento della verifica per ogni singolo ingrediente a rischio.

La metodologia di campionamento è quella stabilita nell’ALLEGATO 1 della Direttiva 2001/22/CE della Commissione dell’8 marzo 2001.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 14 di 24

Per la costituzione del campione globale, si procede dapprima alla costituzione del campione elementare. Per quanto attiene gli allevamenti, ad esempio, il campione elementare deve essere effettuato prelevando in differenti zone del “punto di consumo” (es. diversi punti della greppia, diversi alimentatori automatici, etc.). Nel caso di campionamento da silos verticale in mangimificio, il campione deve essere preferibilmente prelevato dai silos di carico del camion. Se non praticabile, è possibile prelevare l’alimento zootecnico in fase di lavorazione (subito prima del caricamento del silo) o dal silo stesso.

Per quanto attiene alla numerosità, i campioni elementari devono essere prelevati in quantità sufficiente da poter costituire, all’atto della miscelazione e successiva ripartizione, 3 campioni globali, uno dei quali è rilasciato all’operatore richiedente la certificazione, uno destinato al laboratorio di analisi, uno a OCQ PR per la risoluzione di eventuali richieste di revisione.

La costituzione e la sigillatura e l’identificazione dei campioni avviene conformemente alla Direttiva n° 22 del 2001, ovvero effettuando le operazioni sul luogo di campionamento e riportando gli estremi delle attività sui pertinenti verbali di campionamento (es. luogo, data, identificazione dell’ispettore prelevatore e del responsabile aziendale, etc.). Per dette attività, gli ispettori di OCQ PR ricevono formazione e materiali adeguati che preservino le caratteristiche originali della matrice oggetto di campionamento.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 15 di 24

**Tabella di identificazione attività di campionamento (solidi)**

<b>SOGGETTO</b>	<b>Partita campionaria</b>	<b>Numero campioni</b>
ALLEVAMENTO	Tutti gli alimenti zootecnici presenti in allevamento il giorno della verifica	Un campione globale per l'analisi per ogni partita campionaria. Il campione per l'analisi è costituito da 10 campioni elementari di alimento zootecnico pronto all'uso. Ogni campione elementare deve essere di almeno 200 grammi (vedi Tab. 1 della Direttiva n° 22 del 2001).
MANGIMIFICIO SILOS VERTICALE	Tutti gli alimenti zootecnici finiti relativi ad una determinata specie animale presenti in mangimificio il giorno della verifica (es. avicoli, bovini ecc.). OCQ PR ha la discrezionalità di campionare le materie prime.	Un campione globale per l'analisi per ogni partita campionaria (il campione per l'analisi è costituito da 10 campioni elementari di alimento zootecnico pronto all'uso). Ogni campione elementare deve essere di almeno 200 grammi. (vedi Tab. 1 della Direttiva n° 22 del 2001)
MANGIMIFICIO SILOS ORIZZONTALE	Quanto presente in azienda (totale) per tipologia di prodotto (es. magazzino di soia, magazzino di mais)	vedi Tab. 1 della Direttiva n° 22 del 2001
MANGIMIFICIO SACCHI	Quanto presente in azienda per tipologia di prodotto (es. per avicoli, etc.)	vedi Tab. 2 della Direttiva n° 22 del 2001
MOLINO SILOS VERTICALI	Quanto presente in azienda per tipologia di prodotto	vedi Tab. 1 della Direttiva n° 22 del 2001
MOLINO CONFEZIONI (ESEMPIO DI FARINA DI MAIS)	Quanto presente in azienda per tipologia di prodotto	vedi Tab. 2 della Direttiva n° 22 del 2001
STOCCATORE SILOS VERTICALE	Quanto presente in azienda per tipologia di prodotto	vedi Tab. 1 della Direttiva n° 22 del 2001
STOCCATORE SILOS ORIZZONTALE	Quanto presente in azienda (totale) per tipologia di prodotto (es. magazzino di soia, magazzino di mais)	vedi Tab. 1 della Direttiva n° 22 del 2001
STOCCATORE SACCHI (SEMMENTE)	Quanto presente in azienda per tipologia di prodotto	vedi Tab. 2 della Direttiva n° 22 del 2001
TRASFORMATORE	Campionamento del prodotto finito se vi è rischio di cross contamination. (campionare la partita campionaria che coincide con tutto quanto presente in magazzini per tipologia di prodotto – es biscotti, panettoni etc.). Se non c'è rischio di cross contamination non è obbligatorio fare analisi sul prodotto finito. Analisi delle materie prime (sempre)	vedi Tab. 1 della Direttiva n° 22 del 2001
DITTA SEMMENTIERA	ogni varietà oggetto di certificazione presente in azienda al momento della verifica	Vedi decreto del 27.11.2003

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 16 di 24

## 6.2.2 CAMPIONAMENTO DI PRODOTTI LIQUIDI

Per quanto riguarda il campionamento dei liquidi si rimanda alla UNI EN ISO 5555 “Oli e grassi animali e vegetali”.

## 7. PROVE, CONTROLLI E METODI DI PROVA

### 7.1 LABORATORI UTILIZZATI

I laboratori deputati all’effettuazione delle analisi debbono essere accreditati a fronte della ISO/IEC 17025 per le prove e con i seguenti limiti di rilevabilità:

- per le analisi qualitative: PCR con limite di rilevabilità pari (almeno) a 0,01%;
- per le analisi quantitative PCR Real Time con limite di rilevabilità pari (almeno) a 0,01%.

L’elenco dei laboratori utilizzati da OCQ PR per le prove di conformità è disponibile all’indirizzo web [www.ocqpr.it](http://www.ocqpr.it).

### 7.2 NUMEROSITÀ DELLE PROVE ANALITICHE ESEGUITE DA OCQ PR

Nel caso di filiere animali, OCQ PR campiona e analizza (in fase di certificazione e poi per ogni anno di mantenimento) un campione per ogni mangimificio interessato (il campionamento può essere condotto presso il mangimificio e/o presso l’allevamento).

Nel caso di prodotti trasformati, deve essere campionato, in fase di certificazione, un numero di materie prime pari al 60% di tutte le materie prime a rischio presenti in stabilimento al momento della verifica ispettiva di certificazione.

Il primo anno di sorveglianza, deve essere campionato un numero di materie prime a rischio pari al 30%, il secondo anno il 30% ed il terzo anno il 30%.

Nel caso di sementi OCQ PR deve campionare almeno un campione di seme di mais e un campione di seme di soia per ogni varietà oggetto di certificazione. L’estensione del campionamento deve garantire la conformità di tutti i lotti delle varietà coperte da certificazione.

### 7.3 NUMEROSITÀ DELLE VERIFICHE ISPETTIVE ESEGUITE DA OCQ PR

Le verifiche ispettive presso i richiedenti la certificazione vengono effettuate al fine di verificare la corretta gestione, ovvero l’applicazione dei piani di autocontrollo comprensivi di eventuali analisi e/o audit presso i fornitori, del requisito “non OGM” per i prodotti considerati critici<sup>4</sup>.

Qualora sia possibile eseguire un campionamento significativo presso l’azienda richiedente la certificazione e se questa può dare garanzie di conformità per ogni singolo lotto ricevuto attraverso la certificazione del requisito “non OGM” (o tramite analisi effettuate dal richiedente la certificazione o dal suo stesso fornitore) non saranno richieste ulteriori azioni (audit) per dimostrare la tenuta sotto controllo dei fornitori<sup>5</sup>.

<sup>4</sup> Si veda la definizione dei prodotti a criticità A e B al paragrafo 4.

<sup>5</sup> Nel caso di fornitori operanti all’estero per i quali sia impraticabile la certificazione in ambito accreditato ACCREDIA per il requisito NO OGM (RT 11), può essere riconosciuta la certificazione di prodotto IP Identity Preserved rilasciata da OdC accreditati a fronte della norma ISO/IEC 17065 purché la medesima rispetti i limiti previsti al paragrafo 4.



<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 17 di 24

Qualora le prove analitiche sul fornitore, o la loro evidenza di conformità analitica secondo i principi di rintracciabilità definiti al paragrafo 6, non risultino significative per dimostrare l'assenza di rischio OGM (DNA della specie a rischio non rilevabile nell'ingrediente), il campionamento verrà condotto da OCQ PR, per tre anni, sui subfornitori<sup>6</sup> secondo le frequenze definite.

Per quanto attiene alla definizione della numerosità delle verifiche in fase di rilascio della certificazione, devono essere verificati almeno un numero di siti corrispondente a  $\sqrt{n}$  (con n pari al numero siti coinvolti che sono stabilimenti produttivi e fornitori di materie prime critiche); gli anni successivi, al fine del mantenimento della certificazione stessa (sorveglianza annuale), dovranno essere verificati almeno  $0.6 \sqrt{n}$  dei siti coinvolti. Si specifica che per quanto attiene alle attività di sorveglianza, il numero dei siti coinvolti deve essere ricalcolato ogni anno nel caso in cui il numero di siti oggetto della certificazione sia variato rispetto al numero presente in fase di certificazione iniziale. Pertanto è necessario che l'organizzazione comunichi tempestivamente ogni modifica alla situazione inizialmente dichiarata al fine di procedere, con congruo anticipo, ad una efficiente programmazione delle attività di sorveglianza annuale.

## 8. PRODOTTI NON CONFORMI E RELATIVA GESTIONE

Vengono considerate Non Conformità Gravi, ovvero il mancato rispetto del requisito di certificazione “non OGM”, tutte le non conformità analitiche relative ai requisiti di certificazione di cui al paragrafo 4 - REQUISITI DI CONFORMITÀ. La Non Conformità Grave comporta il declassamento dei prodotti oggetto della certificazione ed il conseguente non utilizzo della stessa.

Per quanto riguarda il requisito di alimentazione degli animali secondo i requisiti oggetto della certificazione, qualora si riscontrasse la non conformità della stessa, l'organizzazione richiedente la certificazione dovrà dare evidenza di aver immediatamente sospeso l'impiego dei mangimi non conformi.

A titolo riepilogativo si riportano i limiti di conformità analitica e la tipologia di prova effettuata per ciascuna categoria di prodotto oggetto di certificazione.

### TABELLA DI RIEPILOGO: REQUISITI DI CONFORMITÀ ANALITICA

CATEGORIA PRODOTTO	DI	REQUISITI DI CONFORMITÀ ANALITICA
ALIMENTI a USO UMANO		concentrazione di DNA geneticamente modificato inferiore allo 0,1% rispetto al DNA specie specifico totale. Nota 1: per valori compresi fra 0.01 % - limite di rilevabilità del metodo - e 0.1 % dovrà essere comunque dimostrata la casualità dell'evento da parte del richiedente/licenziatario. Nota 2: per aromi o additivi DNA transgenico rilevabile secondo le metodiche applicabili.
ALIMENTI a USO ZOOTECNICO		concentrazione di DNA geneticamente modificato inferiore allo 0,9% rispetto al DNA specie specifico totale.
SEMENTI		concentrazione di DNA geneticamente modificato inferiore allo 0,01 % rispetto al DNA specie specifico totale.

<sup>6</sup> Tale principio può essere derogato in caso di aromi o additivi come ingredienti di un prodotto complesso.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 18 di 24

### 8.1. CLASSIFICAZIONE DELLE IRREGOLARITÀ (Non Conformità Lievi e Non Conformità Gravi)

Le irregolarità, intese come Non Conformità Lievi (NCL) e Gravi (NCG) vengono rilevate:

- A) in autocontrollo da parte dei controllati
- B) da OCQ PR

OCQ PR rileva le irregolarità (Non Conformità Lievi e Non Conformità Gravi):

1) a seguito dei controlli effettuati:

- ↳ in sede di OCQ PR
- ↳ in sede di verifica ispettiva in azienda

2) in base a riscontri di tipo:

- ↳ documentale
- ↳ diretto

Le irregolarità possono altresì essere rilevate e notificate a OCQ PR dai corpi di polizia giudiziaria, di pubblica sicurezza o di pubblico servizio in relazione a controlli effettuati nel rispetto dei regolamenti comunitari.

Per irregolarità (Non Conformità Lievi e Non Conformità Gravi) si intende il carente o il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel presente Regolamento di certificazione e/o in un disciplinare tecnico a cui i soggetti aderenti devono attenersi ai fini dell'immissione al commercio delle produzioni recanti l'indicazione di conformità al requisito "non OGM".

Le irregolarità si suddividono in due categorie a seconda della gravità:

- “Non Conformità Lieve”: anomalia che presuppone il carente soddisfacimento di un requisito ossia l'inadempienza ad aspetti non sostanziali<sup>7</sup> del processo/prodotto certificato, del sistema di autocontrollo, della gestione della documentazione aziendale e dell'applicazione del Regolamento di certificazione e che non ingenera il trattamento della materia prima o del prodotto coinvolto dalla certificazione.
- “Non Conformità Grave”: anomalia che presuppone il mancato soddisfacimento di un requisito ossia l'inadempienza ad aspetti sostanziali<sup>8</sup> del processo/prodotto certificato, del sistema di autocontrollo, della gestione della documentazione aziendale e dell'applicazione del Regolamento di certificazione e che ingenera il trattamento della materia prima o del prodotto coinvolto.

### 8.3. INDIVIDUAZIONE E GESTIONE DELLE IRREGOLARITÀ (NCL e NCG)

Le irregolarità possono essere rilevate sia dagli operatori della filiera nel corso delle specifiche attività, sia da OCQ PR nel corso dei controlli di conformità.

<sup>7</sup> Esempio di NCL è la **carenza** nell'aggiornamento di una registrazione che, tuttavia, NON ingenera dubbio sulla conformità della materia prima utilizzata, sui processi di realizzazione, sulla conformità e sulla corretta identificazione delle produzioni.

<sup>8</sup> Esempio di NCG è il **mancato rispetto di un requisito** relativo a un'operazione o a una registrazione che ingenera dubbio sulla conformità della materia prima utilizzata, sul processo di realizzazione, sulla conformità e sulla corretta identificazione delle produzioni.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 19 di 24

Tutte le Non Conformità Gravi devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che i relativi prodotti siano immessi nel mercato con l'errata indicazione di rispondenza al requisito “non OGM”.

A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare le opportune modalità di identificazione, e risoluzione delle Non Conformità Lievi e Non Conformità Gravi riscontrate, documentandone le attività.

In caso di Non Conformità Grave è sempre necessario identificare, segregare e trattare l'eventuale prodotto coinvolto.

### **8.3.1. GESTIONE DELLE IRREGOLARITÀ (NCL e NCG) DA PARTE DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA**

Il disciplinare tecnico aziendale deve prevedere la gestione in autocontrollo delle non conformità. Pertanto, qualora un soggetto certificato rilevi una situazione non conforme, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della irregolarità rilevata ed attuare le azioni necessarie al fine di prevenirne il ripetersi;
- ripristinare, qualora possibile, la conformità del prodotto coinvolto. Il ripristino di conformità deve comunque avvenire sempre nel rispetto dei requisiti previsti per il requisito “non OGM”, siano essi definiti dal presente Regolamento di certificazione, sia dal Disciplinare Tecnico di riferimento;
- rendere disponibili evidenze in merito alla classificazione delle NCL e NCG rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- in caso di Non Conformità Grave identificare, segregare e trattare l'eventuale prodotto coinvolto senza, pertanto, utilizzare la certificazione per il requisito “non OGM”;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della certificazione “non OGM”.

### **8.3.2. GESTIONE DELLE IRREGOLARITÀ (NCL e NCG) DA PARTE DI OCQ PR**

Le situazioni di irregolarità di prodotto e/o processo, rilevate nel corso dei controlli di conformità da parte di OCQ PR, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di risoluzione e di adeguamento delle soluzioni carenti.

Per il prodotto giudicato definitivamente gravemente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito della certificazione “non OGM” anche, se possibile, attraverso il ritiro dal mercato.

Le irregolarità vengono gestite, nelle loro diverse fasi, da parte di OCQ PR secondo le indicazioni qui di seguito riportate.

#### *Non Conformità Lieve (NCL)*

La NCL, individuata ed attribuita secondo quanto prima definito, viene sempre notificata attraverso i verbali opportuni o altre comunicazioni scritte.

La notifica comprende le indicazioni riguardanti i tempi concordati per l'attuazione dell'azione correttiva. Le verifiche delle azioni correttive sono effettuate, in relazione alla gravità, in occasione della successiva verifica ispettiva ordinaria, o, se necessario a garantire l'evidenza di conformità, con **verifica ispettiva dedicata** i cui oneri saranno imputati al cliente secondo quanto

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 20 di 24

previsto dal contratto di certificazione (come nel caso di attribuzione di 3 osservazioni nell’arco di 12 mesi sul medesimo punto di controllo).

I risultati delle verifiche documentali di azione correttiva vengono sempre notificati attraverso opportuna comunicazione. In ogni caso la valutazione positiva dell’attuazione dell’azione correttiva è testimoniata dall’esito conforme della notifica. Nel caso in cui i provvedimenti per la risoluzione della NCL non siano stati adottati o siano valutati come insufficienti, la NCL si considera non ancora risolta e, pertanto, sono concordati nuovi tempi di attuazione dell’azione correttiva, previa attribuzione di una nuova NCL. L’inadempienza alle soluzioni delle NCL risolvibili in via documentale può comportare la necessità di programmazione di una **verifica ispettiva dedicata** i cui oneri saranno imputati al cliente secondo quanto previsto dal contratto di certificazione.

### Non Conformità Grave

La Non Conformità Grave, individuata ed attribuita secondo quanto prima definito, viene sempre notificata attraverso i verbali opportuni o altre comunicazioni scritte.

La notifica comprende le indicazioni riguardanti i tempi concordati per l’attuazione dell’azione correttiva nonché le eventuali indicazioni riguardanti l’esclusione della materia prima o del prodotto gravemente non conforme richiedendone eventualmente anche il ritiro dal mercato.

Successivamente alla presa d’atto della Non Conformità Grave assegnata, in sede di ufficio OCQ PR, si apre la relativa pratica di gestione allegando ad essa copia dei documenti pertinenti.

Nel rispetto dei tempi concordati per il ripristino della conformità, OCQ PR effettua quindi una **verifica ispettiva dedicata** (indicata come *attività supplementare* nel Contratto di certificazione) finalizzata alla valutazione dell’attuazione dell’azione correttiva.

I risultati di tale verifica vengono notificati al soggetto controllato attraverso opportuna verbalizzazione o comunicazione. La Non Conformità Grave potrebbe considerarsi risolta mediante l’attribuzione di una Non Conformità Lieve ed i relativi tempi di attuazione dell’azione correttiva, nel caso in cui i provvedimenti messi in campo non siano ritenuti esaustivi, ma non pregiudizievoli per il prodotto. La Non conformità Grave persiste e si considera invece non ancora risolta nel caso in cui non siano stati posti in essere provvedimenti. In tal caso sono riconcordati i tempi di attuazione per l’azione correttiva, e la materia prima o il prodotto coinvolti a partire dalla notifica della Non Conformità Grave saranno opportunamente identificati, trattati ed esclusi dal circuito della certificazione “non OGM”. In tutti i casi il prodotto o la materia prima individuati come non conformi vengono opportunamente identificati da OCQ PR per le successive operazioni di riscontro di avvenuto trattamento. Il percorso di gestione della Non Conformità Grave trova poi compimento attraverso la successiva ultimazione della relativa pratica di gestione.

## **9. REQUISITI DEL FORNITORE DI ALIMENTI A RISCHIO OGM**

Come anticipato al paragrafo 6.1.1. “Documenti a testimonianza dell’autocontrollo aziendale” i soggetti richiedenti la certificazione hanno l’obbligo di definire e adottare opportune attività di autocontrollo (piani di audit o di campionamento) e/o criteri di monitoraggio (verifica di certificazione di lotto o rapporti di prova accreditati) per la qualifica dei fornitori di materie prime a rischio. Nello specifico, i controlli analitici devono essere effettuati su materie prime/ingredienti contenenti DNA nel rispetto dei requisiti stabiliti (significatività del campione).

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 21 di 24

Qualora il fornitore dell'azienda richiedente la certificazione effettui acquisti "spot" deve essere chiaramente definita a livello di sistema di gestione (eventualmente anche attraverso l'adozione di un format predefinito di rapporto contrattuale col fornitore), la modalità di gestione del requisito "non OGM" (esecuzione, da parte dell'azienda richiedente la certificazione o del suo fornitore, di un controllo analitico sul lotto interessato comprovante il rispetto del requisito "non OGM") conformemente a quanto stabilito al paragrafo 7.1.

Pertanto, al fine di attuare una corretta gestione dei materiali a rischio, l'azienda richiedente la certificazione dovrà dimostrare a OCQ PR l'applicazione di opportuni criteri di selezione dei propri fornitori dando evidenza di autocontrollo attraverso:

- 1) la richiesta, con conseguente verifica di OCQ PR, di presenza della certificazione di prodotto per il requisito non OGM o, in alternativa, la capacità di fornire garanzie per ogni prodotto introdotto in azienda (certificato di analisi attestante l'assenza di OGM per ogni lotto a rischio)<sup>9</sup>;
- 2) la definizione di un adeguato rapporto contrattuale fra il fornitore/subfornitore di materiale a rischio OGM e l'azienda richiedente la certificazione del requisito "non OGM" che specifichi sia la richiesta che la modalità di gestione da parte del fornitore di prodotto rispettante il requisito NON OGM oggetto di certificazione;
- 3) la definizione e l'applicazione un piano di autocontrollo eventualmente comprensivo di audit sul fornitore (il piano di autocontrollo può essere limitato alla verifica del rispetto da parte del fornitore dei requisiti stabiliti al punto 1).

Gli audit presso i fornitori devono comprendere la verifica della gestione del rischio OGM in carico ai subfornitori (rintracciabilità del campione significativo). Il campo di applicazione di tali attività di verifica, che si ricorda essere sempre correlato ai prodotti forniti all'azienda richiedente la certificazione, può essere coperto, in toto o in parte, dalla combinazione di piani analitici, di piani di audit, da dichiarazioni, etc. Qualora il risultato delle prove analitiche condotte sui campioni ottenuti dai fornitori non risulti significativo (ovvero non vi sia DNA rilevabile della specie originaria nell'ingrediente) il campionamento dovrà essere condotto da OCQ PR sui subfornitori, in accordo a quanto stabilito al paragrafo 6. In ogni caso, al fine di valutare la gestione del rischio da OGM, l'accordo contrattuale tra il fornitore del prodotto "non OGM" e l'azienda richiedente la certificazione è sempre oggetto della valutazione di conformità da parte di OCQ PR.

<sup>9</sup> Si ritiene condizione di garanzia di gestione del rischio OGM il possesso, da parte del fornitore, di una certificazione a fronte del requisito non OGM per i prodotti a rischio (vedi classi A e B al paragrafo 2) forniti al richiedente la certificazione. Questo vale anche nel caso di fornitore in possesso della certificazione di prodotto IP Identity Preserved rilasciata da OdC accreditati a fronte della norma ISO/IEC 17065 nel rispetto dei limiti previsti al paragrafo 4 solamente nel caso in cui sia impraticabile la certificazione a fronte del requisito NON OGM in ambito accreditato. Per quanto attiene la certificazione analitica attestante l'assenza di OGM nei prodotti acquistati si specifica che il rapporto di prova deve essere chiaramente riferito al lotto di prodotto/materia prima conferito e che l'analisi deve essere effettuata da un laboratorio accreditato ISO/IEC 17025 per le specifiche prove con i limiti di rilevabilità di almeno di 0,01 %.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 22 di 24

## 10. MODIFICHE ALLA SITUAZIONE INIZIALE

Ai fini del mantenimento della certificazione, i soggetti già inseriti nel sistema di controllo sono tenuti alla comunicazione scritta di eventuali variazioni sostanziali alle loro attività. Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi.

Inoltre, al fine di programmare le attività di sorveglianza con efficacia, sia in merito alla numerosità, sia alla tipologia di attività di controllo e certificazione da erogare, ogni modifica all'elenco dei soggetti qualificati dal licenziatario della certificazione (es. fornitori di materie prime, mangimifici, allevamenti, etc.) deve essere sistematicamente trasmessa OCQ PR.

All'inserimento di un nuovo soggetto OCQ PR pianifica controlli di conformità secondo quanto previsto ai precedenti punti 7.2 e 7.3, secondo le numerosità e le modalità definite per il rilascio della certificazione.

A titolo esemplificativo si riportano alcune delle modifiche che possono avere effetto sulla titolarità o il mantenimento della validità della certificazione, ovvero:

- modifica della ragione sociale dell'organizzazione;
- modifiche all'ubicazione;
- modifiche importanti alle fasi di trasformazione, ai sistemi di rintracciabilità e identificazione dei prodotti ottenuti;
- modifica del parco fornitori/subfornitori a rischio aderenti al sistema di certificazione;
- altre modifiche importanti alla titolarità o alle modalità di ottenimento dei prodotti finiti, non riportate nel presente elenco.

A seguito di tali comunicazioni, OCQ PR valuterà se per il mantenimento della certificazione in essere dovrà disporre una verifica ispettiva dedicata. Nei casi previsti si procederà anche alla riformulazione del contratto.

Le modifiche approvate in via documentale che non richiedano la programmazione di una verifica ispettiva dedicata saranno comunque oggetto di valutazione nel corso delle attività ordinarie effettuate da OCQ PR durante la sua normale attività di controllo.

Nel caso di variazioni ai requisiti definiti dal presente Regolamento di certificazione o del contratto, OCQ PR disporrà gli opportuni aggiornamenti in merito alle modalità di erogazione del servizio offrendo ai propri clienti la facoltà di aderire alle nuove condizioni contrattuali e/o al nuovo Regolamento di certificazione, o di recedere la certificazione.

## 11. CERTIFICATI DI CONFORITÀ – Condizioni di rilascio e di dichiarazione della conformità

Per l'emissione dei documenti di Certificazione, OCQ PR valuta la conformità dei prodotti ai requisiti espressi nella normativa rientrante nel campo di applicazione della certificazione e ai criteri specificati nel presente Regolamento.

Qualora l'esito dell'iter di rilascio della certificazione si concluda con esito positivo, il licenziatario riceverà i documenti di certificazione i quali riporteranno:

- il numero di certificato
- l'oggetto della certificazione di conformità
- la ragione sociale dell'azienda

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 23 di 24

- l’obbligo al rispetto dei requisiti stabiliti
- l’obbligo di accettazione delle attività di sorveglianza
- le condizioni di validità
- l’esibibilità in pubblico
- l’indicazione dei riferimenti informativi sullo stato di validità della certificazione (stato verificabile sul sito web di OCQ PR)

Una volta conseguita la certificazione di conformità, il titolare della certificazione è autorizzato, sotto la propria responsabilità, a dichiarare la conformità del prodotto (su imballi primari e secondari) al requisito “non OGM”.

Si specifica inoltre che, al fine di comunicare al pubblico le informazioni corrette e consentire la corretta rintracciabilità delle produzioni oggetto di certificazione, è fatto obbligo alle aziende certificate di riportare sugli imballi sia il disciplinare tecnico di riferimento, sia il numero di certificato.

Le dichiarazioni di conformità possono essere altresì riportate:

- sui documenti di trasporto o su documenti accompagnatori di altro genere (indicando chiaramente i prodotti esclusi da certificazione);
- su materiale pubblicitario (indicando chiaramente quali prodotti sono oggetto di certificazione).

I prodotti certificati non potranno riportare sugli imballi primari e/o secondari la dicitura generica “prodotto OGM free”, ma potranno riportare la dicitura **NON OGM (SOIA, MAIS E DERIVATI)** ad esclusione di animali o prodotti di origine animale per le quali categorie è ammessa la dicitura **ANIMALI ALIMENTATI con NON OGM (SOIA, MAIS E DERIVATI)** o diciture analoghe quali:

- “prodotto” ottenuto/a da animali alimentati con l’esclusione di mais soia (e derivati) geneticamente modificati;
- ancora, nel caso di prodotti trasformati: “prodotto” non contenente e non derivante da OGM – mais, soia e derivati.

Nel caso di prodotti trasformati deve essere dichiarato in modo chiaro se il requisito NON OGM si riferisce solo all’alimentazione degli animali o anche alla fase di trasformazione o se riguarda solo la fase di trasformazione.

Tutte le dichiarazioni di conformità non già previste dal presente documento o dal Disciplinare Tecnico oggetto di certificazione devono essere trasmesse preventivamente a OCQ PR per approvazione all’uso.

## **12. USO DELLE LICENZE, DEI CERTIFICATI/RICONOSCIMENTI E DEI MARCHI DI CONFORMITÀ**

Ai soggetti aventi diritto, ovvero previo completamento positivo dell’iter certificativo, viene concessa l’autorizzazione all’utilizzo del certificato di conformità nel rispetto dei requisiti previsti dal presente Regolamento di certificazione.

Il soggetto certificato può riprodurre il Certificato di Conformità per il prodotto soltanto in modo integrale; può inoltre ingrandirlo o ridurlo, ma in modo uniforme e purché esso sia leggibile e non ne risultino alterati la struttura ed i contenuti.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Reggio Emilia</b>		<b>Regolamento per la certificazione di prodotto rispondente al requisito “NON OGM SOIA, MAIS e DERIVATI”</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Approvato da: E.V.	Rev. 00 del 15/12/15	Pag. 24 di 24

Per quanto concerne la concessione e l'uso dei marchi di certificazione sul prodotto si precisa che l'utilizzo dei marchi di proprietà di OCQ PR deve essere previamente autorizzato da parte di OCQ PR stesso. Un eventuale uso improprio o fraudolento dei certificati e dei marchi di proprietà di OCQ PR sarà perseguito secondo i termini di legge consentiti.

Per quanto non espressamente citato nel presente Regolamento di certificazione si rimanda alla normativa applicabile in materia o ad altra documentazione pertinente.

### **13. RECESSO DAL SISTEMA DI CONTROLLO E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI**

Nei casi in cui un soggetto certificato intenda recedere dal sistema di certificazione (per chiusura dell'attività produttiva, recesso dal contratto o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa a OCQ PR opportuna comunicazione per l'applicazione delle procedure di aggiornamento degli elenchi dei produttori certificati.

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto e reso pubblico da OCQ PR secondo la seguente modalità: il giorno dell'ultima produzione realizzata conformemente ai requisiti previsti per la certificazione “non OGM” indicato nella notifica coincide con la data di cessata produzione. Si specifica che le stesse produzioni potranno essere comunque materia di controllo da parte di OCQ PR per l'intera “vita commerciale”.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intendesse riprendere l'attività, si renderà necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

### **14. SOSPENSIONE E REVOCA DEL CERTIFICATO DI CONFORMITÀ/RICONOSCIMENTO**

OCQ PR ha la competenza discrezionale a sospendere o revocare i Certificati di Conformità a fronte di situazioni che possano pregiudicare la credibilità del proprio operato (es: ripetuti casi di Non Conformità Grave o non attuazione delle azioni correttive), così come in caso di mancato assolvimento da parte del cliente degli oneri contrattuali previsti.

### **15. RICORSI**

Presso OCQ PR è presente una Giunta di Appello (GdA) la cui attività è finalizzata alla gestione dei ricorsi avversi alle decisioni assunte durante l'attività di controllo e certificazione.

Gli eventuali ricorsi devono essere presentati dal soggetto ricorrente in forma scritta entro 15 giorni dalla data della conferma delle decisioni prese da OCQ PR, indicando la causa del ricorso e le motivazioni dello stesso.

La GdA esamina sia il ricorso sia la documentazione di OCQ PR relativa all'evento in oggetto e decide in merito, a maggioranza, entro 30 giorni dalla data di ricezione del ricorso stesso e comunica il responso in forma scritta al ricorrente.

### **16. GESTIONE DEI RECLAMI AI SOGGETTI CERTIFICATI**

I soggetti certificati sono tenuti a mantenere una registrazione dei reclami di cui sono a conoscenza relativi alla conformità dei prodotti coperti dal Certificato di conformità oggetto del presente schema di controllo e a rendere disponibile a OCQ PR, su richiesta, tali registrazioni.

A fronte di tali reclami, qualora ritenuti ricevibili, sono altresì tenuti a documentare le azioni adottate per risolvere efficacemente i reclami.