Regolamento Operativo
della Struttura di Controllo,
del Comitato di Certificazione
del Comitato di Verifica e Salvaguardia

DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
D.O.P. "SARDEGNA"

REV.	DATA	PREPARATO	VERIFICATO	APPROVATO
Rev. 03	28.01.2021	p.a. A. Podda dott. P. Sedda	p.a. A. Podda dott. P. Sedda	dott. S. R. Sanna

Struttura Organizzativa

Per rispondere alla funzione di Autorità Pubblica designata a effettuare i controlli per la Denominazione di origine protetta "SARDEGNA" AGRIS Sardegna si è dotata di una specifica Struttura preposta esclusivamente all'attività di certificazione e controllo.

Gli Organi previsti sono:

- Responsabile della Struttura di Controllo (DIR);
- Comitato di Certificazione;
- Comitato di Verifica e Salvaguardia;
- Comitato per i Ricorsi (si veda l'apposito allegato).

Il Responsabile è il direttore della struttura organizzativa di livello dirigenziale cui sono attribuite le funzioni di Autorità di Controllo, che ha l'autorità e le responsabilità connesse all'applicazione del presente Piano di Controllo nel quale sono definite, assieme alla Tabella dei Controlli, le modalità per effettuare le attività di controllo e certificazione.

La Struttura assicura una corretta gestione dell'attività di controllo mediante un organico adeguato alle esigenze operative.

A tal fine può far ricorso a soggetti esterni che abbiano le competenze necessarie allo svolgimento delle attività per cui sono coinvolti.

Il personale che opera nell'ambito della Struttura di controllo è al corrente dei propri compiti e responsabilità (avendo ricevuto una copia del documento in forma controllata) e garantisce la segretezza in ordine alle informazioni e ai dati acquisiti nell'esercizio dell'attività di controllo.

Tutti i soggetti, interni ed esterni, impegnati in una o più fasi di controllo non possono svolgere consulenze o altre attività incompatibili (di carattere commerciale, finanziario o di altra natura) con le funzioni previste che potrebbero influenzare i risultati del processo di controllo.

Tutti i soggetti, interni ed esterni, sottoscrivono inoltre una dichiarazione contenente:

- l'impegno al rispetto delle regole di comportamento stabilite dell'Autorità di certificazione, ivi comprese riservatezza e indipendenza da interessi commerciali o di altro tipo;
- informazione di qualsiasi associazione (precedente o attuale, diretta o indiretta) con un fornitore o progettista di prodotti, con un erogatore o sviluppatore di servizi, o con un operatore o sviluppatore di processi;
- notizia di qualsiasi situazione di cui si sia a conoscenza che possa generare un conflitto di interessi con l'attività svolta;
- affermazione di assenza di rapporti di lavoro e/o di consulenza e/o commerciali nei confronti dei clienti sottoposti al controllo.

I controlli sulle dichiarazioni sono svolti dal Responsabile della struttura a campione e ogni volta in cui sorgano fondati dubbi.

Per tutti i soggetti interni ed esterni l'AdC tiene aggiornata la scheda personale che contiene:

- nome ed indirizzo;
- posizione lavorativa ricoperta;
- livello di istruzione e qualifica professionale;
- esperienza e formazione-addestramento;

- valutazione della competenza;
- monitoraggio delle prestazioni;
- abilitazioni acquisite nell'ambito dell'organismo di certificazione;
- data del più recente aggiornamento di ciascuna registrazione.

L'organigramma con i nomi del personale previsto nelle diverse posizioni della Struttura è approvato dal Responsabile della Struttura.

Responsabile della Struttura di Controllo

Il direttore della struttura organizzativa di livello dirigenziale cui sono attribuite le funzioni di Autorità di Controllo è il responsabile del funzionamento della Struttura, e assicura che essa operi in conformità alla normativa di riferimento e alle prescrizioni definite nel Piano dei Controlli, nella Tabella dei Controlli e nel Tariffario.

Requisiti: il Responsabile della Struttura deve possedere un'esperienza di almeno 6 mesi nel settore della certificazione agroalimentare e/o la partecipazione a momenti formativi relativi al Piano dei Controlli e alla sua applicazione .

il Responsabile della Struttura:

- definisce l'assetto organizzativo della Struttura di Controllo al fine di assicurare le condizioni per una corretta e funzionale operatività;
- valuta le competenze del personale esterno e seleziona gli ispettori cui affidare le attività di verifica, provvedendo a pianificarne la rotazione;
- approva i Piani di Controllo, i Tariffari, le Tabelle, i Regolamenti e le Istruzioni operative;
- firma ed approva i certificati e gli elenchi ufficiali;
- coordina le attività proprie della Struttura di Controllo, e in particolar modo:
  - la pianificazione delle attività ispettive;
  - la gestione documentale relativa alle attività ispettive, agli esiti delle verifiche e all'archivio;
  - la certificazione dei prodotti sottoposti al sistema dei controlli ;
  - l'aggiornamento degli elenchi degli operatori assoggettati al sistema di controllo;
  - le relazioni esterne, i rapporti e le comunicazioni inerenti l'attività di controllo indirizzate ai laboratori di prova, agli operatori e agli enti preposti;
  - il data entry della Banca Dati Vigilanza.

Il Responsabile della Struttura assolve anche alle funzioni di Responsabile del Piano dei Controlli e ne assicura la corretta attuazione:

- approva il documento relativo al Piano dei Controlli, insieme alla Tabella dei Controlli, ai Tariffari, ai regolamenti e alle istruzioni operative;
- approva la pianificazione dell'attività ispettiva;
- cura le relazioni verso le aziende e gli enti preposti;
- sovrintende all'estrazione casuale del campione di aziende da sottoporre ai controlli ispettivi;
- monitora le istruttorie relative all'attività ispettiva e alla certificazione di prodotto prevista dal PdC.

Struttura d'Ispezione

La struttura d'ispezione si avvale di personale interno e/o esterno (ispettori) per l'effettuazione delle verifiche ispettive presso le aziende soggette ad attività di controllo.

a) Requisiti.

Gli ispettori sono selezionati sulla base dei seguenti requisiti:

- esperienza di almeno 6 mesi nel settore della certificazione agroalimentare e/o la partecipazione a momenti formativi relativi al piano dei controlli ed alla sua applicazione .
- capacità di comunicazione scritta e orale;
- conoscenza della normativa del settore;
- conoscenza delle specificità tecniche e gestionali delle aziende del settore;
- esperienza di verifiche ispettive.

b) Selezione.

La selezione di personale esterno cui affidare l'attività di verifica è condotta da una commissione composta dal Responsabile della Struttura, dal Responsabile del piano dei Controlli e da eventuali esperti di settore attraverso valutazione del curriculum vitae ed eventuale colloquio conoscitivo, i cui esiti sono riportati in un apposito verbale. Il candidato dovrà fornire la documentazione attestante quanto riportato nel curriculum. La Struttura mantiene aggiornato l'elenco degli ispettori.

c) Registrazioni

Per ogni ispettore viene predisposta e mantenuta aggiornata una scheda in cui sono riportate le informazioni relative ai titoli di studio, le qualifiche professionali, le esperienze di lavoro, i corsi frequentati, le attività di verifica svolte presso le aziende.

d) Riservatezza e indipendenza

Tutti gli ispettori, all'atto dell'accettazione dell'incarico, devono firmare l'impegno a rispettare tutte le regole definite dalla Struttura, incluse quelle connesse alla riservatezza e all'indipendenza da interessi commerciali e di altra natura, precedenti e/o presenti, che possano influenzare l'obiettività di giudizio. Tale impegno è esteso anche ad accordi futuri che abbiano ad oggetto il coinvolgimento in attività connesse con i processi relativi ai sistemi oggetto di valutazione, ed è richiesto per due anni dal termine dell'incarico. A tal riguardo, tutti gli ispettori sono tenuti a fornire alla Struttura l'elenco di aziende cui hanno prestato o prestano consulenza.

e) Corso iniziale e consegna documentazione agli ispettori

La Struttura, prima dell'affidamento del primo incarico, provvede ad organizzare un corso formativo iniziale al fine di fornire le direttive, illustrare il Piano dei Controlli e l'uso della modulistica necessaria all'espletamento delle attività di controllo. Provvede inoltre a consegnare agli ispettori la documentazione necessaria allo svolgimento delle verifiche (Piano dei Controlli, modulistica, etc.), nonché, ove necessario, la raccolta delle disposizioni legislative di interesse relative al settore di riferimento. E' previsto un affiancamento iniziale di almeno 3 verifiche con personale tecnico che abbia già effettuato verifiche di conformità nel settore agroalimentare.

f) Aggiornamento degli ispettori

Per assicurare un costante livello di oggettività delle valutazioni fornite dagli ispettori in sede di verifica ispettiva, la Struttura organizza periodicamente e comunque ogni qualvolta necessario a fronte di intervenute variazioni del quadro normativo di riferimento, dei momenti formativi, al fine di assicurare il necessario aggiornamento sull'attività di controllo e il mutuo scambio di esperienze. Durante tali incontri sono effettuate apposite esercitazioni su casi teorici che hanno l'obiettivo di valutare la dispersione dei giudizi in merito alle non conformità e di intervenire per fornire criteri oggettivi di valutazione in grado di limitare la soggettività che determina tale dispersione.

Struttura di prova

Per le attività relative alle verifiche di conformità sul prodotto, secondo quanto previsto nel Piano di Controllo, la Struttura si avvale di laboratori di prova accreditati a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. Per eventuali valutazioni sensoriali si può avvalere di comitati di assaggio riconosciuti dal MiPAAF ai sensi del D.M. 18 giugno 2014.

Addestramento del personale interno

La Struttura prevede la pianificazione e lo svolgimento delle attività di addestramento necessarie all'esecuzione della mansione assegnata.

Le attività d'addestramento del personale sono registrate.

Comitato di Certificazione

Il Comitato di Certificazione è l'organo all'interno del quale è garantita la competenza tecnica.

I componenti del Comitato sono nominati dal Responsabile della Struttura scegliendoli tra i dirigenti ed i funzionari dell'AGRIS Sardegna con specifiche competenze nella produzione agricola ed agroalimentare e non direttamente coinvolti nelle attività ispettive:

- *n.1 esperto nelle produzioni vegetali o animali;*
- *n.1 esperto nei prodotti trasformati di origine vegetale o animale;*
- *il Responsabile della Struttura.*

Il Comitato di Certificazione è quindi costituito da 3 componenti e almeno 3 supplenti, dura in carica 3 (tre) anni e può essere rinnovato. I componenti vi partecipano a titolo gratuito. Le decisioni sono prese a maggioranza e sono valide solo se presenti tutte e tre le componenti;

Il Responsabile della Struttura partecipa alle riunioni del Comitato in qualità di Presidente.

Del Comitato di Certificazione non potranno far parte coloro che, a qualsiasi titolo, siano coinvolti nelle attività di valutazione e controllo o che potrebbero incorrere nel conflitto di interessi con le richieste di certificazione.

Il Comitato di Certificazione:

- delibera sulle conformità o non conformità degli operatori aderenti al sistema dei controlli e dei prodotti DOP;
- delibera sul rilascio delle certificazioni;
- delibera in merito alle istanze di iscrizione, mantenimento e revoca negli Elenchi della DOP

"SARDEGNA";

I componenti del Comitato di Certificazione non possono svolgere consulenze o altre attività incompatibili con le funzioni previste che potrebbero influenzare i risultati del processo di controllo.

Tutti i soggetti sottoscrivono inoltre una dichiarazione contenente:

- l'impegno al rispetto delle regole di comportamento stabilite dell'Autorità di certificazione, ivi comprese riservatezza ed indipendenza da interessi commerciali e di altro tipo;
- informazione di qualsiasi associazione (precedente o attuale, diretta o indiretta) con un fornitore o progettista di prodotti, con un erogatore o sviluppatore di servizi, o con un operatore o sviluppatore di processi;
- notizia di qualsiasi situazione di cui si sia a conoscenza che possa generare un conflitto di interessi con l'attività svolta;
- affermazione di assenza di rapporti di lavoro e/o di consulenza e/o commerciali nei confronti dei clienti sottoposti al controllo.

Tutti i membri del Comitato di Certificazione sono tenuti a considerare come riservate le informazioni di cui vengono a conoscenza in ragione del loro incarico, sottoscrivendo un'apposita dichiarazione di impegno.

Comitato di Verifica e Salvaguardia

AGRIS Sardegna quale Agenzia parte del Sistema Regione Autonoma della Sardegna deve assolvere per statuto ai requisiti di imparzialità e terzietà propri di una Pubblica Amministrazione. Tuttavia, a ulteriore tutela delle parti interessate, ha deciso di dotarsi di un Comitato di Verifica e Salvaguardia (CVS), ovvero di un organo interno all'Autorità di Controllo tenuto a garantire l'indipendenza, trasparenza, competenza e imparzialità nei procedimenti di certificazione per le DOP il cui controllo è assegnato all'AGRIS Sardegna.

A tal fine AGRIS Sardegna individua la rappresentanza delle parti interessate al processo di certificazione. I componenti del Comitato sono perciò nominati dal Responsabile della Struttura attingendo agli enti appartenenti ai seguenti ambiti di interesse:

- *operatori delle DOP riferibili ad AGRIS Sardegna;*
- *utilizzatori o utenti/consumatori dei prodotti coperti dalle certificazioni;*

Il CVS è quindi costituito da rappresentanti delle parti sociali e degli interessi coinvolti nell'attività di certificazione con esperienza di almeno 6 mesi nel settore della certificazione agroalimentare.

Il Comitato di Verifica e Salvaguardia è costituito da 5 componenti e 2 supplenti, dura in carica 3 (tre) anni e può essere rinnovato. I componenti vi partecipano a titolo gratuito. Le decisioni sono prese a maggioranza e sono valide solo se presenti le due componenti ovvero almeno un rappresentante per ogni settore d'interesse (operatori o utilizzatori);

Il Responsabile della Struttura partecipa alle riunioni del Comitato in qualità di Presidente, senza diritto di voto.

Del Comitato di Verifica e Salvaguardia non potranno far parte coloro che, a qualsiasi titolo, siano coinvolti nelle attività di valutazione e controllo o che potrebbero incorrere nel conflitto di interessi con le richieste di certificazione. Pertanto, nel caso in cui uno dei membri del CVS debba deliberare su situazioni tali da compromettere l'obiettività del giudizio di una certificazione (per esempio, è coinvolto

in una delle fasi di certificazione), questi non potrà partecipare alle discussioni né alle deliberazioni relative.

Il Comitato di Verifica e Salvaguardia annualmente procede:

- all'esame dell'attività svolta dalla Struttura di Controllo presso AGRIS, con l'obiettivo di individuare ogni possibile situazione di rischio (reale, potenziale o percepito) per l'imparzialità della certificazione. Conseguentemente valuta l'applicazione delle misure necessarie per la minimizzazione o eliminazione di tali rischi;
- alla verifica dell'esistenza di pressioni commerciali, finanziarie o di altra natura che possano interferire con l'imparzialità della certificazione;
- al riscontro dell'imparzialità complessiva dell'AdC, in relazione all'attività ispettiva e ai processi decisionali verificando a campione le pratiche relative al rilascio / mantenimento delle certificazioni;
- all'analisi della gestione dei reclami pervenuti presso l'AdC.

I componenti del Comitato di Verifica e Salvaguardia non possono svolgere consulenze o altre attività incompatibili (di carattere commerciale, finanziario o di altra natura) con le funzioni previste che potrebbero influenzare i risultati del processo di controllo.

Tutti i soggetti, interni ed esterni, sottoscrivono inoltre una dichiarazione contenente:

- l'impegno al rispetto delle regole di comportamento stabilite dell'Autorità di certificazione, ivi comprese riservatezza ed indipendenza da interessi commerciali e di altro tipo;
- informazione di qualsiasi associazione (precedente o attuale, diretta o indiretta) con un fornitore o progettista di prodotti, con un erogatore o sviluppatore di servizi, o con un operatore o sviluppatore di processi;
- notizia di qualsiasi situazione di cui si sia a conoscenza che possa generare un conflitto di interessi con l'attività svolta;
- assenza di rapporti di lavoro e/o di consulenza e/o commerciali nei confronti dei clienti sottoposti al controllo.

Tutti i membri del Comitato di Verifica e Salvaguardia sono tenuti a considerare come riservate le informazioni di cui vengono a conoscenza in ragione del loro incarico, sottoscrivendo un'apposita dichiarazione di impegno.