

A tutti gli Organismi di certificazione accreditati

Alle Associazioni degli Organismi di valutazione della conformità

Loro sedi

OGGETTO **Dipartimento Certificazione e Ispezione**
Circolare tecnica DC N° 28/2022 - Accreditamento degli Organismi di Certificazione operanti a fronte dello schema di certificazione EFISC-GTP

Il proprietario dello schema

La European Feed and Food Ingredient Safety Certification Aisbl (EFISC-GTP Aisbl) è un'Organizzazione senza scopo di lucro, con sede a Bruxelles, che gestisce lo sviluppo degli schemi di certificazione EFISC e GTP, ora uniti in un unico schema EFISC-GTP, e ne promuove la diffusione sul mercato internazionale.

EFISC- GTP, inizialmente sotto il nome di "EFISC", nasce nel 2010 con l'obiettivo di supportare le aziende a produrre materie prime destinate all'alimentazione animale (Feed) salubri e sicure.

Con l'incorporazione dello standard GTP, nel giugno 2017, il campo di applicazione finale è stato esteso anche alla produzione per l'alimentazione umana (Food), includendo anche le attività di Commercio, Trasporto, Stoccaggio e Distribuzione fino alla vendita.

In stretta collaborazione con i suoi membri, le organizzazioni di settore europee COCERAL, FEDIOL, Starch Europe, EBB ed Euromalt, lo schema EFISC-GTP è in continuo miglioramento, per assicurarsi la competitività rispetto agli sviluppi tecnologici, scientifici e legislativi emergenti/nuovi nei settori interessati.

Ad oggi è in vigore la **versione 4 dello schema EFISC-GTP**, pubblicata il 15 marzo 2019, dopo transitorio concluso il 15 marzo 2022.

Lo Standard EFISC-GTP è stato valutato positivamente dall'Ente di Accreditamento Olandese RVA, in qualità di "home AB" ed è stato inserito nell'elenco degli schemi di certificazione accettati a fronte della procedura EA 1/22 per poter essere accreditato da tutti gli AB firmatari EA/IAF MLA.

Caratteristiche dello standard e valore aggiunto

La certificazione fornita dallo Standard EFISC GTP vuole garantire una produzione sicura delle materie prime lungo tutta la filiera mangimistica e alimentare, utilizzando al meglio l'esperienza e le competenze del settore.

La sua applicazione consente di promuovere gli scambi all'interno del mercato europeo e dei Paesi terzi in maniera conforme alle rigorose norme UE e nazionali a garanzia dei requisiti di trasparenza e fiducia nei confronti dei consumatori.

Il valore aggiunto dello schema consiste nel fornire agli Operatori del settore un solido ventaglio di strumenti per gestire la manipolazione degli ingredienti destinati al consumo umano e animale in maniera salubre e sicura, attraverso l'applicazione di un manuale europeo di buone pratiche di produzione, numerosi documenti di settore (specifici per processo di produzione ed area geografica) per la costruzione del sistema HACCP e per la valutazione dei rischi, diversi documenti di settore per la gestione del rischio di particolari criticità (es. contaminazione da Aflatossine), protocolli di qualifica delle forniture per i soggetti non certificati (Gatekeeper), oltre ad una procedura di allerta rapida in caso si sospettino rischi per la sicurezza alimentare/dei mangimi; in questo modo il sistema richiesto da EFISC-GTP garantisce risposte rapide ed efficaci tra i vari stati coinvolti a tutela della salute animale e pubblica.

Processo di certificazione

Norma di accreditamento	<p>UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1:2015 e ISO/TS 22003:2013 (FSMS) nelle seguenti categorie:</p> <ul style="list-style-type: none">• D – Produzione di Mangimi;• F – Distribuzione e Commercializzazione, con• G – Fornitura di servizi di trasporto e stoccaggio. <p>L'accREDITAMENTO per le categorie F e G deve essere contestuale.</p>
Norma di certificazione	<ul style="list-style-type: none">• "European Code to good practice for the collection, transport, storage, trading and industrial manufacture of safe feed/food ingredients", versione 4, del 25 gennaio 2019.• "Rules of Certification", versione 4, del gennaio 2019• Documenti settoriali applicabili alla specifica tipologia di azienda per la gestione del rischio nei seguenti settori:<ul style="list-style-type: none">– Produzione di oli vegetali e farine proteiche– Produzione di amido– Produzione di malto– Produzione di biodiesel– Raccolta, stoccaggio, commercio e trasporto degli ingredienti. <p>Ulteriori documenti mandatori del proprietario dello schema, che non concorrono però a costituire lo scopo di certificazione, sono:</p> <ul style="list-style-type: none">• "Feed/food Safety Incident and Crisis Management", versione 2, giugno 2021.

	<ul style="list-style-type: none"> • Regole di gatekeeping (gestione fornitori non certificati) per i diversi settori produttivi. • Protocolli per la gestione del rischio aflatossine: <ul style="list-style-type: none"> – Per lo scopo D EFISC- Code of good practice mycotoxin monitoring version 2 0.pdf (efisc-gtp.eu) – Per gli scopi F e G EFISC-GTP aflatoxin monitoring in maize - V14 15 02 2022.pdf <p>Tutti i documenti sopra citati sono disponibili sul sito web dello scheme owner: www.efisc-gtp.eu, oltre a numerosi documenti informativi di settore.</p> <p>Lo schema EFISC-GTP riconosce come equivalenti i seguenti schemi di certificazione: AIC, GMP+, OVOCOM (FCA) e QS; essi dispongono di riconoscimenti reciproci al fine di garantire il riconoscimento e la mutua accettazione dei sistemi di certificazione e facilitarne il commercio.</p>
<p>Campo di applicazione del Sistema</p>	<p>Le aziende possono essere certificate secondo lo schema EFISC-GTP, a fronte delle seguenti categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • D – Produzione di Mangimi; • F – Distribuzione, con • G – Fornitura di servizi di trasporto e stoccaggio. <p>Si ricorda che la certificazione per le categorie F e G deve essere contestuale.</p> <p>Tutti i requisiti devono essere applicati salvo che l’analisi del rischio documentata non dimostri che il requisito non è applicabile e/o rilevante; in tal caso il requisito può essere escluso.</p>
<p>Criteri di competenza del personale dell’Organismo di Certificazione</p>	<p>I criteri di competenza e qualifica iniziale degli ispettori dell’Organismo di Certificazione sono definiti al paragrafo 3.1.3 del documento “Rules of Certification”, version 4. I criteri di mantenimento delle qualifiche sono descritte al successivo paragrafo 3.1.4.</p> <p><u>Non sono definiti i criteri di qualifica del personale incaricato per il riesame della domanda, il riesame della pratica, la decisione di certificazione, i cui criteri dovranno essere stabili dall’Organismo, fermo restando quanto già previsto dalle norme UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1:2015 e ISO/TS 22003:2013 (FSMS).</u></p> <p>L’Organismo di Certificazione deve impiegare un nuovo auditor ad ogni nuovo ciclo di certificazione.</p>
<p>Tipologie di soggetti che possono richiedere la certificazione e possibili esclusioni</p>	<p>Tutte le Organizzazioni coinvolte nei processi di produzione di mangimi; tutte le Organizzazioni che offrono servizi di trasporto, stoccaggio e distribuzione sia di mangimi che di alimenti.</p> <p>La certificazione multi-sito non è consentita per la categoria D, mentre è ammessa per le categorie F e G.</p>

<p>Tempi di verifica, Periodicità delle verifiche</p>	<p>I tempi di verifica sono descritti ai paragrafi 7.1.3 e 7.1.4 del documento "Rules of Certification", versione 4; la periodicità delle verifiche è annuale e deve essere condotta secondo le frequenze descritte al paragrafo 7.1.5 dello stesso documento.</p> <p>Il ciclo di certificazione ha durata triennale.</p> <p>Sono possibili audit combinati con altri schemi di certificazione che potrebbero comportare la riduzione del tempo di audit.</p> <p>È responsabilità dell'Organismo di Certificazione incrementare il tempo di audit se la complessità dei processi o il tipo organizzazione lo rendono necessario; <u>si richiede pertanto che siano stabiliti opportuni criteri decisionali.</u></p> <p><u>Nel caso di una certificazione multisito, l'Organismo deve dotarsi di un programma di campionamento</u> per selezionare i siti da sottoporre ad audit, suddividendoli equamente nell'arco dei tre anni. La selezione dei siti è di competenza dell'Organismo di Certificazione e deve tenere conto dei criteri geografici in modo da ridurre i viaggi da un sito all'altro, riducendo così i costi per gli Operatori.</p>
<p>Tipologie di audit</p>	<p><u>Audit iniziale</u>: audit di certificazione iniziale.</p> <p><u>Audit di sorveglianza</u>: audit periodico di mantenimento della certificazione eseguito per garantire che un'Organizzazione continui a soddisfare i requisiti EFISC-GTP.</p> <p><u>Audit di ri-certificazione</u>: audit condotto al termine del periodo di certificazione (ogni 3 anni) e che deve essere pianificato in tempo utile per evitare la scadenza del certificato.</p> <p><u>Audit speciali</u>: audit che hanno la finalità di approfondire situazioni in cui l'Operatore sia coinvolto in un incidente relativo alla sicurezza dell'alimento/mangime o in caso di follow up.</p> <p><u>Programma di audit non annunciati</u>, di due tipologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Mandatorio (M)</u>: un audit non annunciato da effettuarsi per ogni Operatore una volta nel ciclo, oltre gli audit ordinari. • <u>Casuale (R)</u> (solo per gli Operatori che aderiscono a questa possibilità): un audit non annunciato da effettuarsi annualmente sul 5% degli Operatori aderenti al programma. <p>La partecipazione dell'Operatore al programma di audit non annunciati (R o M) sarà indicata nel database pubblico EFISC-GTP.</p>
<p>Documenti IAF</p>	<p>Trovano applicazione tutti i documenti IAF relativi ai sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (es. IAF MD 16).</p>

Per ulteriori requisiti di gestione del processo di certificazione si rimanda a quanto dettagliato all'interno dei documenti normativi EFISC-GTP.

Processo di accreditamento

Le verifiche necessarie per la concessione della certificazione a fronte dello Standard EFISC-GTP devono essere condotte da Organismi di Certificazione già in possesso di un accreditamento FSMS secondo le norme UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1:2015 e ISO/TS 22003:2013.

Nel caso in cui l'Organismo posseda già accreditamenti rilasciati da altri Enti di Accreditamento, dovrà essere effettuata una valutazione caso per caso, in base agli accordi EA / IAF MLA applicabili.

Condizione perché un Organismo possa essere accreditato è il possesso dei requisiti di cui al Regolamento ACCREDIA RG-01 per l'accreditamento degli Organismi di Certificazione e di Ispezione e al Regolamento ACCREDIA RG-01-01 per l'accreditamento degli Organismi di Certificazione di Sistemi di Gestione, oltre che dell'approvazione ad operare per lo schema da parte del proprietario.

Accertato il possesso dei requisiti minimi, si darà avvio all'iter di accreditamento con la conduzione delle attività di verifica così come previste nei Regolamenti di cui sopra e in conformità alle norme/documenti applicabili. In particolare:

- Esame documentale: durata 1 giorno/uomo;
- Verifica presso la sede principale: la durata è funzione del numero di certificati emessi. In ogni caso la durata minima sarà di una giornata.
- Verifica in accompagnamento per ogni categoria richiesta: durata congrua alla dimensione dell'Organizzazione. ACCREDIA si riserva di valutare caso per caso l'idoneità delle Organizzazioni e dei Gruppi di Audit proposti per l'accreditamento e le successive attività di sorveglianza.

L'accreditamento verrà concesso secondo lo schema "European Code to good practice for the collection, transport, storage, trading and industrial manufacture of safe feed/food ingredients", versione 4, nelle seguenti categorie:

- D – Produzione di Mangimi;
- F – Distribuzione e Commercializzazione, con
- G – Fornitura di servizi di trasporto e stoccaggio

Si ricorda che l'accreditamento per le categorie F e G deve essere contestuale.

Mantenimento dell'accreditamento

Per il mantenimento dell'accreditamento, durante l'intero ciclo, salvo situazioni particolari (Es: gestione reclami e segnalazioni, modifiche intervenute sullo schema di certificazione, cambiamenti nella struttura dell'Organismo...), sono applicate le prescrizioni di cui ai Regolamenti ACCREDIA e del documento IAF MD 16:

- 1 verifica in sede annuale,
- Almeno 1 verifica in accompagnamento per ciascuna categoria, nel ciclo di accreditamento. Ulteriori verifiche in accompagnamento potranno essere richieste sulla base dell'analisi dei rischi condotta annualmente da ACCREDIA.

Per qualsiasi chiarimento in merito si può inviare una mail al Funzionario Tecnico s.scevola@accredia.it.

L'occasione è gradita per porgere cordiali saluti.

Dott.ssa Mariagrazia Lanzanova

Vice Direttore Dipartimento
Certificazione e Ispezione