

POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI



AKREDYTACJA JEDNOSTEK CERTYFIKUJĄCYCH PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE

DAC-06

*Wydanie 4
Warszawa, 10.09.2015 r.*

Spis treści

| | | |
|-----|--------------------------------------|---|
| 1 | Wprowadzenie | 3 |
| 2 | Definicje | 3 |
| 3 | Wymagania akredytacyjne | 3 |
| 4 | Specyficzne wymagania programu | 4 |
| 4.1 | Wprowadzenie | 4 |
| 4.2 | Wymagania ogólne | 4 |
| 4.3 | Wymagania dotyczące zasobów | 4 |
| 4.4 | Wymagania dotyczące procesu | 5 |
| 5 | Zakres akredytacji | 5 |
| 6 | Szczegółowe zasady oceny | 6 |
| 7 | Postanowienia końcowe | 7 |
| 8 | Dokumenty związane | 7 |

1 Wprowadzenie

Niniejszy dokument został opracowany w celu harmonizacji podejścia do akredytacji jednostek oceniających zgodność w odniesieniu do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Akredytacja jednostek certyfikujących w tym obszarze ma charakter obligatoryjny z mocy Rozporządzenia Rady (WE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Jednostki certyfikujące produkty regionalne i tradycyjne wnioskujące o akredytację i akredytowane w obszarze produktów regionalnych i tradycyjnych powinny spełniać wymagania akredytacyjne określone w niniejszym dokumencie.

Tekst niniejszego dokumentu został opracowany przez Polskie Centrum Akredytacji w uzgodnieniu z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz we współpracy z Komitetem Technicznym Specjalistycznym ds. Rolnictwa i Żywności.

2 Definicje

Dla potrzeb niniejszego dokumentu stosuje się definicje zawarte w dokumentach przywołanych w punkcie 3 niniejszego dokumentu, a ponadto:

producent - producent prowadzący działalność w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych w rozumieniu Rozporządzenia;

produkty regionalne - produkty, których nazwy zostały zarejestrowane jako chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne lub nazwy wpisane na listę tymczasowej ochrony krajowej, o której mowa w Ustawie;

produkty tradycyjne - produkty, których nazwy zostały zarejestrowane jako gwarantowane tradycyjne specjalności;

specyfikacja - specyfikacja, o której mowa w art. 4 pkt 2 ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych.

3 Wymagania akredytacyjne

Jednostka certyfikująca produkty regionalne i tradycyjne, aby mogła być uznana za kompetentną i wiarygodną powinna spełniać:

- **ogólne wymagania akredytacyjne podane w normie PN-EN ISO/IEC 17065 Ocena zgodności. Wymagania dla jednostek certyfikujących wyroby, procesy i usługi;**
- specyficzne wymagania akredytacyjne podane w:
 - Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. U. L 343 z 14.12.201);
 - Rozporządzeniu delegowanym Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r. uzupełniającym rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w odniesieniu do ustanowienia symboli unijnych dotyczących chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz w odniesieniu do niektórych zasad dotyczących pochodzenia paszy i surowców, niektórych przepisów proceduralnych i niektórych dodatkowych przepisów przejściowych (Dz. Urz. UE L 179 z 19.6.2014);
 - Rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 179 z 19.6.2014);

- Ustawie z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 Nr 10, poz. 68 z późn. zm.);
- niniejszym dokumencie DAC-06, przy czym słów „powinien; należy” użyto do wskazania tych postanowień, które odzwierciedlają wymagania właściwej normy lub aktu prawnego, są obowiązkowe. Słów „zaleca się” użyto w niniejszym dokumencie do wskazania uznanych sposobów spełniania wymagań normy lub aktu prawnego. Jednostka może spełniać te wymagania w inny, równoważny sposób, jeżeli potrafi to wykazać w ramach procesu akredytacji/nadzoru przeprowadzanego przez Polskie Centrum Akredytacji.

Ponadto, mają zastosowanie warunki akredytacji dla jednostek certyfikujących wyroby, w tym polityki PCA i obowiązkowe dokumenty EA i/lub IAF, w szczególności wymienione w dokumencie DACW-01.

4 Specyficzne wymagania programu

Poniżej zamieszczono wytyczne do wymagań wybranych punktów normy PN-EN ISO/IEC 17065. Dla ułatwienia zastosowano następujący system identyfikacji wytycznych:

W.X.Y.Z, gdzie: X.Y.Z oznacza numer punktu normy PN-EN ISO/IEC 17065.

4.1 Wprowadzenie

W.Wprowadzenie Program certyfikacji dla producentów działających w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych powinien obejmować określenie właściwości poprzez inspekcję a następnie przegląd, decyzję, wydanie certyfikatu oraz nadzór nad działalnością producenta, w sposób określony w przepisach prawnych dotyczących produktów regionalnych i tradycyjnych.

4.2 Wymagania ogólne

W.4.2.2 Jednostka certyfikująca powinna wykazać, że inspektorzy nie wykonują więcej niż 3 kolejne inspekcje u tego samego producenta.

4.3 Wymagania dotyczące zasobów

W.6.1.2.1 a) Minimalne, odpowiednio udokumentowane, kwalifikacje inspektorów jednostki certyfikującej powinny być następujące:

- 1) wykształcenie - średnie lub wyższe rolnicze lub średnie lub wyższe w zakresie technologii żywności;
- 2) doświadczenie zawodowe - w zakresie kontroli procesu produkcji żywności - co najmniej dwa lata w ciągu ostatnich pięciu lat;
- 3) ukończenie szkolenia na temat prowadzenia inspekcji w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych;
- 4) kursy i szkolenia z zakresu produktów regionalnych i tradycyjnych.

Jednostka certyfikująca może ustalić własne wymagania kwalifikacyjne dla swoich pracowników, pod warunkiem, że nie będą niższe od podanych powyżej wymagań minimalnych.

W.6.2.2

Jednostka certyfikująca, wykorzystując w procesie certyfikacji wyniki badań lub działań innych podmiotów, powinna upewnić się, że badania te lub działania:

- są prowadzone przez kompetentne podmioty;
- są prowadzone i dokumentowane w sposób wiarygodny i rzetelny, budzący zaufanie do uzyskanych wyników, a zapisy są dostępne dla podmiotów uprawnionych.

Za spełnienie tych wymagań uważa się:

- posiadanie przez te podmioty akredytacji w stosownym zakresie według normy PN-EN ISO/IEC 17025 i/lub PN-EN ISO/IEC 17065,
- przeprowadzenie przez jednostkę certyfikującą, lub na jej zlecenie, udokumentowanej oceny podmiotu według normy PN-EN ISO/IEC 17025.

4.4 Wymagania dotyczące procesu

W.7.4.4 W przypadku pobierania próbek, jednostka certyfikująca powinna posiadać procedury zapewniające jednakowe postępowanie podczas pobierania (łącznie z planami pobierania), identyfikowania oraz postępowania z próbkami (sposób pobierania próbek, zabezpieczanie próbek i transport próbek). Jednostka certyfikująca powinna posiadać wykaz kompetentnych próbkobiorców.

W przypadku dokonywania czynności opartych na subiektywnej ocenie pracowników, jednostka certyfikująca powinna posiadać udokumentowaną procedurę zapewniającą jednakowe i powtarzalne przeprowadzanie oceny, udostępnianą na żądanie wszystkich zainteresowanych stron.

W.7.7.1 Certyfikat powinien być wydany w formie utrudniającej jego sfałszowanie.

Certyfikat wydawany przez jednostkę certyfikującą powinien zawierać dodatkowo:

- 1) numer identyfikacyjny nadany w upoważnieniu jednostce certyfikującej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi;
- 2) numer certyfikatu wydawany podmiotowi;
- 3) oświadczenie o treści: „*Na podstawie oceny przeprowadzonej w dniu stwierdza się zgodność procesu produkcji (nazwa produktu, rodzaj oznaczenia: ChNP, ChOG, lub GTS) ze specyfikacją opublikowaną w (numer i data publikacji w Dz. Urz UE)*”;
- 4) symbol akredytacji PCA naniesiony zgodnie z zasadami określonymi w dokumencie DA-02 „*Zasady stosowania symboli akredytacji PCA*”.

Jednostka certyfikująca powinna podczas każdej kontroli uzyskiwać informacje od producenta o szacunkowej wielkości produkcji w okresie ważności certyfikatu. Wskazane jest, aby wielkość produkcji podawana była na certyfikacie lub w załączniku stanowiącym integralną część certyfikatu.

5 Zakres akredytacji

Zakres akredytacji jednostki certyfikującej produkty regionalne i tradycyjne określa się w następujący sposób:

| | |
|---|--|
| Rodzaj działalności: | Dokumenty odniesienia: |
| CERTYFIKACJA PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH | Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 343 z 14.12.2012 r. z późn. zm.) |
| Rodzaj produktu | |
| Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) | |
| Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) | |
| Mięso świeże (i podroby) | |
| Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.) | |
| Sery | |
| Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.) | |
| Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.) | |
| Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone | |
| Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich | |

| |
|--|
| Piwo |
| Czekolada i produkty pochodne |
| Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze |
| Napoje z ekstraktów roślinnych |
| Makarony |
| Sól |
| Naturalne gumy i żywice |
| Pasta musztardowa |
| Siano |
| Olejki eteryczne |
| Korek |
| Koszenila |
| Kwiaty i rośliny ozdobne |
| Bawełna |
| Włna |
| Wiklina |
| Len międlony |
| Skóra |
| Futro |
| Pierze |
| Inne produkty wymienione w załączniku nr I do Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej (przyprawy itd.) |
| Gwarantowana tradycyjna specjalność (GTS) |
| Mięso świeże (i podroby) |
| Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.) |
| Sery |
| Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.) |
| Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.) |
| Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone |
| Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich |
| Dania gotowe |
| Piwo |
| Czekolada i produkty pochodne |
| Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze |
| Napoje z ekstraktów roślinnych |
| Makarony |
| Sól |
| Inne produkty wymienione w załączniku nr I do Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej (przyprawy itd.) |

6 Szczegółowe zasady oceny

PCA, podczas prowadzenia ocen jednostek certyfikujących produkty regionalne i tradycyjne postępuje zgodnie z ogólnymi zasadami podanymi w dokumentach DA-01 i DACW-01.

Obserwacje działalności Jednostki u jej klienta prowadzone są nie rzadziej niż raz na dwa lata.

7 Postanowienia końcowe

Jednostka certyfikująca jest zobowiązana do niezwłocznego powiadomienia PCA o cofnięciu upoważnienia przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Niniejsze wydanie dokumentu DAC-06 zastępuje wydanie 3 z 5.07.2013 r. Dokument został wprowadzony Komunikatem nr 168 z dnia 10.09.2015 r. i obowiązuje od 10.11.2015 r. Istotne zmiany w odniesieniu do wydania poprzedniego zostały oznaczone kolorem czerwonym.

8 Dokumenty związane

Dokumentami związanymi z niniejszym dokumentem są te wymienione w punkcie 3 oraz:

Rozporządzenie (WE) Nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004).

DA-01 Opis systemu akredytacji.

DACW-01 Akredytacja jednostek certyfikujących wyroby.

Polskie Normy dostępne są w Polskim Komitecie Normalizacyjnym (www.pkn.pl).

Dokumenty EA, IAF w wersji oryginalnej dostępne są na stronach internetowych: EA: www.european-accreditation.org, IAF: www.iaf.nu.

Dokumenty PCA oraz tłumaczenia wybranych dokumentów EA, IAF dostępne są na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl. Dostęp do tych dokumentów jest bezpłatny.