



DQA – Dipartimento Qualità  
Agroalimentare s.r.l.  
Via Nazionale 89/A  
00184 ROMA  
PI e CF: 10928561009

## Politica e obiettivi della Qualità ANNO 2025

### DQA – Dipartimento Qualità Agroalimentare srl

Il successo ottenuto dalle attività commerciali svolte nell'annualità 2024 ha consentito l'attivazione di diverse nuove filiere in vari settori, in particolare:

1. Settore Lattiero caseario: Mozzarella di Gioia del Colle DOP – Canestrato Pugliese DOP;
2. Settore Bevande spiritose: Liquore di Limone Costa d'Amalfi I.G.;
3. Settore Etichettatura facoltativa delle Carni Bovine: Coop. Produttori Arborea Società Agricola – Gnessi Teresa Group;
4. Sistema Qualità Nazionale:
  - Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata: mantenuti c.a. 4.200 operatori;
5. 900 Operatori del settore biologico

Tale incremento è stato reso possibile anche grazie alle attività svolte per l'ottenimento di un nuovo accreditamento ACCREDIA propedeutico all'iscrizione del DQA negli appositi elenchi del MASAF in qualità di Organismi di certificazione riconosciuti per l'espletamento dei controlli nella filiera delle Bevande Spiritose.

Oltre ai già menzionati riconoscimenti nel corso dell'anno si è ottenuta la conferma delle filiere già presenti e di tutti i sistemi di certificazione volontaria, al mantenimento di tre filiere appartenenti alla Qualità Verificata della Regione Veneto, di una filiera riferita al Sistema Qualità Nazionale (SQNZ) e di cinque filiere di certificazione di prodotto.

L'attività svolta durante l'annualità 2024 ha garantito il mantenimento dell'accreditamento ACCREDIA e dell'autorizzazione MASAF, sia per i controlli effettuati ai sensi della norma UNI EN ISO 22005, che per l'attività di controllo per lo schema di certificazione biologico e per le filiere DOP già presenti lo scorso anno.

*“La missione di DQA è di fornire ai Richiedenti l'attività di controllo necessaria per la certificazione di prodotto, attraverso procedure che garantiscano la massima oggettività e imparzialità, nel rispetto dei regolamenti e delle norme tecniche di volta in volta applicabili”.*

A tal proposito, il lavoro si impenna su un importante meccanismo di salvaguardia dell'imparzialità predisposto negli anni, che copre tutte le attività di certificazione, sia per ciò che attiene il personale interno, sia per i rapporti dell'Ente con i soggetti esterni, che viene garantito dall'attività svolta almeno annualmente dal Comitato per la Salvaguardia dell'Imparzialità secondo quanto previsto dal regolamento interno 03.

L'obiettivo prioritario di DQA è quello di garantire la certificazione unicamente ai prodotti controllati che risultino conformi ai regolamenti e alle norme tecniche di volta in volta applicabili, attraverso la sempre più efficace prevenzione delle possibili non conformità delle proprie attività di controllo documentale, ispettivo ed analitico.

L'adozione di un Sistema Qualità (SQ), che coinvolge tutto il personale DQA è un'esigenza ritenuta indispensabile per il raggiungimento degli obiettivi qualitativi, annualmente definiti dall'AU.

È perciò necessario l'impegno attivo e collaborativo di tutto il personale che dirige, esegue e verifica tutte le attività di controllo documentale, ispettivo, analitico ed amministrativo.

Prima di assumere un ordine per la fornitura del servizio di controllo e di certificazione, DQA fornisce al Richiedente una chiara proposta che definisce le modalità ed i costi del servizio.

Durante l'erogazione del servizio, DQA mantiene costantemente aggiornato il Richiedente sui corrispondenti risultati dell'attività di controllo e certificazione.



DQA – Dipartimento Qualità  
Agroalimentare s.r.l.  
Via Nazionale 89/A  
00184 ROMA  
PI e CF: 10928561009

L'adozione di un Sistema Qualità conforme alla norma UNI CEI EN ISO IEC 17065/12, ai regolamenti CE relativi alla certificazione di prodotto regolamentata e ai documenti prescrittivi di ACCREDIA è un'esigenza sentita e ritenuta necessaria da tutta la struttura di DQA, a partire dall' Amministratore Unico dell'Organismo di Certificazione/controllo DQA.

Il coinvolgimento di tutto il personale, operante secondo l'adeguata professionalità e qualificazione, contribuisce a rendere effettivi gli obiettivi strategici che DQA si prefigge di ottenere.

Al fine di raggiungere gli obiettivi stabiliti, l'AU adotta misure atte a:

1. mantenere in efficienza il SQ tramite verifiche ispettive interne;
2. adeguare costantemente la struttura e il sistema organizzativo alla tipologia e al volume di attività;
3. migliorare costantemente l'efficienza delle attività di controllo e di certificazione;
4. addestrare il personale, per le competenze specifiche, in modo che possa esprimersi ai più alti livelli professionali;
5. ampliare il proprio pacchetto clienti;
6. implementare sistema di gestione dei contratti clienti per rendere più snella ed efficiente l'emissione delle fatture;
7. implementare il sistema informatico con la parte inerente alle procedure previste dallo schema di certificazione Biologico.
8. Ottenere l'estensione dell'accreditamento per altri settori di certificazione o per lo "scopo flessibile" in divenire.

Infine, si conferma l'impegno per acquisire altre filiere DOP, di incrementare attività di certificazione nel settore Biologico e di progettare ed attuare nuovi schemi di certificazione volti a rafforzare l'immagine del settore agroalimentare, non solo rivolti alla qualità del prodotto ma anche e soprattutto a temi legati all'ambiente ed al Benessere Animale.

AU, a tal proposito, delega il Direttore e il Responsabile Tecnico per il raggiungimento degli obiettivi esposti in precedenza, i quali relazioneranno, con cadenza almeno semestrale, sulle attività svolte.

Roma, 20.12.2024

L'Amministratore Unico  
(dr. Claudio Destro)



DQA – Dipartimento Qualità  
Agroalimentare s.r.l.  
Via Nazionale 89/A  
00184 ROMA  
PI e CF: 10928561009

### Parametri di riferimento degli obiettivi della qualità

1. Minimo 2 VII – Complete all'anno effettuate da soggetto esterno all'OdC
2. Riesami trimestrali per la valutazione di esigenze tecniche e di personale:
  - Acquisizione di almeno 1 risorsa interna aggiuntiva all'attuale organico per la sede centrale
  - Acquisizione di n° 2 sedi territoriali con relative dotazioni
3. Monitoraggio trimestrale delle attività ispettive e rispetto della pianificazione assegnata
4. Monitoraggio costante del mantenimento delle condizioni di indipendenza ed imparzialità del personale coinvolto nel processo di certificazione mediante nuove implementazioni informatiche e attività di riesame periodico per ispettore delle pratiche;
5. Almeno 1 corso di formazione su nuove filiere per tutto il personale interno
6. Acquisire almeno:
  - 1 nuova filiera di certificazione regolamentata non afferente alle DOP-IGP-STG;
  - 2 nuove filiere afferenti alla certificazione regolamentata DOP-IGP-STG;
  - 2 nuove filiere afferenti alla certificazione ai sensi della norma UNI EN ISO 22005.
7. Completamento/sostituzione del nuovo DB gestione
8. Acquisire l'accreditamento per almeno altri 2 settori di certificazione.

Roma, 20.12.2024

L'Amministratore Unico  
(dr. Claudio Destro)