

Università degli Studi di Padova



**Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e
Ambiente**

Corso di laurea in Scienza e Cultura della Gastronomia e della
Ristorazione

**LE CERTIFICAZIONI NEL SETTORE
ALIMENTARE:
LA VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA**

Relatore: Ch.mo Prof. Diego Campagnolo

Laureando: Marco Cinganotto

Matricola n.: 609911

Anno Accademico 2012-2013

A Federica e Daniele

INDICE

INTRODUZIONE	7
1. CAPITOLO.....	11
INTRODUZIONE ALLE CERTIFICAZIONI	11
1.1. Perché certificare	11
1.2. All’origine delle certificazioni: Evoluzione del concetto di qualità	12
1.3. Il concetto di filiera alimentare	16
1.4. Classificare le certificazioni	18
1.5. Concentrazione delle certificazione in EU 27 e in Italia	30
1.6. La filiera di qualità	34
2. CAPITOLO.....	37
CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO	37
2.1. Premessa.....	37
2.2. Le certificazioni di prodotto regolamentate	38
2.3. Le certificazioni di prodotto non regolamentate	45
2.4. La valorizzazione della filiera attraverso le certificazioni di prodotto	49
2.5. Conclusioni	52
3. CAPITOLO.....	53
CERTIFICAZIONI DI PROCESSO	53
3.1. Premessa.....	53
3.2. Le certificazioni di processo	54
3.3. Le principali ISO (International Organization for Standardization).....	62
3.4. Valorizzazione della filiera attraverso le certificazioni di processo	68
3.5. Conclusioni	69
CONCLUSIONI	71

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI.....	73
BIBLIOGRAFIA E WEBGRAFIA.....	73

INTRODUZIONE

Nel panorama generale del settore alimentare si è spesso sentito parlare delle certificazioni. Esse sono considerate un “fiore all’occhiello” per qualunque impresa abbia intenzione di esibire un marchio rilasciato da un Ente certificatore.

La certificazione può essere definita come: *“Atto mediante il quale una terza parte indipendente dalle parti interessate (enti di certificazione, laboratori di prova, centri di certificazione e centri di taratura) attesta con sufficiente livello di fiducia che un determinato prodotto, servizio o processo è conforme a una data norma o regola tecnica.”*¹

“In un mercato sempre più globalizzato, in continua e rapida evoluzione, nel quale le condizioni mutano con grande dinamismo e dove il consumatore diventa sempre più attento, più informato (anche grazie alla diffusione capillare effettuata dai *mass media* e da Internet) e consapevole delle scelte che adotta, anche le aziende del settore agroalimentare devono essere in grado di adeguarsi prontamente alle nuove situazioni che si vengono a creare. In questo panorama, la richiesta di qualità da parte dei consumatori è sempre più insistente, e chi vuole rimanere sul mercato, non può dimenticarsene.”²

La sicurezza, o meglio la percezione del livello di sicurezza da parte dei consumatori, è minata da fenomeni ripetuti che interessano a volte il mercato globale, a volte soltanto situazioni locali, ma che hanno comunque un grande eco e provocano immediate modificazioni delle abitudini di consumo. Tra i fenomeni più importanti e clamorosi verificatisi nei primi anni del nuovo secolo si possono citare: il morbo della mucca pazza (in Italia la prima segnalazione risale al 16 gennaio del 2001); l’influenza aviaria (2004); le contaminazioni da diossina (verificatesi più

¹ Prof.ssa Maria Sassi, La certificazione della qualità nel sistema agro-alimentare, Dipartimento di Ricerche Aziendali, Facoltà di Economia – Università di Pavia, www.dsems.unisalento.it

² Carlo Hausmann, Prodotti alimentari: qualità e certificazioni, www.treccani.it.

Elena Angela Peta, Ministero dello sviluppo Economico, Consumi Agro-alimentari in Italia e nuove tecnologie, www.dps.tesoro.it.

volte in luoghi e mercati diversi); i coloranti nelle confezioni di tetrapak; la scoperta di tossine nei cereali e nei loro derivati (le aflatossine nel 2003 e nel 2005); la contaminazione dei prodotti lattiero-caseari da melanina (nel 2008).

A queste situazioni si possono sommare gli allarmi sui dolcificanti ipocalorici (aspartame nel 2005), su alcuni coloranti come il cosiddetto rosso “sudan”, oltre che sulla presenza di ormoni anabolizzanti nelle carni.

Quando si verificano questi scandali alimentari, l’atteggiamento dei consumatori è caratterizzato da un forte allarme e, di conseguenza, da un vero e proprio blocco degli acquisti. Nel pieno delle emergenze alimentari fino al 40% dei consumatori smette di comprare i prodotti coinvolti o comunque ritenuti tali. L’atteggiamento in questo caso è di totale sfiducia non soltanto verso il sistema produttivo, ma anche e soprattutto nei confronti dei sistemi di controllo, quindi della capacità stessa della società di salvaguardarsi da fenomeni anomali.³

Questa richiesta di sicurezza e di qualità da parte del consumatore ha imposto alle imprese la ricerca di soluzioni che permettessero l’adempimento di tali necessità. Una di queste soluzioni è la certificazione di prodotti, servizi e processi compiuta da enti privati o da organismi pubblici.

Tali certificazioni, fornite dopo una serie di controlli, forniscono al fruitore un documento di verifica che attesta il rispetto di determinate norme o requisiti tecnici (igienico-sanitari, processuali, qualitativi).

Il cliente contemporaneo tende a prestare sempre maggiore attenzione a caratteristiche quali provenienza, ingredienti e metodi di produzione all’atto dell’acquisto e, a tal scopo, le certificazioni sono strumento utile per la comunicazione tra impresa e consumatore.

L’elaborato da me proposto fornisce una panoramica generale sulle certificazioni e il significato che assumono all’interno della società.

Partendo dal presupposto che il prodotto e la filiera sono due elementi reciprocamente essenziali, o simbiotici, si andranno ad evidenziare le interdipendenze che sussistono tra questi e come le loro relazioni influenzino le certificazioni.

³ Carlo Hausmann, Prodotti alimentari: qualità e certificazioni, www.treccani.it

L'obiettivo è quello di individuare le principali certificazioni relative al settore agro-alimentare acquisibili in Italia e attribuibili a due o più prodotti/processi differenti tra loro (considerate quindi "generiche"), e nel fornire una breve spiegazione della loro funzione. A questo segue la necessità di ordinarle secondo metodi di classificazione appropriati, in modo da semplificarne la lettura. Con i risultati ottenuti si analizzeranno, infine, le interconnessioni tra le certificazioni e la filiera agro-alimentare, differenziando le modalità con cui le diverse tipologie di attestati si riferiscono alla *productive chain* apportandovi, implicitamente o esplicitamente, un valore aggiunto.

1. CAPITOLO

INTRODUZIONE ALLE CERTIFICAZIONI

1.1. Perché certificare

Per poter comprendere cosa vuol dire certificare, è necessario prima specificare il termine “Qualità”, termine ampiamente diffuso ma dal significato variabile e spesso contraddittorio.

Nel tempo, il significato stesso di qualità ha subito diverse variazioni: da “La qualità è il grado con cui un prodotto specifico soddisfa i bisogni di uno specifico consumatore”⁴ a “Qualità significa conformità ai requisiti”⁵. Nonostante la varietà di definizioni attribuibili a questa parola, la norma UNI EN ISO 9000:2000 definisce legalmente il concetto di qualità come: “Capacità di un insieme di caratteristiche inerenti un prodotto, sistema, o processo di ottemperare a requisiti di clienti e di altre parti interessate.” successivamente revisionata nel 2005 e modificata in: “Grado con cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfano i requisiti.”⁶

La stessa norma definisce pure il significato di requisito e lo cita come “Esigenza o aspettativa che può essere espressa o usualmente implicita o obbligatoria.”⁷

Stabilito il significato di qualità e requisiti, la certificazione è una garanzia di qualità per i clienti che utilizzano un prodotto o un servizio e sono quindi destinatari dei processi dediti alla creazione di tali beni.

Le certificazioni possono pertanto essere un metodo di comunicazione utilizzato dalle imprese per illustrare ai clienti i requisiti a cui queste si sottopongono.

⁴ Gilmore, 1974

⁵ Crosby, 1979

⁶ UNI EN ISO 9000/05, Sistemi di gestione per la qualità

⁷ UNI EN ISO 9000/05, Sistemi di gestione per la qualità

Certificare può voler dire aumentare la trasparenza, fornire sicurezza al consumatore e diminuirne l'incertezza. "Le imprese che passano con successo la procedura di verifica ottengono un certificato il quale può essere usato come simbolo di qualità nel mercato per ridurre l'incertezza dei consumatori e, in questo modo, ridurre i costi di transazione".⁸

Esistono certificazioni per i sistemi di gestione di qualità, per la gestione ambientale delle organizzazioni, per la sicurezza alimentare, per la tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, per la responsabilità sociale d'impresa ecc.

Certificare un'azienda significa anche fornire sufficiente garanzia al mercato che l'azienda in questione rispetti le normative vigenti, garanzie fornite da parte di enti terzi, autonomi ed indipendenti. Gli enti certificatori sono gli organismi preposti alla verifica della corretta applicazione delle norme.

In sintesi, le imprese utilizzano le certificazioni per:

- Adeguarsi alle normative vigenti
- Aumentare la propria immagine nel mercato
- Garantire qualità in ciò che viene certificato
- Differenziarsi dai *competitors*
- Ridurre l'incertezza dei consumatori

1.2. All'origine delle certificazioni: Evoluzione del concetto di qualità

Nella storia, il concetto di qualità e le metodologie di certificazione dei vari prodotti o servizi hanno subito dei cambiamenti non di poco conto.

La nascita del concetto di qualità può essere attribuita all'instaurarsi del lavoro di artigianato in cui il produttore è allo stesso tempo controllore del proprio operato.

Già al tempo dei fenici si narra che gli ispettori mozzassero la mano a chiunque non rispettasse gli standard di produzione prestabiliti. Il codice di Hammurabi, risalente al 2150 a.C., oltre alla descrizione dei metodi di costruzione, pone la pena di morte per i muratori che non portano a termine il lavoro con la massima precisione ed efficienza.

⁸Luning et Al. 2002

La più antica guida alla qualità risale, invece, al 1450 a.C. nell'antico Egitto. Spiega come è possibile verificare, con l'aiuto di una corda, la perpendicolarità di un blocco di pietra.

Queste istruzioni sono gli antenati delle presenti certificazioni, ovvero guide con lo scopo di garantire una qualità standard per ciò che viene offerto.

Solo nel Medioevo, con l'avvento delle corporazioni, vengono formalizzate per la prima volta le regole che stavano alla base del lavoro dell'artigiano.

Mediante la trascrizione del *Know-How*, infatti, si poté garantire la ripetibilità della fornitura (elemento essenziale per la garanzia di qualità) e la preservazione del mestiere. Anche l'apposizione del marchio sui prodotti fu un indice di come il concetto di qualità si stesse evolvendo. Un marchio identificava il produttore e ne attribuiva le responsabilità relativamente alla qualità del prodotto.

Con l'avvento della prima rivoluzione industriale, risalente alla fine del XVIII secolo, si ebbe una spinta verso un concetto di qualità più formalizzato.

In questo periodo infatti si ebbe un passaggio da una produzione artigianale ad una produzione di massa.

Le quantità prodotte aumentarono considerevolmente, insieme alla loro standardizzazione, grazie all'energia termica ricavata dall'utilizzo del carbone, all'introduzione di macchinari innovativi per la produzione, alla possibilità di una maggiore suddivisione o frammentazione del lavoro ed alla possibilità di trasporto rapido su rotaie. In questo tipo di produzione i risultati qualitativi dipendevano sempre meno dalle capacità del singolo e sempre più dalla progettazione e dalla formalizzazione dei processi produttivi.

Con l'avvento della seconda rivoluzione industriale, grazie all'utilizzo di nuovi macchinari e all'energia elettrica, si ebbe una spinta ulteriore verso la standardizzazione della produzione e verso la scomposizione del lavoro degli operai, incentivata anche dalla produzione in catena di tipo Fordista.⁹

Nel periodo antecedente alla prima guerra mondiale le organizzazioni iniziarono a basarsi sui principi di ispezione e di collaudo. La quantità rimane l'obiettivo

⁹ Sistema di organizzazione e politica industriale, attuato a partire dal 1913 da H. Ford nella sua fabbrica di automobili. Basato sui principi del taylorismo (organizzazione scientifica del lavoro basata sulla razionalizzazione del ciclo produttivo), mirava ad accrescere l'efficienza produttiva attraverso una rigorosa pianificazione delle singole operazioni e fasi di produzione, l'uso generalizzato della catena di montaggio, un complesso di incentivi alla manodopera. www.treccani.it

principale della produzione mentre la qualità viene affidata al nuovo organo del collaudo. La differenza tuttavia si riscontra nella nuova tendenza di abbassare i volumi di produzione inserendo manodopera più qualificata e riducendo lievemente la standardizzazione.

La qualità, nel senso tradizionale del termine, inizia ad apparire negli anni '20, con l'avvento delle prime grandi aziende con modelli organizzativi più complessi e dalla necessità di sottoporre i processi a sempre più rigidi controlli per far fronte a quantità sempre più elevate con costi sempre minori.

Sono gli anni della nascita dei primi metodi statistici per il controllo della qualità basata sui grafici: le carte di controllo.¹⁰

In quegli anni la produzione era caratterizzata da alti volumi, allineati ad una ampia standardizzazione e con manodopera meno qualificata. Lo scopo del controllo infatti era quello di garantire la conformità del prodotto, verificando i punti critici della produzione attraverso l'esame dei difetti ripetitivi, con l'obiettivo principale di separare i prodotti conformi da quelli non conformi.

Tra gli anni '20 e la seconda guerra mondiale, si introdussero tecniche di controllo sull'intero processo produttivo non limitandosi più a verificare la difettosità dei prodotti solo alla fine del processo, dato che questi controlli iniziarono a rivelarsi troppo costosi, ma si fece ricorso a metodi statistici che potevano prevenire le non conformità, analizzando quindi solo alcuni campioni che potevano evidenziare delle irregolarità lungo il processo produttivo.

I controlli basati su criteri statistici ebbero la massima applicazione durante la seconda guerra mondiale, quando per l'industria bellica diventò necessario utilizzare in modo massiccio manodopera femminile non specializzata e soggetta, quindi, ad un margine di errore maggiore.

¹⁰ Le carte di controllo sono strumenti utilizzati nel controllo statistico preventivo della qualità. Servono per verificare se un processo è sotto controllo o meno.

Tramite questi grafici si possono prevedere eventuali scostamenti e, quindi, intraprendere azioni correttive prima che si producano delle vere e proprie difettosità.

Per analizzare la variabilità di un processo, le carte utilizzano gli indici statistici. Un processo viene ritenuto sotto controllo quando, attraverso l'analisi di misure effettuate, si può predire, con ragionevole approssimazione, il suo futuro andamento.

La prima carta di controllo fu proposta nel 1924 da Walter A. Shewhart che scrisse, accompagnandola: "*il modello di rapporto allegato è stato progettato per indicare se le variazioni osservate nella percentuale di apparati difettosi siano o no significative, a indicare, cioè, se il processo sia soddisfacente*".

Alla fine della seconda guerra mondiale si iniziò a parlare di qualità in maniera sistematica grazie al Giappone che dovette trovare uno strumento che gli permettesse di riprendersi dalla profonda crisi economica nella quale si stava dibattendo dopo la sconfitta e che rappresentasse una nuova variabile competitiva.

La qualità per i giapponesi divenne uno strumento di rivalse davanti al mondo. Non si trattava, però, della qualità di prodotti ottenuta secondo i canoni della cultura industriale del tempo ma di una qualità dei processi e della produzione in grado di generare prodotti migliori a costi inferiori.

Cambia l'approccio al problema che passa dall'essere passivo all'essere proattivo e basato non solo sulla rimozione della non qualità ma anche sulla prevenzione degli incidenti attraverso la progettazione e l'applicazione di un Sistema Qualità formale capace di ridurre la possibilità di generare errori.

Negli anni '50 alcuni settori (aerospaziale, nucleare, petrolchimico) si chiesero come potessero fare per applicare il concetto di controllo di prodotto, considerando il fatto che per i prodotti di questi settori doveva essere effettuato in tempo reale. La risposta fu quella di affiancare alla specifica tecnica una specifica organizzativa che illustrasse, ad esempio, come qualificare i fornitori, chi dovesse fare cosa, ecc. Era nata così l'"Assicurazione Qualità". Per la prima volta si riconosceva che la qualità era il risultato di sforzi congiunti di tutte le funzioni e che ciò che contava era la qualità dei processi aziendali e non più solo quella dei prodotti.

Negli anni '70 i contatti diretti con la clientela assunsero un ruolo preminente: si cercò di venire incontro alle esigenze dei clienti più che di convincerli a comprare un certo prodotto, abbandonando la concezione di produzione standard. La spinta all'innovazione proveniva dalla base. Le scorte di magazzino vennero abolite e venne introdotta la flessibilità dei processi produttivi.

Nel 1979 le British Standards¹¹ pubblicarono la BS 5750 per i Sistemi Qualità che può essere considerata come la progenitrice delle attuali ISO 9001.

¹¹ Fondato nel 1901 in Inghilterra come primo ente di normazione al mondo, il Gruppo BSI è cresciuto fino a diventare una delle principali organizzazioni di servizi alle imprese con più di 80.000 clienti. Presente in 120 Paesi, con più di 50 sedi locali e circa 2.400 dipendenti, BSI è oggi uno dei principali organismi di certificazione e formazione a livello mondiale. La prima serie di norme ISO 9000 è stata sviluppata sulla base dello standard BSI, BS 5750, pubblicato per la prima volta nel 1979. Riconosciuto in tutto il mondo come lo standard di maggiore successo, BS 5750 è stato adottato da più di 950.000 organizzazioni in 175 Paesi. Anche la norma ISO

Solo negli anni '80 verranno emesse a cura dell'ISO le prime norme di riferimento finalizzate alla qualità. Nel 1987, infatti, l'International Organization for Standardization adottò il codice britannico BS 5750 e pubblicò quella che ora è chiamata serie di norme ISO 9000.

Nel 2000 gli standard ISO 9000 vennero rivisti. Con l'emissione della serie UNI EN ISO 9000:2000 nacque la correlazione del concetto di qualità certificata con quello di qualità percepita e della soddisfazione del cliente. Per la prima volta vennero introdotti i concetti di processo, sistema e interazione di processi.

Questa è quindi l'evoluzione del concetto di qualità inerente ai processi produttivi destinati alla creazione di valore attraverso la produzione o l'arbitraggio¹².

Le certificazioni di prodotto sono quindi il risultato di un'evoluzione culturale strettamente legato al concetto di qualità procedurale. Un prodotto finito altro non è che un insieme di processi produttivi, e la sua valorizzazione necessariamente fa riferimento implicito alle diverse fasi che lo generano.

1.3. Il concetto di filiera alimentare

La filiera agroalimentare è stata definita dalla norma UNI 10939/2001 come: *l'insieme definito delle organizzazioni (od operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare*".

Secondo la professoressa Anna Carbone¹³, la filiera è composta da *stakeholders*, portatori di interesse strettamente collegati alla generazione di valore grazie alla vendita del prodotto finito (indipendentemente dal numero di trasformazioni a cui esso è sottoposto).

Sono quindi le relazioni tra questi *stakeholders* protagonisti che generano e qualificano una filiera.

Possono appartenere ad una filiera:

14001, lo standard più riconosciuto a livello internazionale per i sistemi di gestione ambientale, deriva dalla BS 7750, implementata in 148 Paesi.

¹² Arbitraggio: trasferimento nello spazio o nel tempo di prodotti o servizi

¹³ Prof. Anna Carbone, Università della Tuscia, Dipartimento DAFNE, Economia del settore agroalimentare, Filiera agroalimentare: definizioni, organizzazione e protagonisti, www.dafne.unitus.it

- Produttori di materie prime
- Commercianti/grossisti
- Trasformatori di I livello
- Imprese di servizio
- Trasformatori di II livello
- Altri trasformatori
- Commercianti/grossisti/esportatori-importatori
- Imprese di servizio
- Imprese della logistica
- Venditori al dettaglio

Inoltre, le filiere possono essere suddivise in base a svariati criteri, come lunghezza, aree geografiche o concentrazione di lavoro distribuito sulla catena.

Possiamo quindi distinguere diverse configurazioni di filiera:

- Filiere lunghe
- Filiere corte (piccole imprese locali vs Multinazionali globali)
- Filiere nazionali/regionali
- Filiere globali/delocalizzate
- Filiere incomplete
- Filiere con livelli di concentrazione variabili ai diversi stadi

In base alle relazioni tra le aziende appartenenti a una filiera, se ne possono individuare due ulteriori modelli. Qualora le aziende protagoniste non appartengano a uno stesso gruppo, sono cioè enti indipendenti collegati tramite rapporti strategici meno formali, quali reputazioni, cooptazioni o alleanze strategiche, viene a formarsi una filiera “generica”. Se invece la catena del valore è costituita da una singola azienda, o da più imprese appartenenti a uno stesso gruppo o collegate tra loro grazie a fusioni o acquisizioni, viene a formarsi una filiera più stabile dove tutte le fasi processuali sono controllate dall’interno, con minore (o nessuna) necessità di effettuare scambi con il mercato esterno. Queste distinzioni sono essenziali per comprendere la vera natura del concetto di filiera il quale, nonostante sia definito in termini molto precisi, presenta non sottili sfumature.

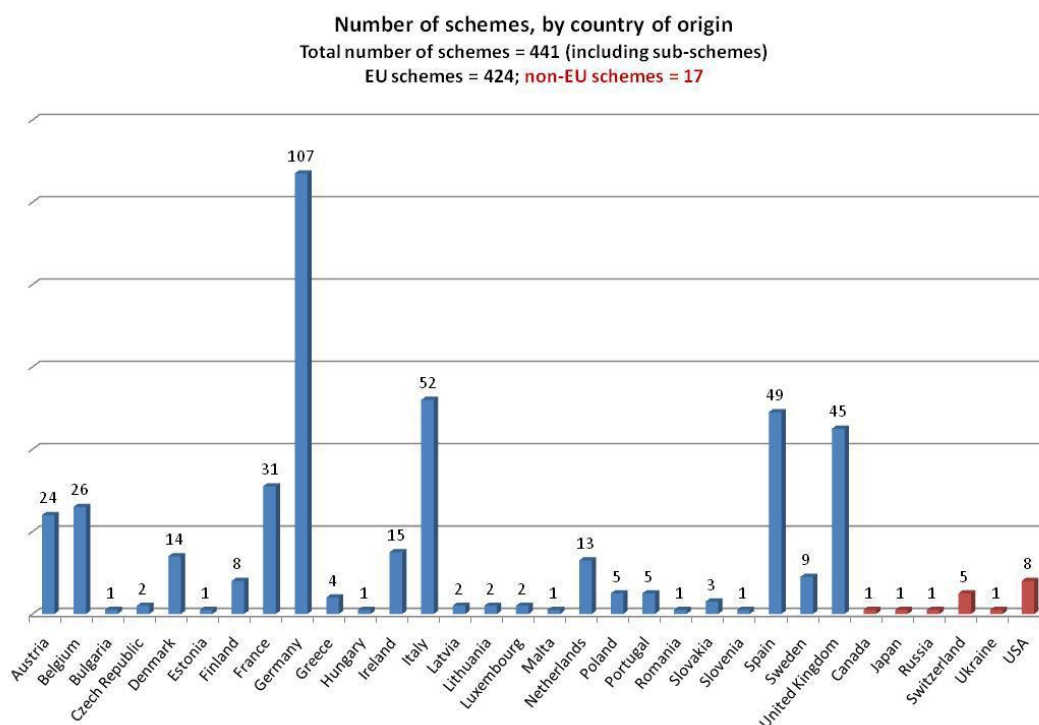
1.4. Classificare le certificazioni

Nel panorama contemporaneo del settore alimentare esistono numerose certificazioni, spesso con lo stesso obiettivo ma con requisiti leggermente diversi tra di loro.

L'elevato numero di schemi può addirittura arrecare confusione al consumatore finale, producendo quindi l'effetto opposto (aumentando l'insicurezza del consumatore) e rendendo controproducenti i marchi stessi.

Evidenziando alcuni numeri, la commissione europea ha stilato una lista delle certificazioni riconosciute a livello europeo (ed internazionale) e, come si può notare, ne esistono 424 solo in Europa, dove l'Italia è seconda solo alla Germania con 52 certificazioni differenti create. (Grafico 1.1)

Grafico 1.1 – Numero di certificazioni per prodotti agricoli ed alimentari suddivisi per stato di origine.



Fonte: Commissione Europea, 2010

Per poter comporre una lista delle più comuni certificazioni, è quindi opportuno definire dei metodi per la loro classificazione.

Prendendo spunto dalla relazione stilata da SINCERT¹⁴, in questa tesi, centrata sulla valorizzazione della filiera, suddivido le certificazioni in base all'oggetto certificato (processo/prodotto), alla facoltà di decisione (cogente/volontaria), ai metodi di applicazione (regolamentata/non regolamentata), ed al loro scopo (valorizzazione di qualità igienico-sanitarie, organolettiche, ambientali, nutrizionali, tecnologiche)¹⁵.

Certificazioni di prodotto e di processo

La prima suddivisione delle certificazioni è necessaria per definire l'oggetto dell'attestato. Si può infatti identificare la certificazione di prodotto, che tende alla valorizzazione ed alla differenziazione di determinate qualità di un prodotto alimentare, siano queste organolettiche-sensoriali, igienico-sanitarie, nutrizionali, tecnologiche, ecc.

Nonostante le certificazioni di prodotto non facciano direttamente riferimento alla rispettiva *productive chain*, queste, come detto in precedenza, valorizzano la filiera in modo implicito. Esempio più eclatante sono le denominazioni di origine: nonostante i marchi di origine protetta valorizzino le caratteristiche sensoriali e di origine dei prodotti di riferimento, esiste una reciproca dipendenza tra le fasi produttive e la qualità del prodotto stesso.

La seconda categoria più generale è rappresentata dalle certificazioni di processo. Questi documenti (spesso con lo scopo di accertare una qualità igienico-sanitaria) hanno come oggetto specifico le fasi produttive che effettuano le trasformazioni e/o l'arbitraggio di prodotti o servizi. La certificazione più famosa è la normativa ISO 9001:2008, che garantisce dei sistemi di gestione per la qualità all'interno di una azienda, interpretabile come la gestione dei processi produttivi con efficienza ed efficacia, al fine di soddisfare le aspettative del cliente o del consumatore.

La certificazione ISO 9001:2008, in realtà, dovrebbe essere classificata come una certificazione di sistema. Ho deciso, tuttavia, di agglomerarla nelle certificazioni di

¹⁴ SINCERT , Sistema Nazionale per l'Accreditamento degli Organismi di Certificazione, oggi ACCREDIA. La qualità nel settore alimentare, www.accredia.it

¹⁵ ACU Associazione Consumatori Utenti, Che cos'è la qualità, www.mangiosano.org

processo in quanto l'oggetto di tale documento resta comunque l'arco produttivo atto alla creazione di un prodotto o di un servizio.

- **Certificazioni di prodotto**

La certificazione di prodotto è lo strumento per garantire che un prodotto è conforme a quanto specificato e dichiarato dal fabbricante ed assicura il rispetto di requisiti quali le caratteristiche di qualità, le modalità di ottenimento o la provenienza.

Un'azienda può infatti proporre una certificazione di prodotto con determinate caratteristiche qualificanti (provenienza, tipicità, qualità chimico-fisica, microbiologica, nutrizionale, sensoriale) oppure una certificazione riguardante la protezione dell'ambiente e della salute, come nel caso di riduzione/assenza di mezzi chimici o OGM.¹⁶

L'approccio di prodotto è di tipo "diretto" poiché inteso ad accertare la conformità dei prodotti a determinati requisiti che ne caratterizzano "direttamente" la capacità di soddisfazione di bisogni.¹⁷

La certificazione di prodotto attesta che un prodotto o un servizio risponda ai requisiti prefissati e descritti da un documento normativo di riferimento.

Inoltre, spesso permette di apporre sulla confezione del prodotto stesso il marchio di conformità, che include il logo dell'organismo di certificazione. La scelta, da parte dell'azienda, dei requisiti certificabili del prodotto si basa sulla volontà di informare il cliente di alcune particolari e significative caratteristiche che differenziano il prodotto dagli altri della stessa categoria.

La certificazione di prodotto dall'esigenza del marketing moderno di posizionare, valorizzare e differenziare il prodotto agroalimentare.

- **Certificazioni di processo (e di sistema)**

L'approccio di sistema è di tipo "indiretto", in quanto non fa riferimento a specifici requisiti di prodotto, ma assicura la capacità di un'organizzazione di strutturarsi e gestire le proprie risorse ed i propri processi produttivi in modo tale da identificare e soddisfare i bisogni dei clienti o delle parti interessate in genere.

¹⁶ Dr. Valerio Melillo, Alimenti Etichette e Certificazioni, www.xing.xom

¹⁷ SINCERT, La qualità nel settore alimentare, www.accredia.it

L'approccio di processo è basato sulla valutazione della capacità dei processi produttivi di fornire prodotti conformi ai requisiti applicabili¹⁸ e di attenersi a determinate specifiche tecniche che garantiscano una qualità (es. qualità igienico-sanitaria attraverso l'attuazione di sistemi di tracciabilità e metodologie HACCP).

Certificazioni cogenti e volontarie

Non tutte le certificazioni sono “volontarie”. Alcune di queste devono necessariamente essere acquisite dalle aziende. Si possono quindi distinguere due tipologie di certificazioni: le certificazioni cogenti, obbligatorie per legge, e le certificazioni volontarie.

- **Certificazioni cogenti**

Le certificazioni cogenti sono quegli attestati che un'azienda (in questo caso in campo agroalimentare) è costretta ad ottenere al fine di poter operare. Un esempio sono gli attestati che definiscono l'utilizzo di un valido piano di autocontrollo e l'attuazione di un piano HACCP con lo scopo di ridurre i rischi di contaminazione degli alimenti per il consumatore tramite corretta prevenzione.

In questo caso l'azienda deve attenersi alle specifiche illustrate nelle direttive di riferimento. L'attuazione di queste direttive comunitarie permette l'apporto del marchio CE sul prodotto, che garantisce il rispetto dei requisiti minimi di sicurezza prestabiliti. A differenza delle certificazioni volontarie, l'Organismo destinato al controllo della corretta applicazione di tali pratiche è un Ente pubblico.

- **Certificazioni volontarie**

Le certificazioni volontarie sono attestati a cui l'azienda si sottopone spontaneamente, non indispensabili per legge al fine di operare nel proprio settore. Fanno parte di questa categoria i disciplinari tecnici di prodotto e le certificazioni regolamentate. Caratteristica peculiare è l'apporto del marchio dell'Ente certificatore sul prodotto stesso. Sarà quindi responsabilità dell'Ente stesso verificare il rispetto dei requisiti fissati per l'ottenimento della certificazione.

¹⁸ SINCERT , La qualità nel settore alimentare, www.accredia.it

Certificazioni volontarie di prodotto

La certificazione volontaria di prodotto ha lo scopo di valorizzare i prodotti attraverso l'enunciazione di caratteristiche peculiari del prodotto in un documento tecnico che costituisce la base su cui si fonda la certificazione.

La scelta dei requisiti certificabili deve consentire la differenziazione da prodotti analoghi per caratteristiche peculiari e significative.

I requisiti certificabili devono essere consistenti, dare valore aggiunto al prodotto ed essere misurabili mediante parametri oggettivi, se possibile attestabili mediante prove analitiche.

Le caratteristiche spesso riguardano l'assenza di prodotti o ingredienti ritenuti indesiderabili da alcuni consumatori, come ad esempio ingredienti da Organismi Geneticamente Modificati, conservanti, pesticidi o sostanze responsabili di causare intolleranze alimentari o allergie (es. glutine, lattosio).

In altri casi le caratteristiche valorizzate possono riguardare parametri tecnologici (es. temperature di essiccazione, pastorizzazione) oppure caratteristiche di origine (es. materia prima di origine italiana).¹⁹

Le certificazioni volontarie di prodotto possono essere suddivise in:

- **Certificazioni volontarie regolamentate**

Queste sono considerate marchi a cui il produttore accede per scelta volontaria, ma per i quali i criteri normativi di riferimento ed i procedimenti di valutazione della conformità/certificazione sono definiti da regole cogenti.

Tali certificazioni regolamentate vengono rilasciate da Organismi appositamente autorizzati dall'Autorità competente.

Le certificazioni volontarie regolamentate sono quindi attestati facoltativi disciplinati da rigide normative emanate da enti pubblici. Qualora un'azienda voglia conformarsi ad una di queste, sarà responsabilità dell'azienda stessa rispettare i requisiti emanati dai rispettivi regolamenti (nazionali o comunitari).

Nella fattispecie le principali certificazioni appartenenti a questa categoria sono le denominazioni di origine (DOP, IGP, STG). Seguono inoltre quelle certificazioni rivolte ad un target di consumatori che necessitano del rispetto di rigidi requisiti atti ad evitare rischi per la loro salute (es. Certificazione "senza

¹⁹ www.tuv.it, Le certificazioni volontarie di prodotto

glutine”). Caso analogo sono gli alimenti privi di Organismi Geneticamente Modificati: per legge, qualora si utilizzi il *claim* “non OGM”, il regolamento 1830/2003²⁰ ammette una tolleranza massima dello 0,9% a causa di contaminazione accidentale. Un altro esempio è la certificazione BIO.

- **Certificazioni volontarie non regolamentate**

I marchi volontari di prodotto vengono rilasciati da competenti Organismi di Certificazione di parte terza, nell’ambito di appositi schemi di certificazione basati su disciplinari tecnici di produzione elaborati con il consenso delle parti interessate e su procedimenti di valutazione adeguati alle caratteristiche dell’oggetto della certificazione ed alle attese del mercato.²¹

Sono certificazioni facoltative, non disciplinate da enti pubblici, che vengono adottate qualora l’impresa reputi necessario comunicare al cliente la superiorità qualitativa del prodotto rispetto alla concorrenza. Si può quindi affermare che il fine ultimo dell’adozione di questi marchi sia trarre un vantaggio economico attraverso un riconoscimento di superiorità da parte del cliente nel prezzo del prodotto stesso.

Scopo della certificazione – Valorizzazione di una qualità

Un’ulteriore suddivisione delle certificazioni può essere effettuata in base alla qualità peculiare che le certificazioni stesse valorizzano.

Ogni certificazione ha infatti uno scopo ben preciso. Le denominazioni di origine, ad esempio, evidenziano qualità organolettiche inimitabili, la certificazione di filiera controllata garantisce il rispetto dei meccanismi di rintracciabilità e l’utilizzo dei piani HACCP lungo tutta la filiera produttiva, ecc..

- **Certificazioni per la valorizzazione di qualità igienico-sanitarie**

La qualità igienico-sanitaria riguarda la salubrità di un alimento ed è un prerequisito indispensabile di sicurezza.

²⁰ 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.

²¹ SINCERT, La qualità nel settore alimentare, www.accredia.it

Il prodotto alimentare non contiene microrganismi patogeni, elementi tossici, sostanze o corpi estranei che possono arrecare danno alla salute di chi lo consuma o manipola.

La contaminazione degli alimenti è lo stato potenziale o accertato che compromette la salubrità di un alimento e quindi la salute del consumatore.

La contaminazione può essere di natura:

- chimica: è determinata da residui di pesticidi, metalli pesanti, olii minerali, sanificanti (detergenti e disinfettanti)
- biologica: è causata dalla presenza e dalla proliferazione di batteri patogeni, micotossine, virus;
- fisica: è dovuta alla presenza di corpi estranei e a pH, temperatura, Aw differenti dalle condizioni ottimali.

Le certificazioni aventi come oggetto dei requisiti minimi per la sicurezza alimentare sono spesso direttive (quindi certificazioni cogenti) promulgate dalla Commissione Europea e comportano l'apporto del marchio CE sul prodotto.

• **Certificazioni per la valorizzazione di qualità organolettiche**

La qualità organolettica-sensoriale di un alimento riguarda le caratteristiche di gusto di aroma, di colore, di aspetto, di consistenza.

Le caratteristiche organolettiche e sensoriali dell'alimento sono quelle che possiamo controllare di persona e sono quelle che immediatamente ci danno un indice di apprezzamento di ciò che stiamo per consumare.

• **Certificazioni per la valorizzazione di qualità nutrizionali**

La qualità nutrizionale dipende dalle caratteristiche di ciascun alimento e si identifica con il contenuto dei principi alimentari quali i glucidi, i lipidi, le proteine, le fibre, le vitamine, per cui si può parlare di alimenti ad elevata o scarsa qualità nutrizionale.

I disciplinari di produzione non considerano gli aspetti nutrizionali del prodotto. Questi possono sì essere aumentati da una produzione di qualità (spesso i metodi di produzione di qualità incrementano alcune caratteristiche

nutrizionali), ma non si può dire che un prodotto certificato apporti, in assoluto, valori nutrizionali migliori di un altro che non lo è.²²

La valorizzazione di elementi nutrizionali peculiari è per lo più gestita autonomamente dalle aziende attraverso i cosiddetti “*Claims*” pubblicitari. Fanno eccezione alcuni casi: la certificazione “senza glutine” è una certificazione volontaria in ambito regolamentato.

- **Certificazioni per la valorizzazione di qualità etiche – ambientali**

Nella società attuale, i consumatori rivolgono un’attenzione sempre maggiore nei riguardi degli alimenti prodotti con sistemi che salvaguardino l’ambiente che garantiscano il benessere degli animali da allevamento.

Come tutti gli esseri viventi i vegetali si ammalano o possono venire attaccati da parassiti. Per diminuire le perdite economiche, e per rendere più appetibile i prodotti vengono utilizzate sostanze chimiche come pesticidi e fitofarmaci.

Per garantire una elevata qualità ambientale e diminuire il rischio di riscontrare presenza di residui di pesticidi e fitofarmaci negli alimenti si ricorre a sistemi quali la lotta integrata o lotta biologica.

La lotta integrata si basa sull’utilizzo di minori quantità di fitofarmaci rispetto a quella usata con trattamenti con metodi antiquati e standard.

La lotta biologica si basa sul concetto che in natura ogni parassita di una pianta ha uno o più nemici. Quindi l’agricoltore non utilizza sostanze chimiche per limitare i danni, ma ricorre a metodi naturali quali insetti o altri organismi.

- **Certificazioni per la valorizzazione di qualità tecnologiche**

La qualità tecnologica dell’alimento include una serie di requisiti spesso di natura estremamente diversi tra loro quali il processo di trasformazione delle materie prime, le caratteristiche di comodità d’uso e di conservabilità dell’alimento, le caratteristiche ed i materiali di confezionamento.

La qualità tecnologica di un alimento può influenzare positivamente o negativamente le caratteristiche igienico sanitarie, le proprietà nutrizionali, e le caratteristiche organolettico-sensoriali di un alimento.

Alcuni esempi:

²² Delicatessa SNC, Perché certificare, www.delicatessa.it

- Se il latte subisce un processo di pastorizzazione a temperature inferiori rispetto a quelle previste può rappresentare un rischio di tipo igienico sanitario.
- Se il gelato viene trasportato a temperature superiori rispetto a quelle previste perde le caratteristiche di consistenza che ci aspettiamo.
- Se un impianto di sterilizzazione di alimenti liquidi viene utilizzato per sterilizzare un succo di frutta e successivamente il latte senza che sia avvenuta una efficace fase di lavaggio, il latte avrà proprietà organolettiche diverse.

Target B2B, B2C

Un altro modo per poter classificare le certificazioni è suddividerle in base al loro *target*. Esistono, infatti, certificazioni appositamente create per “comunicare” con il consumatore finale, in modo da presentare le peculiarità del prodotto finito, e certificazioni richieste solo dalla GDO. Si possono quindi individuare le certificazioni *Business to Business* e le certificazioni *Business to Consumer*.

- **Certificazione B2B**

Le certificazioni B2B sono richieste da clienti che non rappresentano l’anello finale della filiera, ovvero i consumatori. Queste aziende (GDO, piccoli rivenditori, ecc.) richiedono tali certificazioni per ottenere garanzie sui prodotti che andranno a smerciare. Alcuni esempi: la BRC (*British Retailer Consortium*) e la IFS (*International food standard*) sono certificazioni richieste esclusivamente dalla GDO.

- **Certificazione B2C**

Le certificazioni B2C sono i cosiddetti “marchi” applicabili sul prodotto stesso, i quali svolgono la funzione di collegamento tra l’azienda produttrice ed il consumatore finale, in modo da valorizzare il prodotto visibile in modo trasparente. La maggior parte delle certificazioni volontarie permette di esporre in etichetta il simbolo dell’ente certificatore e di illustrare quindi la modalità con cui il prodotto si differenzia dai rispettivi *competitors*. Alcuni esempi: le denominazioni di origine permettono di apportare il marchio sull’etichetta,

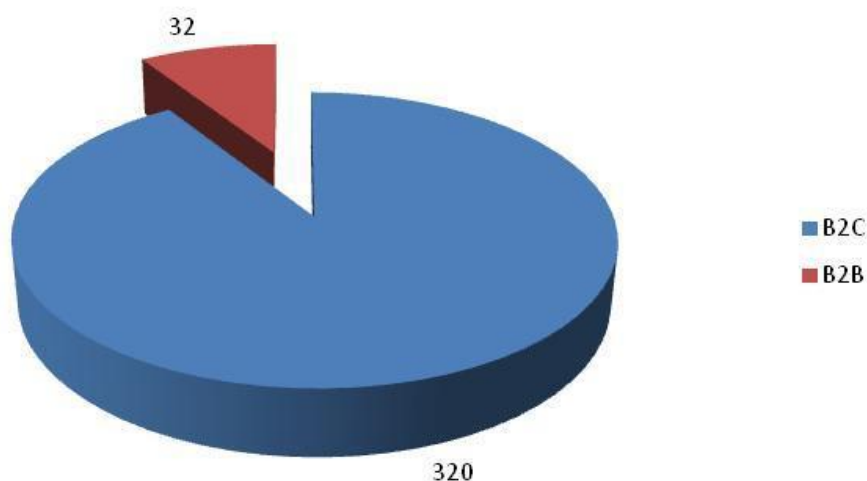
comunicando al consumatore caratteristiche uniche e, si crede, qualitativamente superiori.

Come si può notare dal grafico sottostante, creato dalla Commissione Europea, le certificazioni destinate al consumatore finale sono molto più numerose. Le motivazioni sono semplici: la certificazione rappresenta un atto di comunicazione per la qualità e con ciò la maggior parte di esse è rivolta a chi deve consumare il prodotto.

Suddivise le categorie di classificazioni, è necessario un approfondimento riguardo al rapporto tra Ente pubblico ed Ente privato. La ditta di progettazione e *consulting* Si.Ge.A (Sistemi di Gestione Aziendali) riporta una tabella (tabella 1.1) per comprendere la differenza tra gli atti di certificazione attuati da un ente pubblico, al fine di registrare una conformità, e una certificazione rilasciata da un ente privato.

Nella tabella non si fa tuttavia distinzione tra certificazione di prodotto, processo o sistema, ma si classificano le certificazioni rilasciate da Enti privati semplicemente come certificazioni di processo.

Schemes by type of targeted actors - EU-27
(aggregation fed by 352 schemes out of a maximum theoretical total of 352)



La principale differenza tra l'essere certificati da un Ente pubblico ed un Ente privato risiede nei controlli effettuati per il rispetto dei requisiti prefissati. Nel caso delle direttive comunitarie, il controllo viene eseguito da una figura professionale

pubblica, mentre per le certificazioni rilasciate da Enti privati questi controlli vengono svolti da professionisti i quali lavorano per le società che promulgano l'attestato.

Inoltre, trasgredire ad una direttiva comunitaria comporta una sanzione, civile o penale, mentre trasgredire ad una certificazione volontaria può portare semplicemente ad una sospensione o annullamento della delega del marchio.

È altresì importante menzionare gli organismi di accreditamento nazionali.

Il loro compito è di “certificare i certificatori”, permettendo loro di rilasciare attestati “di qualità” alle aziende nel caso queste richiedano certificazioni volontarie regolamentate e non regolamentate. Come detto in precedenza, tuttavia, non tutti i *claims* necessitano di una certificazione, specialmente quelli riferenti a proprietà nutrizionali particolari. Si trova riscontro nella definizione “*Certification is the (voluntary) assessment and approval by an (accredited) party on an (accredited) standard*” (MEUWISSEN ET AL. 2003,172).

Tabella 1.1 – Metodologie di rilascio delle certificazioni. Si.Ge.A. Srl

Attestato di Conformità	È sinonimo di <u>rapporto di prova</u> e secondo la definizione ufficiale è l'atto mediante il quale una terza parte indipendente, testimonia che un determinato campione sottoposto a prova è conforme ad una specifica norma o ad altro documento normativo.
Dichiarazione di Conformità	È sinonimo di <u>etichettatura del prodotto</u> che a sua volta è sinonimo di <u>scheda prodotto</u> . Secondo la definizione, la dichiarazione di conformità è la “dichiarazione di un fornitore, sotto la sua responsabilità, che un prodotto, processo o servizio è conforme ad una specifica norma o ad un altro documento normativo”. In sostanza non è altro che un'autodichiarazione effettuata di solito dal produttore il quale si assume la responsabilità verso il mercato sulla conformità del suo prodotto ad una norma o legge. Non è quindi previsto l'intervento di una parte terza come un Ente di certificazione e/o Laboratorio di prova. I controlli vengono così demandati agli organi preposti dallo Stato (es. Guardia di Finanza).
Dichiarazione CE di Conformità	Non è altro che una semplice dichiarazione di conformità anziché ad una norma, ad una Direttiva della Comunità Europea. La definizione infatti recita così: “Dichiarazione che un prodotto, processo o servizio è conforme ad una specifica Direttiva Comunitaria, da parte di chi immette il prodotto nel mercato dell'Unione Europea con il proprio nome e sotto la sua responsabilità”. Il logo CE non viene concesso da un Ente certificatore, ma viene apposto sul prodotto dallo stesso produttore.
Attestazione CE	È sinonimo di <u>marcatore CE</u> ed è “l'atto mediante il quale un Organismo notificato dichiara che, con ragionevole attendibilità, un determinato prodotto, processo o servizio è conforme ad una specifica Direttiva Comunitaria”. La marcatura CE quindi prevede l'intervento di un Ente Certificatore che deve essere notificato dal Ministero dell'Industria per poter intervenire. Il logo CE non viene concesso dall'Ente certificatore, ma viene apposto direttamente dal fabbricante del prodotto o da parte di chi lo immette sul mercato europeo.
Certificazione di Prodotto	È sinonimo di <u>marchio di prodotto</u> . Secondo la definizione ufficiale, la Certificazione in generale è “l'atto mediante il quale una terza parte indipendente (Ente di Certificazione) dichiara che, con ragionevole attendibilità, un determinato prodotto, processo o servizio è conforme ad una specifica norma o ad altro documento normativo”.

In Italia l'organismo di accreditamento è ACCREDIA, nato e riconosciuto nel 2009 dalla fusione dei precedenti enti di accreditamento SINCERT (sistema nazionale per l'accREDITamento degli organismi di certificazione e ispezione) e SINAL (sistema nazionale per l'accREDITamento di laboratori).

Ogni Paese europeo ha il suo Ente di accreditamento. L'Ente Nazionale è responsabile per l'accREDITamento in conformità agli standard internazionali della serie ISO 17000²³ e alle guide e alla serie armonizzata delle norme europee EN 45000²⁴. Tutti gli Enti operano senza fini di lucro.

ACCREDIA valuta la competenza tecnica e l'idoneità professionale degli operatori di valutazione della conformità (Laboratori e Organismi), accertandone la conformità a regole obbligatorie e norme volontarie, per assicurare il valore e la credibilità delle certificazioni.

Le attività dell'Ente si articolano in quattro Dipartimenti:

- Certificazione e ispezione;
- Laboratori di prova;
- Laboratori di prova per la sicurezza degli alimenti;
- Laboratori di taratura.

L'accREDITamento garantisce che i rapporti di prova e di ispezione e le certificazioni (di sistema, prodotto, processo e personale) che riportano il marchio ACCREDIA siano rilasciate nel rispetto dei più stringenti requisiti internazionali in materia di valutazione della conformità, dietro una costante e rigorosa azione di sorveglianza sul comportamento degli operatori responsabili (Laboratori e Organismi).

Per il consumatore l'accREDITamento è uno strumento invisibile che però comporta dei vantaggi e dei benefici reali e percepibili, essendo alla base del sistema di valutazione della conformità di parte terza indipendente. Scegliere un prodotto o servizio certificato significa assicurarsi che il fornitore ha assolto a tutta una serie di

²³ Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005, inerente a Valutazione della conformità - Vocabolario e principi generali. La norma specifica termini e definizioni generali relativi alla valutazione della conformità, compreso l'accREDITamento degli organismi di valutazione della conformità, ed all'utilizzo della valutazione della conformità per agevolare il commercio.

²⁴ UNI CEI EN 45000 Famiglia di norme concernenti le attività di prova, certificazione e accREDITamento: 45001/2/3 laboratori; 45011/12/13 organismi di certificazione di prodotti, sistemi, persone; 45014 dichiarazione di conformità del fornitore.

obblighi e ha messo in campo tutte le risorse per poter immettere sul mercato un bene che offre effettivamente quello che dichiara.

1.5. Concentrazione delle certificazioni in EU 27 e in Italia

La Commissione Europea ha esposto dei dati, risalenti al 2010, riguardanti le concentrazioni delle certificazioni nei diversi paesi appartenenti alla comunità. Ha considerato un totale teorico di 352 certificazioni attive e suddiviso le schede in base a diversi criteri:

- prodotti di riferimento (carne, formaggio, ecc.)
- area di riferimento (sicurezza e igiene, tracciabilità, ecc.)
- processi di produzione di riferimento (allevamento, agricoltura, trasformazione degli alimenti, ecc.)

Ha inoltre individuato e suddiviso, per ogni processo di produzione, le certificazioni in base alla loro area di riferimento.

In aggiunta, utilizzando i dati esposti, ho comparato il totale delle schede Europee con il numero delle schede Italiane, per valutare l'incidenza dei nostri attestati nella Comunità Europea.

Resta da precisare che le certificazioni non necessariamente coprono una sola area, prodotto o processo, ma possono essere attribuite a due o più di essi.

Con questi dati inoltre si citano tutte le certificazioni esistenti, riportando anche svariate certificazioni identiche tra di loro, ma varianti solo nel nome.

Il grafico 1.2 evidenzia la concentrazione di certificazioni in Europa per ogni tipologia di prodotto. Come si può notare, l'intensità dei disciplinari è molto superiore per i cosiddetti prodotti a rischio. La carne conta 229 certificazioni, mentre frutta e verdura ne hanno 193. Il motivo è strettamente collegato alla necessità di tutelare la sicurezza del consumatore, il quale è soggetto a subire i danni derivanti da una cattiva gestione degli alimenti, qualora questo succeda.

Si può trovare conferma esaminando il grafico 1.3, nel quale si suddividono le certificazioni Europee in base allo "scopo" della garanzia.

Si nota infatti come le principali aree soggette agli schemi siano la tracciabilità, con 158 certificazioni, e la sicurezza e igiene degli alimenti, con 124 attestati.

La tendenza Europea si rispecchia con quella Italiana (grafici 1.4-1.5).

Prevalgono le certificazioni inerenti al cluster della frutta e vegetali (33 schemi) e della carne (28 certificazioni), con rispettivi 27 attestati legati alla tracciabilità di filiera e 22 sui concetti di sicurezza ed igiene degli alimenti.

Grafico 1.2 – Numero di certificazioni esistenti in EU 27 suddivise per tipologia di prodotto

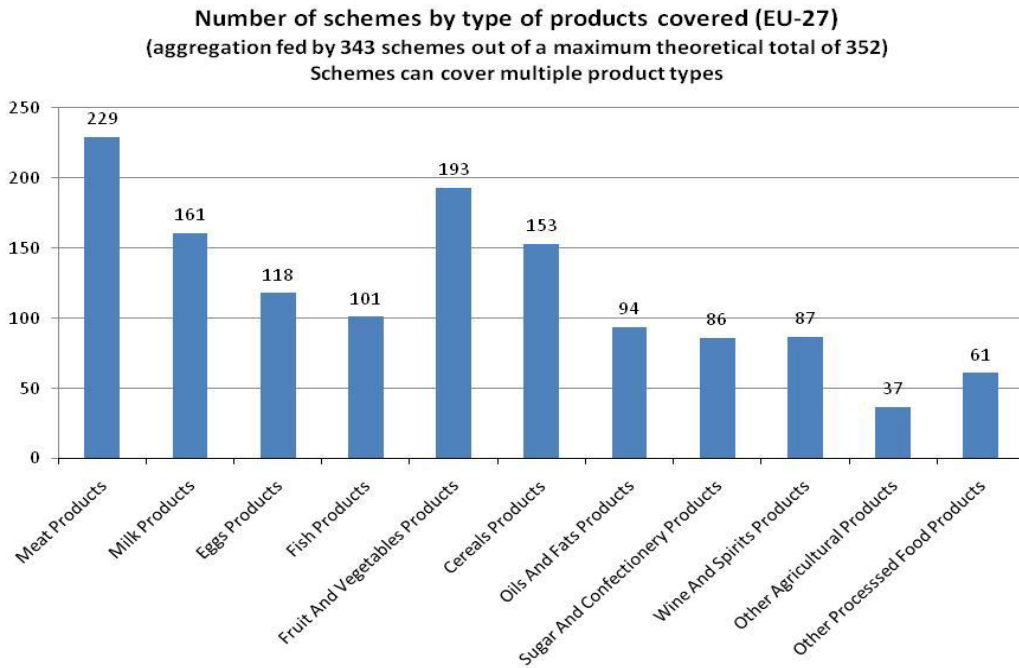


Grafico 1.3 – Numero di certificazioni esistenti in EU 27 suddivise in base all’oggetto della Certificazione

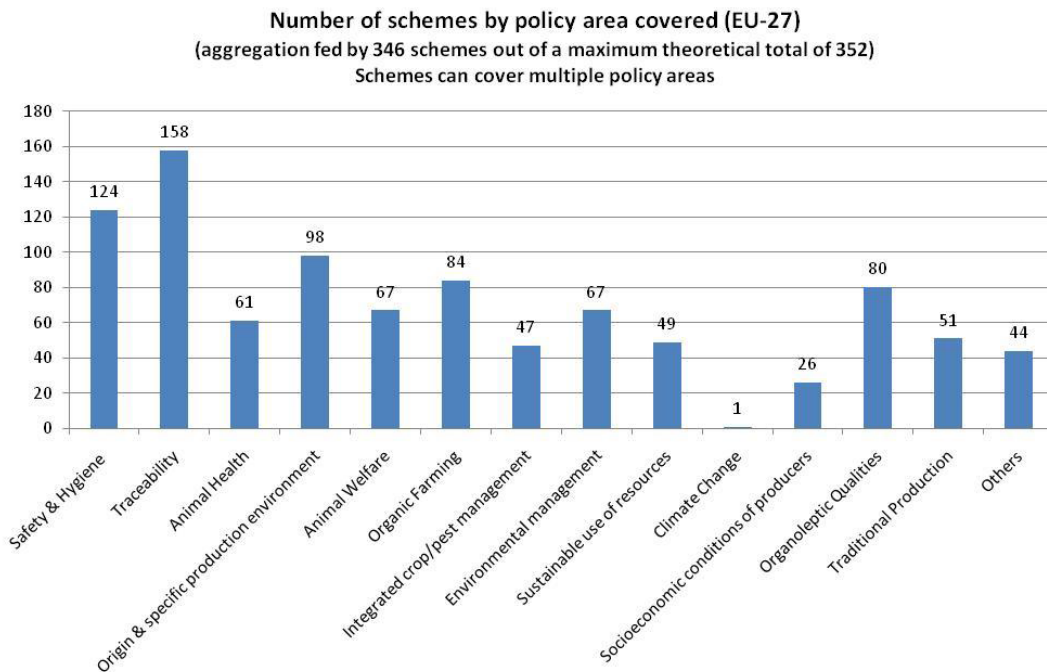


Grafico 1.4 – Numero di certificazioni Italiane suddivise per tipologia di prodotto

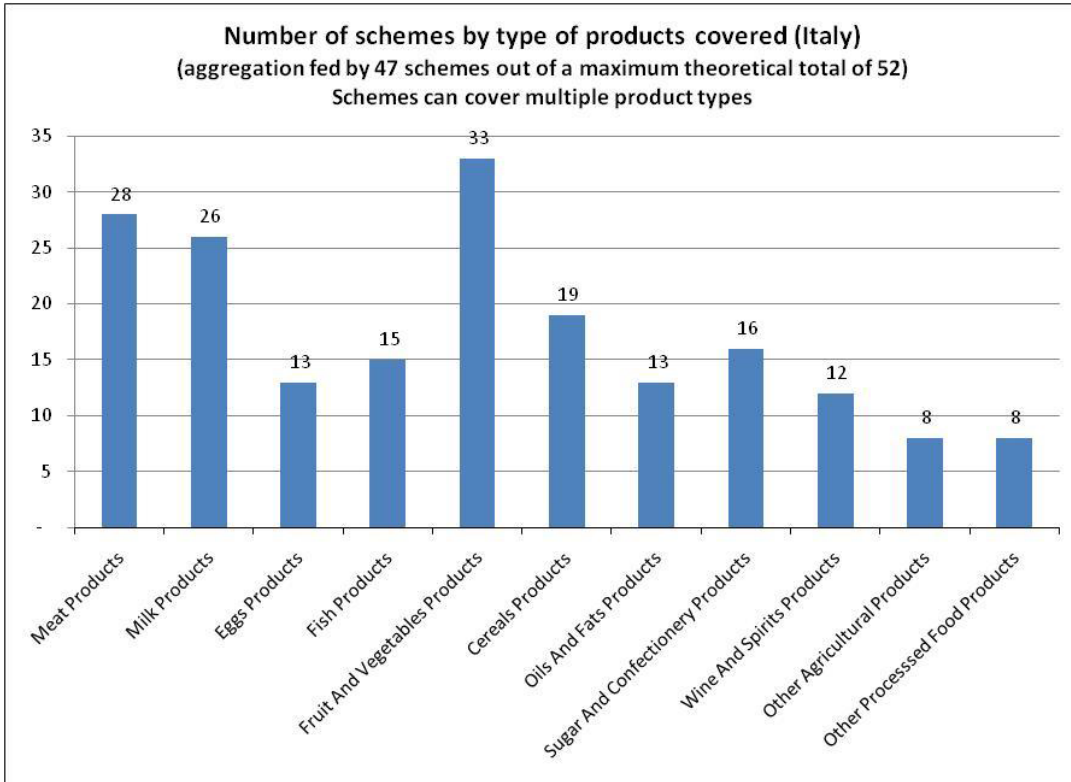
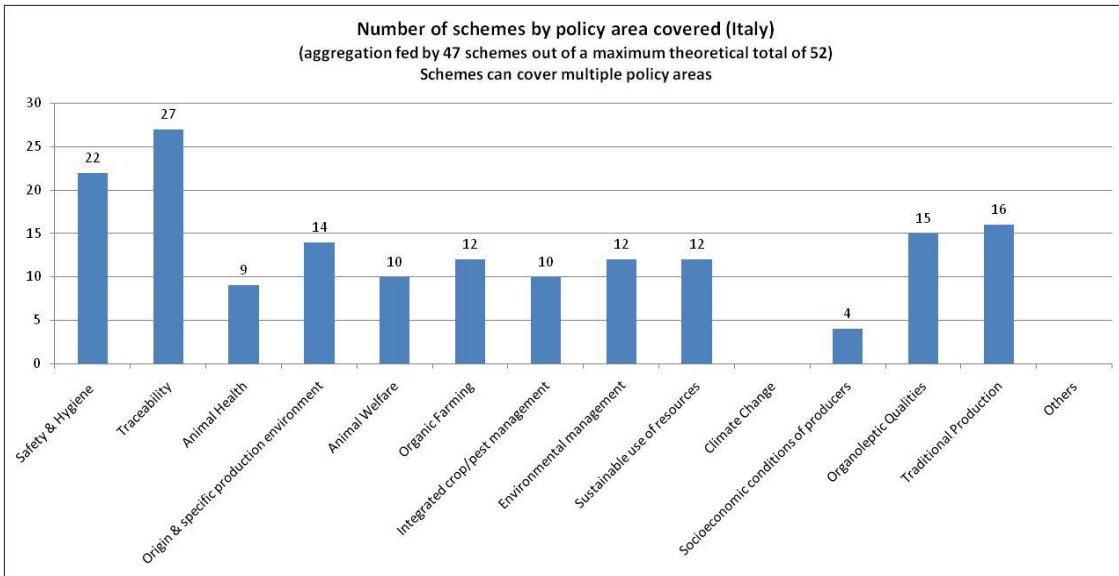
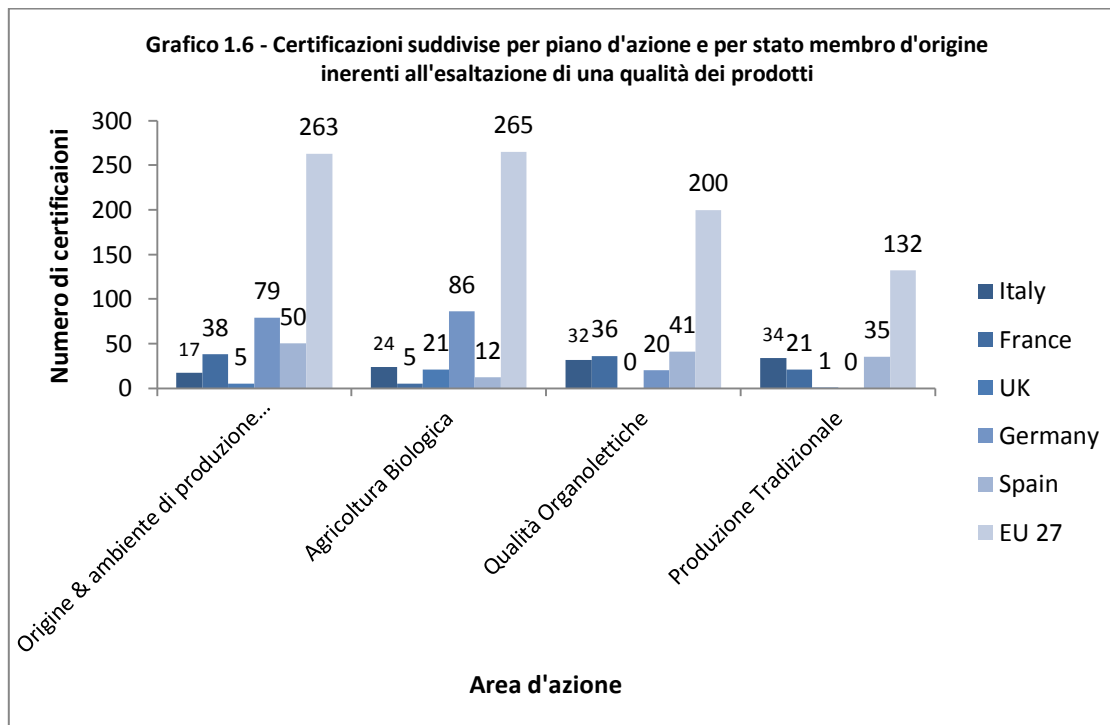


Grafico 1.5 – Numero di certificazioni Italiane suddivise in base all'oggetto della certificazione



Nelle seguenti rappresentazioni grafiche vengono riportate le quantità di certificazioni dei maggiori stati dell'UE stato (Francia, Italia, Germania, UK,

Spagna) suddivise per stato membro e per area d'azione. Nel primo (grafico 1.6) si mettono a confronto le quantità di certificazioni inerenti all'esaltazione di una o più qualità del prodotto.



Come si può notare, prevalgono le certificazioni che vantano la provenienza del prodotto ed il suo ambiente di produzione, insieme all'agricoltura biologica.

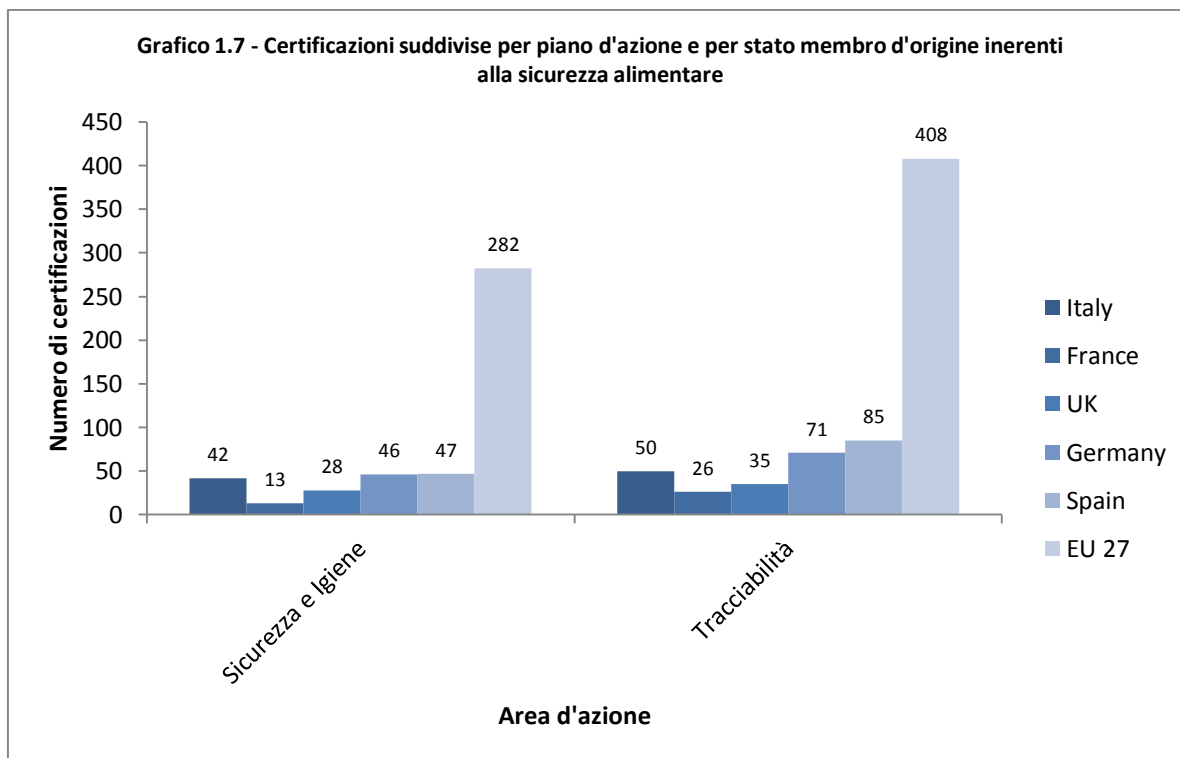
Questo fatto potrebbe essere riconducibile alla pluralità di certificazioni analoghe tra di loro, aventi cioè la medesima funzione, appartenente alle due categorie sopra citate.

Parrebbe logico, infatti, che certificazioni generali quali l'agricoltura biologica siano omogenee tra di loro, permettendo quindi una varietà maggiore di attestati.

Al contrario, risulterebbe difficile pensare a differenti certificazioni che esaltino la medesima produzione tradizionale.

Nel grafico 1.7 vengono illustrate le certificazioni appartenenti all'area della sicurezza alimentare, in particolare relative all'ambito della tracciabilità di filiera (es. ISO 22005) e della sicurezza ed igiene (es. HACCP).

La Spagna ha quindi dato origine al maggior numero, in Europa, di certificazioni inerenti la sicurezza alimentare. Ciò però non dimostra che queste siano nuove tipologie di certificazioni; è possibile, e probabile, che la maggior parte di queste sia simile tra di loro.



1.6. La filiera di qualità

A differenza delle certificazioni di prodotto, le certificazioni che valorizzano qualitativamente ed in modo esplicito una determinata filiera alimentare sono di numero significativamente inferiore.

Nonostante la filiera sia un punto chiave per l'ottenimento di un prodotto di qualità (provenienza e metodi di lavorazione durante tutto l'arco di vita di un prodotto), essa è raramente portata in primo piano se non da denominazioni d'origine che vantano un concetto di territorialità strettamente collegata al valore di un prodotto specifico.

La filiera tuttavia va ben oltre la semplice influenza che un territorio apporta al prodotto durante una sua fase di lavorazione. La catena alimentare è infatti, nel suo complesso, ciò che caratterizza maggiormente un prodotto finito. Banalmente, non è sufficiente avere una materia prima eccezionale se successivamente non si è in grado di lavorarla, e viceversa.

Le attuali certificazioni di filiera, avente come oggetto uno o più processi della medesima *productive chain*, si limitano a garantire una sicurezza alimentare standard per il consumatore, attraverso un meccanismo di tracciabilità lungo tutto l'arco della filiera.

Nonostante l'assenza di certificazioni che valorizzano in modo esplicito le qualità organolettiche che una determinata filiera apporta al prodotto finito, esiste un elevato numero di attestati i quali fanno riferimento alla *productive chain* in modo implicito.

Uno dei motivi per cui ciò accade è che la filiera non è vista come sistema di produzione indipendente dal prodotto che è destinata a produrre, ma è invece vista come parte integrante della qualità del prodotto stesso. Per ciò, la maggior parte delle certificazioni di prodotto fa riferimento in maniera implicita alla filiera cui appartiene, valorizzandone i tratti attraverso l'attribuzione di valore aggiunto sul prodotto finito.

Nei successivi capitoli esporrò le principali certificazioni rilasciate in Italia, di prodotto e di processo, scelte in base alle offerte più comuni degli Enti di certificazione.

2. CAPITOLO

CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO

2.1. Premessa

Le certificazioni di prodotto, aventi come principale obiettivo la valorizzazione e la differenziazione di un prodotto agroalimentare, sono sovente di tipologia B2C.

La comunicazione con il consumatore finale attraverso marchi o altre stampe su etichette sono quindi ciò che l'impresa vuole raggiungere.

In questo capitolo vengono espone le principali certificazioni di prodotto, scelte in base alle offerte più comuni proposte dagli Enti di certificazione, supponendo infatti che la loro proposta sia basata sulla domanda del mercato.

Vengono prese in considerazione, tuttavia, solo gli schemi attribuibili a due o più prodotti differenti (considerati "generici"), escludendo quindi certificazioni relative ad un unico prodotto agroalimentare.

Importante è inoltre evidenziare che le seguenti certificazioni sono solo una minima parte degli attestati esistenti (in Europa se ne contano oltre 400) e che spesso ne esistono più di una per garantire la medesima caratteristica.

Come già sottolineato in precedenza, le certificazioni di prodotto sono strettamente collegate al concetto della valorizzazione di una filiera agroalimentare.

Questi attestati, nonostante non facciano esplicito riferimento ai processi produttivi che hanno portato alla realizzazione del prodotto finito (fatta eccezione per le denominazioni), celano inevitabilmente un collegamento con la filiera di appartenenza, valorizzando determinate caratteristiche tecniche di produzione o altre particolarità che coinvolgono e differenziano le *productive chains*.

A fine capitolo verranno quindi analizzati i valori attribuiti da queste certificazioni di prodotto alla loro filiera di appartenenza.

2.2. Le certificazioni di prodotto regolamentate

Le certificazioni di prodotto regolamentate sono certificazioni volontarie per cui un Ente pubblico ha stilato una serie di standard tecnici, attraverso regolamenti comunitari, ed ai quali le imprese devono attenersi al fine di ottenere l'attestato.

Ciò succede qualora l'oggetto di discussione riguardi la salute pubblica (utilizzando anche il principio di precauzione), dibattiti di natura etica e morale oppure la tutela di produzioni tipiche.

Senza glutine

Con la certificazione *glutin free* le aziende garantiscono al loro target di consumatori, i celiaci, una ridotta quantità di glutine nell'alimento, tale da evitare il rischio di intossicazione alimentare.

L'incidenza dell'intolleranza al glutine in Italia è infatti stimata in un soggetto ogni 100-150 persone. I celiaci italiani sono potenzialmente quindi circa 400mila e, ad oggi, ne sono stati diagnosticati circa 85 mila. Ogni anno sono effettuate 5.000 nuove diagnosi e nascono 2.800 nuovi celiaci, con un incremento annuo di circa il 10%.²⁵

Nonostante nel nome della stessa certificazione appaia il termine *free*, il limite massimo di legge stabilito dal REG. CE 41/2009 è di 20 ppm (20 mg/kg).²⁶

Questo documento rappresenta quindi uno strumento oggettivo che può essere utilizzato dalle aziende per dimostrare il rispetto della normativa nella gestione del *claim* "Senza Glutine". Consente infatti l'uso del marchio in etichetta e si applica ai prodotti e alle imprese di ristorazione.

NO OGM

OGM: *“Sigla di organismo geneticamente modificato, usata per indicare organismi il cui patrimonio genetico è stato modificato mediante ibridazione e selezione o mutagenesi e selezione, oppure con metodiche che prevedono*

²⁵ ICEA, www.icea.info

²⁶ Regolamento CE N. 41/2009, relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine

manipolazioni del DNA e inserimento mirato di nuovi geni (transgeni) negli organismi".²⁷

Sin dal 1973, quando S.N. Coher e H. Boyer clonarono un gene della rana all'interno del batterio *Escherichia Coli*, effettuando così la prima modifica genetica di un organismo, la tecnica del DNA ricombinante attraverso gli enzimi di restrizione (forbici molecolari) si è diffusa a più settori, spaziando da quello alimentare a quello medico e scientifico.

Gli scopi di tale ricombinazione possono essere riassunti nell'espressione "creare un individuo migliore". Nel caso delle piante, modificare geneticamente un organismo può comportare un aumento della produttività, un miglioramento delle proprietà nutritive e può inoltre apportare difese immunitarie superiori appartenenti ad un'altra specie.²⁸

Ciò nonostante, i dibattiti susseguitisi dall'utilizzo di queste tecniche sono molti e tuttora aperti. Anche se non è stato possibile dimostrare la nocività di questi prodotti, sono insorti problemi di questione morale. La parte a sfavore di tali organismi ha come interesse principale la tutela della biodiversità, il rispetto di un'etica pro-natura e l'eliminazione dei rischi derivanti dalla scarsa conoscenza nel campo della modificazione genetica.

Per tale motivo è stata creata una certificazione anti-OGM che attesta l'assenza o una ridotta quantità di materie prime OGM utilizzate (limite massimo 0,9% per prodotti alimentari, 0,5% per alimenti zootecnici)²⁹, permettendo di soddisfare le necessità dei consumatori a sfavore di tale pratica.

Queste garanzie vengono più frequentemente applicate nel campo di alimenti ad uso zootecnico (soia e mais in particolare).

Per poter apporre al prodotto finito il marchio di No OGM, è quindi necessario controllare tutti gli stadi della filiera onde evitare casi di *cross contamination*, ed accertare che tutti i partecipanti alla creazione di tale prodotto rispettino i requisiti prefissati.

Questa certificazione è richiesta dalle catene distributive e/o dalle grandi filiere animali.

²⁷ www.treccani.it Definizione di OGM

²⁸ www.albanesi.it OGM

²⁹ Reg. 1829-1830/2003/CE

Agricoltura biologica

L'agricoltura biologica è un tipo di agricoltura che, considerando l'intero ecosistema agricolo, sfrutta la naturale fertilità del suolo favorendola con interventi limitati, promuove la biodiversità ed esclude l'utilizzo di prodotti di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere), e degli Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Per difendere le colture si selezionano specie resistenti alle malattie e s'interviene con tecniche di coltivazione appropriate come, per esempio:

- la rotazione delle colture (si evita di coltivare per più stagioni consecutive sullo stesso terreno la stessa pianta; in questo modo si impedisce ai parassiti di proliferare e si utilizzano in modo più razionale e meno intensivo le sostanze nutrienti del terreno);
- la piantumazione di siepi ed alberi (ricreando il paesaggio danno ospitalità ai predatori naturali dei parassiti e fungono da barriera fisica a possibili inquinamenti esterni);
- la consociazione (coltivazione contemporanea di piante diverse, l'una sgradita ai parassiti dell'altra).

In agricoltura biologica si usano fertilizzanti naturali come il letame ed altre sostanze organiche compostate (sfalci, ecc.) e sovesci (si incorporano nel terreno piante appositamente seminate, come trifoglio o senape).

L'agricoltura biologica è disciplinata a livello comunitario dal Regolamento CEE 2092/91. L'1 gennaio 2008 sono entrati in vigore i regolamenti 834/2007 e 899/2008.

La certificazione "BIO" è quindi un attestato che garantisce il rispetto di rigidi requisiti atti ad evitare o ridurre la "contaminazione" da parte dell'uomo.

Come il documento No OGM, le richieste del consumatore sono principalmente di natura etica.

La ricerca effettuata da un gruppo di medici e nutrizionisti dell'unità di Stanford "*Are Organic Foods Safer or Healthier Than Conventional Alternatives?*"³⁰ non ha evidenziato differenze dal punto di vista nutrizionale tra alimenti biologici e alimenti

³⁰ *Annals of internal Medicine*, 2012

tradizionali, anche se afferma una differenza limitata riguardante l'assunzione di residui di pesticidi e batteri antibiotico-resistenti a favore del biologico.³¹

Demeter – Agricoltura Biodinamica

Con il metodo biodinamico, l'agricoltura è in sintonia con la natura, con la terra e con gli uomini. La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno e allo stesso tempo le qualità tipiche delle specie vegetali e animali. Il profondo legame con la natura e il completo rispetto dei suoi ritmi portano, con l'agricoltura biodinamica, ad abolire l'utilizzo di fertilizzanti minerali sintetici e di pesticidi chimici, e a gestire il terreno seguendo i cicli cosmici e lunari.

La base ideale per creare un'unità biodinamica è l'azienda agricola con un allevamento di bestiame. Gli animali costituiscono infatti un elemento importante di questo organismo, fornendo prezioso fertilizzante, da usare dopo il compostaggio per incrementare la vitalità del terreno.

Secondo il metodo biodinamico la fertilità e la vitalità del terreno devono essere ottenute con mezzi naturali: compost³² prodotto da concime solido da cortile, materiale vegetale come fertilizzante, rotazioni colturali, lotta antiparassitaria meccanica e pesticidi a base di sostanze minerali e vegetali.

Rendendo vitale la terra ed aumentandone l'attività biologica, le piante crescono in modo naturale, nutrite dall'ecosistema del suolo. La concimazione e la cura del terreno sono quindi finalizzate all'ottenimento e al mantenimento di questo equilibrio.³³

Il marchio Demeter nasce nel 1928 per tutelare prodotti e aziende che seguono i principi della biodinamica. Il nome fa riferimento a Demetra dea greca della terra e

³¹ www.annals.org "Are Organic Foods Safer or Healthier Than Conventional Alternatives?"

³² Il compost, detto anche terriccio o composta, è il risultato della decomposizione e dell'umificazione di un misto di materie organiche (come ad esempio residui di potatura, scarti di cucina, letame, liquame o i rifiuti del giardinaggio come foglie ed erba sfalciata) da parte di macro e microrganismi in condizioni particolari: presenza di ossigeno ed equilibrio tra gli elementi chimici della materia coinvolta nella trasformazione.

Il compostaggio, o *biostabilizzazione*, tecnicamente è un processo biologico aerobico e controllato dall'uomo che porta alla produzione di una miscela di sostanze umidificate (il compost) a partire da residui vegetali sia verdi che legnosi o anche animali mediante l'azione di batteri e funghi.

Il compost può essere utilizzato come fertilizzante su prati o prima dell'aratura.

³³ Agricoltura Biodinamica secondo DEMETER, www.demeter.it

della fertilità. Ad oggi Demeter è presente in 78 stati, coordinati dalla Demeter International, federazione con sede in Germania (Darmstadt) nata nel 1997 da 19 sezioni in Europa, America, Africa e Australia, per garantire la cooperazione nei settori legali, economici ed etici. L'Associazione svolge un'attenta azione di controllo sulla produzione, la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti biodinamici, seguendo ogni fase della filiera fino al rilascio della certificazione e all'etichettatura. Il processo di verifica completo al quale le aziende che vogliono aderire si sottopongono, garantisce la rigida conformità alle Norme Internazionali di Produzione e di Lavorazione Demeter. Sono fissati metodi per la produzione vegetale (uso di Compost e dei preparati, divieto di materiale geneticamente modificato, ecc.), così come direttive di lavorazione per la carne (ad es. assenza di additivi), prodotti caseari, prodotti di panificazione, frutta, verdure, spezie ed erbe aromatiche. I prodotti Demeter devono contenere almeno il 90% di ingredienti certificati per poter riportare il marchio registrato (possono essere concesse eccezioni fino al 65%); se la percentuale è inferiore a quella richiesta, la parola Demeter può apparire solo accanto agli ingredienti ai quali si riferisce.

Made in Italy & 100% Made in Italy

Prodotto in Italia o interamente prodotto in Italia (100%).

Il nome Made in Italy dovrebbe indicare la totale ed effettiva provenienza e produzione italiana dell'articolo che porta il suo nome; "dovrebbe" perchè in molti casi non è così. In realtà molti prodotti possono portare il nome Made in Italy anche quando sono, invece, realizzati quasi interamente all'estero.

Secondo l'articolo 24 del codice doganale europeo, un prodotto che è stato realizzato in due o più paesi è considerato comunque originario del paese in cui l'ultima trasformazione o lavoro sostanziale ha avuto luogo.³⁴

³⁴Il Codice Doganale Comunitario (CDC, Reg. (CE) 2913/1992) elenca i requisiti di attribuzione dell'origine "non preferenziale" stabilendo: *"una merce alla cui produzione hanno contribuito due o più paesi è originaria del paese in cui è avvenuta l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale, economicamente giustificata ed effettuata in un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo od abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione"*.

Ciò significa che se un articolo viene prodotto per il 70% all'estero e per il 30% in Italia (nel caso di una borsa, il 30% corrisponderebbe all'incirca all'assemblaggio dei manici e dell'etichetta con la borsa in sé), quel medesimo articolo può essere etichettato come Made in Italy.

Ancora, un articolo che è stato addirittura completamente prodotto all'estero potrebbe recare il marchio Made in Italy se commissionato da un'azienda con sede in Italia. Con l'avvento della legge 166 del 2009 è avvenuto il pieno riconoscimento del 100% Made in Italy e la conseguente emanazione della garanzia attraverso la certificazione.

DOP – Denominazione di Origine Protetta

« [...] Si intende per «denominazione d'origine», il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. »³⁵

Il Regolamento CE n. 510/2006³⁶ nasce dalla volontà di valorizzare quei prodotti che presentano caratteristiche peculiari dovute esclusivamente o essenzialmente all'ambito geografico di provenienza.

L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva.

Fondamentale è che sia la produzione, che la trasformazione ed elaborazione avvengano nella stessa area geografica (salvo rare eccezioni, es. *Jambon de Bosses*).

Il processo produttivo deve essere conforme ad un Disciplinare di produzione (in ambito regolamentato, il disciplinare è la norma di legge che definisce i requisiti produttivi e commerciali di un prodotto DOP o IGP)

³⁵ Articolo 2, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 510/2006

³⁶ REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

Questa tipologia di certificazione, atta a valorizzare le peculiarità uniche dei prodotti di riferimento, pur essendo una certificazione di prodotto fa riferimento in modo implicito a tutta la filiera produttiva del prodotto stesso.

IGP – Indicazione Geografica Tipica

IGP è un marchio d'origine regolamentato volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali.

Per «indicazione geografica» si intende il nome di un'area geografica determinata che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale zona e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica.

Fondamentale è che la produzione, e/o trasformazione, e/o elaborazione avvengano nell'area stessa.

A differenza dunque della DOP, per l'IGP è sufficiente che almeno una delle fasi sopraelencate avvengano nella zona.

STG – Specialità Tradizionale Garantita

Specialità tradizionale garantita (STG) è il riconoscimento, ai sensi del Reg. CE 509/2006³⁷, del carattere di specificità di un prodotto agroalimentare, inteso come elemento o insieme di elementi che, per le loro caratteristiche qualitative e di tradizionalità, distinguono nettamente un prodotto da altri simili.

Ci si riferisce, quindi, a prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico tradizionale di una particolare zona geografica, al fine di tutelarne la specificità.

Sono esclusi da questa disciplina i prodotti il cui carattere peculiare sia legato alla provenienza o origine geografica; questo aspetto distingue le STG dalle DOP e dalle IGP.

Il processo produttivo deve essere conforme ad un disciplinare di produzione.

³⁷ REGOLAMENTO (CE) n. 509/2006 DEL CONSIGLIO del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari

Nel regolamento CE n. 509/2006, relativo alle specialità tradizionali garantite, viene precisata la definizione di “specificità” e viene adottata una definizione del termine “tradizionale” (art. n. 2):

- “specificità”, ovvero l’elemento o l’insieme di elementi che disgiungono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria;
- “tradizionale”, ovvero un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale; questo periodo dovrebbe essere quello generalmente attribuito ad una generazione umana, cioè di almeno 25 anni.

2.3. Le certificazioni di prodotto non regolamentate

Le certificazioni non regolamentate sono quegli attestati i cui requisiti tecnici sono stabiliti dall’Ente di certificazione con il consenso dell’impresa che li adotta. Il loro scopo è la valorizzazione dei prodotti attraverso il riconoscimento di caratteristiche differenti dai prodotti standard.

Un tratto distintivo di queste certificazioni è la possibilità di variare i parametri prefissati. I requisiti tecnici possono variare tra i diversi Enti e tra le aziende che ne fanno uso.

Ciò che ne deriva è una numerosa varietà di attestati, con il risultato di creare confusione e con il rischio di aumentare, anziché diminuire, l’incertezza del consumatore finale. Di seguito vengono elencate alcune delle principali certificazioni, considerate “generaliste”, elencando anche, a solo scopo illustrativo, una lista di disciplinari tecnici volontari offerti da uno dei maggiori Enti di certificazione Italiani, CSQA.

Mangimi privi di proteine e grassi animali aggiunti

Questa certificazione è nata per garantire l’assenza di proteine e grassi animali aggiunti nella produzione dei mangimi.

Si tratta di una certificazione di prodotto, e come tale consente di comunicare elementi di valore aggiunto sul prodotto finito.

E' una certificazione spesso richiesta dalle catene distributive e/o dalle grandi filiere animali. Questo attestato volontario è integrante al divieto imposto dalla commissione Europea sui mangimi alla somministrazione di proteine animali trasformate derivanti da mammiferi, pesci ed uccelli ad animali d'allevamento che sono tenuti, ingrassati o allevati per la produzione di alimenti. Le gelatine di non ruminanti, il latte e i prodotti lattieri, le uova e i prodotti a base di uova sono esenti dal divieto.³⁸

Halhal

La certificazione Halal asseconda le necessità del consumatore musulmano; infatti il termine *Halal* si riferisce ad un prodotto "lecito", secondo i criteri e i valori su cui si fonda la stessa Rivelazione Coranica.

Una delle pratiche Halhal più conosciute e controverse è la purificazione dell'animale attraverso completo dissanguamento senza stordimento.

Occorre considerare che per un musulmano osservante la religione è essenzialmente la legge divina, che comprende non soltanto principi morali universali, ma anche norme particolari su come l'uomo deve amministrare la propria esistenza: mangiare, generare, dormire.

La certificazione Halal aiuta, quindi, il consumatore islamico a condurre la propria vita osservando le proprie leggi religiose.

Applicabile ai più svariati settori, food, cosmesi, tessile e persino la finanza, la sua adozione è generalmente un presupposto necessario per esportare prodotti verso paesi islamici.

La certificazione Halal contemporaneamente soddisfa le esigenze della Comunità Islamica presente in Italia, stimata nel rapporto CARITAS/MIGRANTES 2010 in 1.354.000 unità.

In Italia, l'unico Ente autorizzato al rilascio di tale certificazione è Halhal Italy, in rappresentanza dell'Autorità Internazionale di Certificazione Islamica, la HALAL INTERNATIONAL AUTHORITY (HIA), che è Autorità indipendente riconosciuta

³⁸ DECISIONE DEL CONSIGLIO del 4 dicembre (2000/766/CE) relativa a talune misure di protezione nei confronti delle encefalopatie spongiformi trasmissibili e la somministrazione di proteine animali nell'alimentazione degli animali.

dalle Organizzazioni Governative, Organizzazioni non Governative, Associazioni dei Consumatori Halal e dalle Autorità e Rappresentanze Religiose dell'Islam nel mondo.

Kosher

Kosher o Kasher: è l'insieme di regole religiose che governano l'alimentazione degli Ebrei osservanti. La parola ebraica *kasher* o *kosher* significa conforme alla legge, consentito; le regole principali derivano infatti dalla Bibbia - la Torà, che raccomanda di non cuocere "il capretto nel latte di sua madre". È vietato, quindi nello stesso pasto, cucinare il latte o suoi derivati con carne di qualunque animale, sia quadrupede che volatile.

La carne deve provenire esclusivamente da animali ruminanti che hanno lo zoccolo fesso, cioè diviso in due parti, come la mucca, il vitello, la pecora, la capra. Inoltre, sono esclusi dalla cucina ebraica anche gli animali marini senza squame e senza pinne (crostacei e molluschi), gli uccelli rapaci e i rettili.

Ogni anno si consumano prodotti certificati kosher per oltre 180 miliardi di dollari solo negli Stati Uniti e il loro consumo continua ad aumentare, sia in Europa che in Israele. Il mercato dei prodotti certificati Kosher non consta solo di Ebrei che osservano le norme alimentari ebraiche, ma anche di Mussulmani e di milioni di vegetariani o di individui che soffrono di intolleranza al lattosio.³⁹

Disciplinari tecnici di produzione volontari non regolamentati

Esistono inoltre una serie di certificazioni volontarie basate su caratteristiche tecniche del prodotto. In particolare certificano la presenza di parametri tecnologici specifici, la presenza o l'assenza di ingredienti (in)desiderabili da una determinata categoria di consumatori o altri fattori distintivi.

Questi attestati non sono regolamentati e vengono considerati certificazioni di prodotto volontarie atte alla sua valorizzazione e differenziazione.

Per poter ottenere questa tipologia di documenti, è necessario soddisfare dei requisiti specifici determinati dai disciplinari tecnici di prodotto, compilati e rilasciati da enti terzi privati ed indipendenti, con il consenso dell'azienda richiedente.

³⁹ www.tuv.it Certificazione Kosher

Ad esempio, l'ente certificatore CSQA possiede una lista di oltre 100 DTP tra cui le aziende possono scegliere per differenziare i loro prodotti (vedi tabella 1.2).

Tabella 1.2 – Alcuni disciplinari tecnici volontari di prodotto offerti dall'Ente CSQA

Documento	Data	Titolo
Dtp001	11/02/2005	Alimenti destinati all'infanzia
Dtp002	07/07/2000	Formaggio a pasta dura
Dtp003	07/09/2001	Certificazione di conformità di vino valcalepio doc
Dtp006	27/09/2002	Certificazione di conformità olio extra vergine
Dtp007	25/08/2006	Carne di coniglio
Dtp008	14/04/2000	Certificazione di conformità della qualità sensoriale del caffè espresso
Dtp012	25/09/2005	Olio extravergine di oliva con caratteristiche definite
Dtp014	02/03/2001	Carni fresche di vitellone
Dtp018	14/04/2000	Cioccolato ottenuto senza l'impiego di grassi vegetali diversi dal burro di cacao
Dtp019	14/07/2002	Prodotti lattiero caseari con provenienza definita
Dtp020	14/06/2002	Uova di gallina in guscio
Dtp021	28/04/2010	Prodotti ortofrutticoli (freschi e trasformati) ottenuti secondo tecniche di produzione integrata con residuo di fitofarmaci inferiore al residuo massimo ammesso (rma)
Dtp021_en	26/09/2003	Fruit and vegetables (fresh and transformed) obtained according to integrated production technics with plant protection products residuals lower than the maximum admitted residual (mar)
Dtp022	07/07/2000	Carni avicole ottenute con l'esclusione delle farine
Dtp023	07/07/2000	Prodotti ortofrutticoli freschi
Dtp024	09/02/2001	Uova di gallina in guscio e ovoprodotti
Dtp028	30/03/2001	Prodotti ortofrutticoli freschi
Dtp029	25/08/2000	Granella di mais e derivati della granella
Dtp031	14/09/2000	Tartufo (tuber magnatum pico)
Dtp032	10/11/2000	Olio extra vergine di oliva da olive snocciolate
Dtp033	06/11/2009	Qualità sensoriale dell'aceto balsamico di modena
Dtp037	11/05/2001	Pesce allevato in acque dolci e salate e/o salmastre e in spazi confinati
Dtp038	21/05/2001	Prodotti zootecnici ottenuti da animali allevati secondo modalità definite
Dtp040	04/04/2003	Disciplinare tecnico di prodotto rose da vivaio
Dtp041	27/01/2006	Piante da frutto e vite con caratteristiche definite
Dtp045	09/08/2007	Olio extra vergine di oliva con profilo chimico fisico definito
Dtp046	01/08/2008	Melone con caratteristiche fisiche, chimiche e sensoriali definite
Dtp048	12/08/2001	Carne con parametri microbiologici e chimico-fisici definiti
Dtp049	25/09/2006	Produzioni avicole ottenute da animali allevati in aree geografiche definite con una alimentazione vegetale (priva di farine e grassi animali aggiunti) e priva di coccidiostatici
Dtp050	11/10/2001	Carne bovina ottenuta da animali allevati secondo modalità definite
Dtp051	09/11/2001	Disciplinare tecnico di prodotto granella di mais
Dtp052	12/04/2010	Prosciutto cotto e insaccati provenienti dai suini allevati secondo i disciplinari per le dop e caratterizzati dall'assenza di determinati additivi aggiunti...
Dtp053	30/11/2001	Salumi e insaccati
Dtp054	11/01/2002	Prodotti ortofrutticoli con provenienza definita
Dtp056	02/02/2009	Prodotti florovivaistici
Dtp057	22/03/2002	Piantine da trapianto ottenute in vivaio
Dtp058	07/07/2003	Uova da consumo
Dtp059	03/05/2002	Carni di pollo
Dtp060	03/05/2002	Prodotti alimentari con profilo sensoriale definito
Dtp061	30/07/2004	Prodotti con provenienza definita
Dtp065	14/03/2003	Gianduiotto ottenuto per estrusione con una percentuale di noccioline definite e con esclusione di latte
Dtp066	04/04/2003	Carne di vitello ottenuta da animali nati e allevati in italia introdotti nelle stalle di ingrasso ad un'età massima di 30 giorni, allevati in box multipli, macellati ad un'età massima di 7 mesi
Dtp067	04/04/2003	Chiocciola da gastronomia ottenuta da riproduttori interni, allevata per un periodo massimo di 12 mesi, con l'esclusione di mangimi e ingrassata in condizioni di densità definita (max 100 capi /m quadro)
Dtp068	04/04/2003	Mozzarella con un numero minimo di fermenti lattici vivi (determinati come streptococcus thermophilus)

Dtp069	26/09/2005	Fiori recisi
Dtp071	10/02/2004	Impianti di aerazione per l'industria alimentare
Dtp076	14/12/2012	Disciplinare tecnico per caffè con caratteristiche merceologiche definite e contenuto in ocratossine inferiore ai limiti di legge
Dtp077	01/01/2006	Certificazione del servizio agriturismo di qualità
Dtp082	17/11/2006	Arrosticino con caratteristiche merceologiche definite e percentuale massima di grasso definita (percentuale di grasso sul tal quale)
Dtp084	30/04/2010	Prodotti agroalimentari a marchio 'bergamo citta' dei mille ... Sapori'
Dtp091	13/08/2009	Semola di grano duro con caratteristiche merceologiche definite
Dtp092	05/11/2009	Qualità sensoriale dell'aceto balsamico di modena - acetaia cremonini
Dtp096	10/03/2011	Olio di semi di mais ad elevato contenuto di acidi grassi polinsaturi e vitaminizzato
Dtp097	27/05/2011	“Salumi trentini tradizionali da trasformazione di carni suine e bovine”
Dtp098	27/05/2011	“Macelleria tipica trentina”
Dtp109	11/01/2013	Certificazione del requisito 'suino senza antibiotico' / 'antibiotic free'

Come si può notare, queste certificazioni possono crescere in maniera spropositata. Ogni Ente o azienda può creare le proprie certificazioni in base a ciò che offre, rendendo il panorama molto complesso. Sono queste la principale causa di confusione per il consumatore finale, riducendo la sicurezza e aumentando l'incertezza di chi compra.

2.4. La valorizzazione della filiera attraverso le certificazioni di prodotto

La filiera, intesa come l'insieme dei processi coinvolti nella creazione di un prodotto o servizio, può essere vista come il fattore chiave per l'ottenimento di un prodotto di qualità. Ogni prodotto è unico in quanto ogni filiera è unica ed inimitabile.

L'attribuzione di caratteristiche qualitative ad un prodotto, siano queste igieniche od organolettiche, comporta imprescindibilmente l'attribuzione degli stessi valori alla filiera che lo ha creato.

Possiamo utilizzare il concetto di causa ed effetto per meglio comprendere la relazione tra filiera e prodotto.

La causa rappresenta i vari processi e, non meno importante, l'interazione tra di essi che concorrono alla creazione di un prodotto finito (l'effetto).

Anche variando un solo parametro della causa, si modificherebbe, in maniera più o meno incisiva, l'effetto ottenuto.

Tuttavia, l'attenzione dei consumatori è incentrata su ciò che si trovano davanti, ossia l'effetto, e per questo l'importanza della filiera viene spesso messa in secondo piano. Ma in che modo è possibile “tradurre” le certificazioni di prodotto in modo da individuare le qualità di una filiera?

Nel caso delle denominazioni d'origine risulta molto semplice.

DOP, IGP e STG vantano legami di territorialità che valorizzano la loro filiera di appartenenza. Molto spesso, inoltre, essi sono soggetti a specifici metodi di produzione, atti a garantire le qualità intrinseche del prodotto finito ed assicurarne la loro ripetibilità.

Nel caso dello “Jambon de Bosses”, ad esempio, il processo inizia con la selezione dei migliori suini pesanti Italiani nati ed allevati esclusivamente nelle regioni della Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto o Emilia-Romagna. I suini devono essere alimentati, negli ultimi due mesi di vita, con sostanze ad alto contenuto proteico, con esclusione di mangimi concentrati. Gli allevamenti devono attenersi alle prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento. I suini devono essere di peso non inferiore ai 160 kg e di età non inferiore ai nove mesi.

Seguono tutte le fasi di produzione che portano alla realizzazione del prodotto finito quali: selezione delle migliori cosce, salatura, speziatura, maturazione e stagionatura. Come prescritto dal disciplinare che attribuisce il marchio DOP al prodotto, ogni fase ha le sue peculiarità, come ad esempio la maturazione e la stagionatura poggiata vicino al fieno o la massaggiatura durante la maturazione per favorire la fuoriuscita di siero e sangue.

Tutti questi particolari, che aggiungono valore al prodotto e lo differenziano, rendono la filiera di questo prosciutto unica. I marchi di denominazione fanno quindi riferimento ai metodi con cui i prodotti vengono realizzati, ossia la *productive chain*.

Caso analogo è il Made in Italy. Nonostante non si faccia riferimento a parametri tecnici o procedure definite per l'ottenimento di questo marchio, si esalta l'intera filiera con il concetto di nazionalità, presumendo l'attribuzione di maggiore qualità in un prodotto interamente realizzato in Italia.

Con il Made in Italy 100% infatti non si assicura nessun tipo di qualità visto in precedenza (organolettiche, nutrizionali, igienico-sanitarie, ecc). Nessuno, tranne il

pensiero comune dei consumatori, può affermare infatti che un prodotto estero sia meglio di un prodotto nazionale, a priori. Ciò che garantisce questa certificazione è che tutti i processi e le interazioni tra di essi avvengano all'interno del confine nazionale. Affermo, quindi, che questa certificazione valorizza implicitamente il senso di appartenenza alla propria nazione per il consumatore stesso e che il suo scopo sia permettere al cliente di sostenere l'industria del proprio Paese.

La certificazione NO OGM, invece, garantisce l'assenza di organismi non geneticamente modificati, anche attraverso contaminazione involontaria (fino ad un massimo dello 0,9%).

Ciò coinvolge l'intera filiera, perché significa un controllo attento e accurato da parte di tutti gli attori, che devono agire al fine di rispettare tali requisiti.

Attraverso la valorizzazione di un prodotto, quindi, è possibile attribuire valore a tutti gli anelli della catena che hanno permesso l'ottenimento di un risultato positivo.

L'impegno, da ricordare, è anche e soprattutto economico. Le imprese che si sottopongono a determinati requisiti devono affrontare dei costi più o meno ingenti per poter rispettare "la parola data" al cliente. Costi che possono essere attribuiti alla prevenzione di contaminazioni, a controlli da effettuare su campioni e a possibili ritiri dal mercato.

Lo stesso concetto si applica ai prodotti certificati "Biologico". Al fine di ottenere l'attestato, le aziende devono ottemperare ad oneri non di poco conto. La certificazione di prodotto BIO si concentra principalmente sulla metodologia di produzione, la quale deve essere *pro natura*, e non valorizza proprietà organolettiche particolari dei prodotti. Il marchio BIO serve a premiare gli sforzi dei produttori che si sottopongono a rigidi standard tecnologici e a metodi di produzione più costosi per soddisfare le esigenze di una nicchia di consumatori.

Halhal e Kosher sono due tipologie di certificazioni necessarie per la vendita ai consumatori Islamici ed Ebraici.

Anche in queste certificazioni si può notare come attraverso la marchiatura di un prodotto si possa riconoscere un valore aggiunto apportato dalla filiera produttiva.

Ciò che viene garantito non è infatti una qualità intrinseca del prodotto finito, ma un insieme di determinati processi a cui questo è stato sottoposto (dissanguamento attraverso iugulazione di un animale per la sua purificazione).

2.5. Conclusioni

Avendo analizzato alcune delle certificazioni di prodotto e riconosciuti i metodi con cui queste attribuiscono valore alla filiera che li appartiene, si può espandere questo concetto alla maggior parte delle certificazioni di prodotto esistenti.

Punto focale di questo ragionamento è quindi l'inseparabilità del concetto di causa ed effetto, ossia lo stretto legame che accomuna produzione e prodotto.

Non è possibile infatti valorizzare un prodotto senza valorizzare, per l'appunto, il processo produttivo che lo ha creato.

Ma è vero il contrario? Si può esaltare la qualità di un processo escludendo il prodotto che questo andrà a creare?

Nel seguente capitolo, si prenderanno in considerazione le certificazioni che fanno esplicito riferimento ad uno o più processi produttivi, cercando di fornire una risposta a questa domanda.

3. CAPITOLO

CERTIFICAZIONI DI PROCESSO

3.1. Premessa

A differenza delle certificazioni di prodotto viste in precedenza, gli attestati che valorizzano una o più fasi della catena produttiva sono spesso relative al tema della sicurezza alimentare. Obiettivo principale è infatti garantire l'utilizzo di buone pratiche industriali al fine di limitare i rischi per la salute pubblica derivanti dalla negligenza che può verificarsi nelle imprese. Si spazia quindi dalla prevenzione, come l'attuazione di metodi di autocontrollo standard rilasciati dalla CE, alla cura, come l'adozione di sistemi di tracciabilità che permettano di ricostruire a valle e a monte della filiera il percorso di un alimento, qualora ve ne sia necessità.

Esistono inoltre certificazioni di processo che trattano di sostenibilità, come ad esempio "Produzione Integrata" o "Biodiversity Friend", e responsabilità sociale.

Un'altra, forse la più importante, certifica il sistema di gestione per la qualità (ISO 9000) garantendo efficacia ed efficienza di un'organizzazione, del suo sistema produttivo e della sua capacità di soddisfare le necessità del cliente.

In questo capitolo vengono riportati alcuni tra i più famosi schemi, applicabili a due o più processi diversi (ritenuti quindi generici) differenziando le certificazioni rilasciate da privati da quelle della famiglia ISO (International Organization for Standardization).

Queste tipologie di certificazioni hanno infatti lo scopo di unificare e standardizzare i requisiti minimi per la tutela della salute pubblica.

Si cercherà infine di fornire una risposta al quesito posto nel capitolo 2 (Par. 2.5) relativo alla relazione tra prodotto e processo.

3.2. Le certificazioni di processo

HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point

L'HACCP è un sistema di autocontrollo igienico nei pubblici esercizi e nelle industrie alimentari.

Prevede che il responsabile dell'azienda alimentare debba garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari, siano effettuati in modo igienico e sicuro.

La norma UNI (Ente Italiano per l'Unificazione) 10854:1999⁴⁰ è il documento normativo di riferimento in ambito nazionale per la realizzazione di un sistema di gestione per l'autocontrollo basato sul metodo HACCP.

Tale metodologia è oggi la più diffusa per valutare i rischi e i pericoli legati alla sicurezza igienica dei prodotti e dei processi e per stabilire adeguate misure di controllo.

L'UE ha introdotto l'obbligo per le aziende del settore agroalimentare di adottare un'azione sistematica di autocontrollo dei rischi igienico-sanitari e la verifica sul prodotto attraverso controlli che tendano a prevenire eventuali rischi di contaminazione o alterazione delle caratteristiche del prodotto.

Per identificare e tenere sotto sorveglianza i cosiddetti punti critici di controllo (CCP) viene utilizzato il sistema HACCP

Un valido riferimento per l'implementazione di tale sistema è il “*Codex Alimentarius*”⁴¹ edito nel 1969 dalla FAO/WHO (*Food and Agricultural Organization e il World Health Organization*), entrambe strutture dell'ONU.

Oltre ad adempiere alla normativa obbligatoria, un'organizzazione può scegliere di certificare il proprio Sistema di gestione per l'autocontrollo basato sul metodo

⁴⁰ UNI 10854:99, Azienda agroalimentare - Linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP

⁴¹ Il Codex Alimentarius è stato istituito negli anni '60, grazie alla cooperazione tra due organizzazioni delle Nazioni Unite: l'Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) e l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), con l'obiettivo di guidare e promuovere l'elaborazione e l'applicazione di definizioni e requisiti per gli alimenti, incoraggiarne l'armonizzazione e, così facendo, favorire il commercio internazionale.

Pur non essendo legalmente vincolanti, gli standard qualitativi adottati dal Codex Alimentarius hanno notevole peso e sono ampiamente riconosciuti in quanto basati su una solida documentazione scientifica.

HACCP utilizzando come riferimento per l'implementazione del sistema il documento *Codex Alimentarius Commission/Recommended International Code of Practice* (CAC/RCP) 1-1969.⁴²

Filiera Controllata

A differenza delle normative ISO, questa certificazione rilasciata da enti terzi privati ed autonomi, oltre a garantire la rintracciabilità lungo la filiera, attesta l'utilizzo di validi piani di prevenzione HACCP da parte di tutte le imprese appartenenti alla filiera stessa. Questa certificazione ha lo scopo di colmare la lacuna delle normative europee della famiglia ISO 22000 e di fornire ulteriore garanzia di sicurezza per il consumatore finale.

Questa certificazione si basa su 3 concetti chiave:

- Filiera
- Rintracciabilità
- Autocontrollo

La certificazione di Filiera controllata, secondo il DTP (Disciplinare tecnico di produzione) 035 CSQA, attesta che, con ragionevole attendibilità, viene garantita e documentata lungo tutta la filiera la rintracciabilità del prodotto e che, in tutte le fasi di produzione, sono garantiti i requisiti igienico-sanitari secondo i criteri dell'HACCP.

Ai fini della certificazione è indispensabile che:

- le Organizzazioni della filiera siano tra loro correlate da vincoli contrattuali (per la condivisione degli obiettivi comuni) e coordinate dall'Organizzazione che richiede la certificazione e si assume la responsabilità della conformità del prodotto rispetto alle norme di riferimento.
- L'Organizzazione predisponga un documento (il Disciplinare Tecnico) condiviso da tutti i soggetti della filiera. Il Disciplinare dovrà contenere:
 - la descrizione della filiera stessa,
 - l'indicazione degli accordi contrattuali tra le parti,
 - le specifiche responsabilità

⁴² Codex Alimentarius Commission, www.codexalimentarius.org

- le modalità di gestione e verifica del sistema di rintracciabilità e degli aspetti di igiene e sicurezza.

QS Tedesco - *Qualität & Sicherheit*

Il sistema QS (acronimo di "Qualität & Sicherheit", ovvero Qualità & Sicurezza) è un sistema per un'assicurazione uniforme della qualità, dal campo di coltivazione o dall'allevamento al banco del negozio. Il sistema QS è stato fondato nel 2001 con la definizione di linee guida per il settore carne, ma gradualmente il programma sta incorporando anche tutti gli altri settori alimentari.

Attualmente il sistema di certificazione agroalimentare QS è composto da circa una ventina di norme di organizzazione e controllo che sfocia in un sistema coordinato di filiera; sono interessati i settori dei mangimi, delle carni (in particolare avicole e suine) e dell'ortofrutta. Ogni norma dettaglia i requisiti da ottemperare a seconda dello stadio della filiera interessato (es. produzione primaria, macellazione, lavorazione, commercializzazione all'ingrosso o al dettaglio).

Ad oggi le catene della GDO tedesca hanno cominciato a richiedere la certificazione a operatori del settore ortofrutticolo, soprattutto a quelle organizzazioni coinvolte nella sola commercializzazione.

IFS – *International Food Standard*

Lo standard IFS (*International Food Standard*) è stato sviluppato dall'Unione Federale delle Associazioni del Commercio tedesche (*Hauptverband des Deutschen Einzelhandels - HDE*) e dall'Organo di rappresentanza dei Retailer francesi (*Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution - FCD*), ed è il corrispettivo dello standard BRC per i paesi dell'area centro-europea: Austria, Svizzera, Francia e Germania.

Il sistema di gestione implementato dallo standard IFS deriva dal riferimento alla metodologia di pianificazione HACCP e concentra il focus sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti.

Permette quindi di selezionare fornitori food della Grande Distribuzione, secondo il criterio della certificata capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.

Il 1 agosto 2007 è stata pubblicata la versione 5 dello Standard IFS, che sarà obbligatoria a partire dal 4 aprile 2008, e che deriva dall'analisi del precedente standard in termini di esperienze accumulate e risultati ottenuti da tutti gli operatori coinvolti.

Nell'ultima versione è stato dato molto rilievo agli aspetti della rintracciabilità, igiene e qualità dei materiali di imballo; i singoli requisiti nella nuova versione sono stati ridotti del 25% rispetto alla versione precedente e sono stati tutti portati ad un unico livello (non esiste più la distinzione tra fondamento o raccomandazione).

BRC – *British Retail Consortium*

A seguito della crescente importanza della commercializzazione di prodotti a marchio della Grande Distribuzione Organizzata, le maggiori insegne della distribuzione hanno avvertito la necessità di assumere nuovi obblighi e responsabilità nei confronti dei consumatori.

Di conseguenza le catene distributive hanno cominciato a studiare opportune misure per evitare incidenti in tutto il processo, dalla produzione alla distribuzione dei prodotti alimentari, verificando le performances tecniche presso i siti di produzione dei fornitori avvalendosi di una struttura interna o affidandosi ad enti terzi.

Con lo scopo di creare un riferimento comune per le valutazioni dei fornitori, nasce nel 1998 il *BRC Technical Standard for Companies Supplying Retailer Branded Food Products*, sviluppato dai principali nomi della distribuzione inglese.

In pochi anni il mercato alimentare europeo assiste ad un'ampia diffusione dello standard, anche oltre i confini britannici, che cambia il suo nome in "*BRC Global Standard – Food*".

Lo schema BRC si propone di aiutare i *retailer* a soddisfare pienamente gli obblighi legali e a proteggere il consumatore assicurando che i fornitori di prodotto a marchio operino nel rispetto di alcuni requisiti fondamentali e di standard qualitativi ben definiti.

Ad oggi rappresenta uno degli strumenti più validi per la valutazione dei fornitori di marca privata, ma anche un riferimento per la "*best practice*" nell'industria

alimentare sul quale molti operatori della filiera alimentare hanno basato i loro programmi di valutazione e qualifica fornitori.

Lo standard BRC ha riconoscibilità internazionale, in quanto approvato da GFSI - Global Food Safety Initiative.⁴³

Solo gli OdC (Organismi di Controllo) accreditati a fronte della EN 45011⁴⁴ per la certificazione di prodotto possono svolgere verifiche a fronte dello standard BRC.

La certificazione BRC FOOD si applica ad aziende alimentari di trasformazione che operano per la GDO inglese e generalmente è un presupposto necessario per esportare i propri prodotti.

Lo standard richiede:

- l'adozione di un sistema HACCP secondo i principi del Codex Alimentarius;
- l'adozione di un sistema documentato di gestione della qualità;
- il controllo dell'ambiente produttivo, del prodotto, del processo e del personale.

A partire dal 1° gennaio 2012 è entrata in vigore la versione 6 del BRC FOOD Standard, che ha introdotto notevoli modifiche alla versione precedente.

L'obiettivo principale della nuova edizione dello standard è stato quello di estendere la portata della norma, fornire opportunità per differenziare le prestazioni di siti e di favorire l'efficacia degli audit mentre per la revisione dei requisiti ci si è concentrati sulla chiarificazione e semplificazione di quelli esistenti piuttosto che fare grossi cambiamenti.

UNI EN 15593 – Igiene nella produzione di imballaggi per i prodotti alimentari

Se dopo anni di regolamenti, HACCP, norme e disciplinari specifici, l'attenzione di tutti era tradizionalmente rivolta a chi "lavorava" il prodotto, ecco che ora anche tutte quelle attività collaterali e complementari comunque importanti, che spaziano dalla logistica agli imballaggi destinati a trasportare e a contenere un alimento sano e a mantenerlo tale sino all'acquisto, diventano oggetto specifico di normazione.

⁴³ GFSI è una iniziativa (*business-driven*) per un continuo miglioramento della sicurezza alimentare. GFSI ha il compito di fornire una piattaforma dove possono collaborare alcuni tra i migliori esperti del mondo in ambito alimentare.

⁴⁴ UNI CEI EN 45011:1999 concernente i requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti

Raggiunto un certo grado di maturità il sistema produttivo coinvolge i fornitori per condividere con loro ogni informazione, analisi e conseguenti possibili azioni a favore della salubrità del prodotto, con una forte attenzione allo sviluppo di imballaggi e materiali sempre più idonei, oltre che moderni, economici e commercialmente accattivanti.

Questa è la chiave di volta e la motivazione che ha permesso la nascita di uno specifico standard, condiviso ampiamente da tutta la filiera che può così definirsi "allargata", per la corretta gestione dell'igiene nei processi produttivi e logistici e per una condivisione veramente europea delle problematiche e delle relative soluzioni tecnologiche individuate.

Con queste prospettive, in un mercato già presidiato da schemi proprietari, la UNI EN 15593 si pone come coerente completamento di altri standard che stanno consolidando il proprio successo (UNI EN ISO 9001 - UNI EN ISO 22000⁴⁵) e come una solida base su cui costruire la conformità ai pertinenti Regolamenti Europei in materia di igiene e salute (Reg. CE 2023/2006).

UNI 11233 – Produzione integrata

La Produzione Integrata è un sistema di produzione agricola che privilegia l'utilizzo delle risorse e dei meccanismi di regolazione naturale in parziale sostituzione delle sostanze chimiche, assicurando un'agricoltura sostenibile.

I metodi biologici, tecnici e chimici sono bilanciati attentamente tenendo conto:

- della protezione dell'ambiente,
- della convenienza economica
- dei requisiti sociali.

La norma di riferimento per la certificazione è la UNI 11233 "Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali".

Si applica a tutti i vegetali destinati al consumo umano o animale.

⁴⁵ Le sigle ISO, EN ed UNI corrispondono rispettivamente a International Organization for Standardization (ISO), European Committee for Standardization (CEN) e Ente Italiano per l'Unificazione.

UNI EN ISO 9001 concernente a sistemi di gestione per la qualità

UNI EN ISO 22000 concernente i sistemi di tracciabilità nelle filiere agroalimentari

Valore condiviso – Impegno per la società

Valore condiviso è un disciplinare tecnico di prodotto/servizio di proprietà di CSQA.

Nasce dall'esigenza di valorizzare i prodotti che hanno alla base un impegno comune degli stakeholder nel raggiungimento di obiettivi di sostenibilità.

E' uno strumento flessibile che consente di focalizzare le risorse e l'attenzione su temi (valori) specifici in materia di sostenibilità, ritenuti prioritari insieme a uno o più stakeholder di riferimento e pertinenti rispetto al prodotto o servizio specifico.

Valore condiviso è il risultato dell'insieme delle politiche e delle pratiche operative che consentono all'organizzazione di:

- aumentare la propria competitività
- dimostrare contemporaneamente di far avanzare le condizioni economiche e sociali di uno o più stakeholder di riferimento (es. una comunità, un gruppo di fornitori, ecc).

***BIODIVERSITY FRIEND* – Tutela della Biodiversità**

Il *Biodiversity Friend* è uno standard privato, di proprietà di WBA onlus (*World Biodiversity Association*), e creato nel 2010.

WBA è stata fondata nel 2004 presso il Museo Civico di Storia Naturale di Verona ed ha lo scopo principale di censire la biodiversità e tutelarla attraverso una capillare azione educativa.

L'obiettivo dello standard è quello di:

- garantire che il processo produttivo non comporti una perdita di biodiversità, cioè la scomparsa di specie animali e vegetali presenti nel territorio oggetto dell'intervento
- che l'azienda è costantemente impegnata nel miglioramento della qualità dell'ambiente in cui opera. Gli agricoltori in questo senso sono veri e propri tutori dell'integrità ambientale del territorio.

Nel 2010 "*Biodiversity Friend*" ha ottenuto il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il marchio "*Biodiversity Friend*" è coperto per lo Stato italiano, da deposito per brevetto. Il marchio è registrato anche nei paesi della Comunità Europea e della

Repubblica Popolare di Cina presso la *World Intellectually Property Organization* di Madrid e, negli Stati Uniti d'America, presso l'*United States Patent and Trademark Office*.

GlobalG.A.P. (ex-EurepG.A.P.) – Buone pratiche agricole

Una tra le famose certificazioni a livello internazionale, insieme alla ISO 9000, GLOBALGAP definisce le buone pratiche agricole (GAP: Good Agricultural Practice) applicabili alle coltivazioni e agli allevamenti.

Il protocollo è stato creato dall'Eurep (Euro-Retailer Produce Working Group), che unisce alcune tra le più importanti catene commerciali europee, al fine di rispondere alle crescenti esigenze di sicurezza alimentare e di rispetto dell'ambiente. Al protocollo GLOBALGAP hanno aderito diversi soggetti coinvolti nella filiera agroalimentare:

- Produttori (singoli o figure collettive)
- GDO Europea (Grande Distribuzione Organizzata)
- Membri associati (laboratori, enti di certificazione, società di consulenza, aziende produttrici di mezzi tecnici per l'agricoltura).

La norma risponde alle più comuni richieste dei mercati e dei consumatori, sempre più attenti ad aspetti specifici fino a qualche tempo fa non considerati. Gran parte dei requisiti del Protocollo sono, in Europa, già coperti da norme cogenti a volte poco conosciute dagli operatori del settore. Gli elementi principali sviluppati da GlobalGAP sono riassumibili nelle seguenti tematiche:

- Salute, sicurezza e welfare dei lavoratori;
- Tutela e conservazione dell'ambiente;
- Gestione dei rifiuti e residui aziendali e loro riutilizzo;
- Tracciabilità;
- Gestione consapevole degli OGM e del materiale di propagazione;
- Gestione del suolo e della fertilizzazione;
- Gestione delle risorse idriche e irrigazione;
- Difesa integrata delle colture e corretto utilizzo dei fitofarmaci;
- Gestione della raccolta e manipolazione dei prodotti in condizioni controllate di igiene e qualità.

3.3. Le principali ISO (International Organization for Standardization)

Tabella 3.1 – *Data aggregation* delle principali ISO

Name of standard	Number of certificates in 2011	Number of certificates in 2010	Evolution	Evolution in %
ISO 9001	1 111 698	1 118 510	-6 812	-1%
ISO 14001	267 457	251 548	15 909	6%
ISO 50001	461	0		
ISO/IEC 27001	17 509	15 626	1 883	12%
ISO 22000	19 980	18 580	1 400	8%
ISO/TS 16949	47 512	43 946	3 566	8%
ISO 13485	20 034	18 834	1 200	6%
TOTAL	1 484 651	1 467 044	17 607	1%

Fonte: ISO.org

Come si può notare dalla tabella 3.1, la ISO 9001 è la certificazione più diffusa. Un sistema di gestione della Qualità può essere definito infatti come uno standard per il buon funzionamento di qualsiasi azienda, in qualsiasi settore.

ISO 9000-9001 – Sistemi di gestione per la qualità

La ISO 9001 si rivolge a qualsiasi tipologia di organizzazione pubblica o privata, di qualsiasi settore e dimensione.

E' lo standard di riferimento internazionalmente riconosciuto per la gestione della Qualità di qualsiasi organizzazione che intenda rispondere contemporaneamente:

- all'esigenza dell'aumento dell'efficacia dei processi interni con la conseguente riduzione di inefficienze
- alla crescente competitività nei mercati attraverso il miglioramento della soddisfazione e della fidelizzazione dei clienti.

Scopo primario dell'ISO 9001 è il miglioramento continuo delle prestazioni aziendali, permettendo all'azienda certificata di assicurare ai propri clienti il mantenimento e il miglioramento nel tempo della qualità dei propri beni e servizi.

Da questo punto di vista il modello ISO 9001 rappresenta uno strumento strategico in quanto mirato a:

- controllo dei costi,
- aumento della produttività
- riduzione degli sprechi.

Sostanzialmente ciò si traduce nella riduzione del rischio di non rispettare quanto promesso ai clienti e nella capacità di tenere sotto controllo i processi tramite la misurazione delle prestazioni e l'individuazione di adeguati indicatori. Viene spesso richiesta, inoltre, dai bandi di gara pubblici.

La ISO 9001 è facilmente integrabile con altri sistemi di gestione, quali OHSAS 18001 (sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro), ISO 14001 (sistema per la gestione ambientale) e ISO 27001 (sistema per la sicurezza delle informazioni).

La ISO 9001 fornisce infine un modello organizzativo di base che può essere completato con dei requisiti specifici peculiari di alcuni ambiti, descritti in norme di settore.

Le norme della serie ISO 9000 sono le seguenti:

- ISO 9000, dal titolo *Sistemi di gestione per la qualità - Fondamenti e vocabolario*: emessa nel 2000; ultima revisione del 2005 (ISO 9000:2005) recepita nello stesso anno dall'UNI (UNI EN ISO 9000:2005); la norma descrive il vocabolario e i principi essenziali dei sistemi di gestione per la qualità e della loro organizzazione;
- ISO 9001, dal titolo *Sistemi di gestione per la qualità - Requisiti*: emessa nel 1987, rivista una prima volta nel 1994 e revisionata sostanzialmente nel 2000; ultima revisione nel 2008 (ISO 9001:2008), recepita nello stesso anno dall'UNI (UNI EN ISO 9001:2008); la norma definisce i requisiti di un sistema di gestione per la qualità per una organizzazione. I requisiti espressi sono di "carattere generale" e possono essere implementati da ogni tipologia di organizzazione.
- ISO 9004, dal titolo *Gestire un'organizzazione per il successo durevole - L'approccio della gestione per la qualità*: emessa nel 1994, sostanzialmente revisionata nel 2000; ultima revisione del 2009 (ISO 9004:2009) recepita nello stesso anno dall'UNI (UNI EN ISO 9004:2009); il documento non è una

norma ma una linea guida per favorire in una organizzazione il conseguimento del successo durevole per mezzo della gestione per la qualità.

In precedenza esistevano anche le norme ISO 9002 e 9003, sostituite dalla ISO 9001; la loro certificazione non è più riconosciuta in ambito nazionale e internazionale, in quanto ritirate definitivamente nel 2003.

Il 26 novembre 2008 in Italia, l'UNI ha ritirato l'edizione 2000 per sostituirla con la UNI EN ISO 9001:2008.

La ISO 9001:2000/2008 prevede un approccio globale e completo di certificazione per cui non è possibile escludere alcuni settori o processi aziendali, se presenti nell'organizzazione, necessari a soddisfare i clienti.

ISO 14001

La sigla ISO 14001 identifica uno standard di gestione ambientale (SGA) che fissa i requisiti di un «sistema di gestione ambientale» di una qualsiasi organizzazione e fa parte della serie ISO 14000 sviluppate dall'ISO/TC 207⁴⁶. Lo standard può essere utilizzato per la certificazione, per una auto-dichiarazione oppure semplicemente come linea guida per stabilire, attuare e migliorare un sistema di gestione ambientale. Nel febbraio del 2012 sono partiti i lavori della nuova revisione della norma, che dovrebbe essere pubblicata nel 2015.

Lo standard ISO 14001 (tradotto in italiano nella UNI EN ISO 14001:2004) è uno standard certificabile, ovvero è possibile ottenere, da un organismo di certificazione accreditato che operi entro determinate regole, attestazioni di conformità ai requisiti in essa contenuti. Certificarsi secondo la ISO 14001 non è obbligatorio, ma è frutto della scelta volontaria dell'azienda/organizzazione che decide di stabilire/attuare/mantenere attivo o migliorare un proprio sistema di gestione ambientale. È inoltre importante notare come la certificazione ISO 14001 non attesti una particolare prestazione ambientale, né tanto meno dimostri un particolarmente basso impatto, ma piuttosto stia a dimostrare che l'organizzazione certificata ha un sistema di gestione adeguato a tenere sotto controllo gli impatti ambientali delle

⁴⁶*International Organization for Standardization/Technical committee 207, Environmental Management*

proprie attività, e ne ricerchi sistematicamente il miglioramento in modo coerente, efficace e soprattutto sostenibile.

Sono state rilasciate in Italia, ad oggi, 16.113 certificazioni ISO 14001 (nell'ambito dell'accreditamento nazionale, dati al 31 gennaio 2012), di cui 534 relative non ad aziende (organizzazioni private), bensì a pubbliche amministrazioni (comuni, province, aree protette, comunità montane, autorità portuali ed altre amministrazioni dello stato, locali o nazionali).⁴⁷

ISO 22000 – Food Safety Management Systems, Requirements for any organization in the food chain

La norma internazionale “ISO 22000 *Food Safety Management Systems – Requirements for any organization in the food chain*” definisce i requisiti per la progettazione e l’applicazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare in ogni azienda della filiera agro-alimentare.

La norma ha lo scopo di armonizzare a livello internazionale i diversi standard volontari sviluppati in ambiti nazionali per lo sviluppo e la gestione della sicurezza alimentare attraverso il metodo HACCP.

La sicurezza alimentare è una responsabilità che può essere assicurata principalmente attraverso gli sforzi combinati di tutte le figure coinvolte nella filiera agro-alimentare: infatti, poiché i pericoli per la salute umana derivanti dal consumo di alimenti possono essere introdotti ad ogni livello della filiera, è indispensabile il controllo di ogni stadio.

A questo scopo la norma introduce il fondamentale concetto della comunicazione interattiva tra le diverse figure della filiera, verso monte e verso valle; essa è essenziale per assicurare che tutti i pericoli per la sicurezza alimentare siano identificati ed adeguatamente controllati in ogni fase.

La norma conferma inoltre la validità dei principi del Codex Alimentarius per lo sviluppo del sistema HACCP e crea un elemento di congiunzione tra i sistemi di gestione della qualità implementati in accordo alla ISO 9001 e i sistemi di

⁴⁷ Dati forniti dall’Ente di accreditamento ACCREDIA, www.accredia.it

autocontrollo aziendale sviluppati ai sensi del D. Lgs. 155/97⁴⁸ e del più recente regolamento comunitario Reg. 852/04⁴⁹ in vigore dal 1° gennaio 2006.

Ad integrazione per la ISO 22000 esiste la ISO 22002, *Prerequisite programmes on food safety*.

Si tratta di un nuovo documento nella famiglia delle norme ISO 22000, volto a prevenire e a controllare i pericoli relativi alla sicurezza degli alimenti.

Ha integralmente recepito a livello internazionale lo standard inglese PAS 220⁵⁰, che a marzo 2012 è stato ritirato in quanto equivalente.

La specifica tecnica ISO/TS 22002-1:2009 "*Prerequisite programmes on food safety - Part 1: Food manufacturing*", stabilisce gli standard dei programmi di prerequisiti necessari a realizzare e fornire prodotti sicuri per il consumo umano.

La ISO/TS 22002-1 è destinata ad essere utilizzata in combinazione e a supporto della ISO 22000, norma che specifica i requisiti per un sistema di gestione della sicurezza alimentare in cui una organizzazione della filiera necessita di dimostrare la propria capacità di controllo dei pericoli.

Elaborata nel sottocomitato tecnico ISO/TC 34 "*Food products SC 17 Management systems for food safety*", la specifica tecnica si applica a tutte le organizzazioni coinvolte nella fase di produzione della catena alimentare, indipendentemente dalle dimensioni o dalla loro complessità. Essa può essere utilizzata interamente o in parte, a seconda della natura delle operazioni coinvolte nella produzione di alimenti.

ISO 22005 – *Traceability in the feed and food chain – General principles and basic requirements for system design and implementation*

La ISO 22005 è una delle normative più importanti nel settore agroalimentare.

⁴⁸ D. Lgs. 155/97 relativo all'attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari

⁴⁹ REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

⁵⁰ PAS 220 (*Publicly available Specification*) Prerequisite programmes on food safety for food manufacturing

è un documento rilasciato nel 2008 dal BSI (British Standard Institution), approvato dal GSFI, concernente un programma di prerequisiti

Essa tratta infatti del tema complesso della rintracciabilità di filiera, e ha come scopo la tutela della salute pubblica.

A causa della globalizzazione e delle molteplici modalità d'uso degli elementi che compongono un prodotto è sorta la necessità di poter rintracciare le sue componenti qualora questo diventi portatore di agenti patogeni o chimici rischiosi per la salute umana.

La rintracciabilità di filiera è il processo che permette di ricostruire la storia del prodotto "dalla tavola al campo", attraverso un sistema che utilizza le informazioni tracciate da tutte le aziende lungo tutta la filiera produttiva.

La norma ISO 22005 *"Traceability in the feed and food chain – General principles and basic requirements for system design and implementation"* recepisce le norme italiane UNI 10939:01 - "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" e UNI 11020:02 - "Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari".

La ISO 22005 si applica a tutto il settore agroalimentare, comprese le produzioni mangimistiche, e rappresenta oggi la norma di riferimento per la certificazione di sistemi di tracciabilità nel settore agroalimentare. Essa è una norma internazionale che omogeneizza le conoscenze sulla rintracciabilità volontaria e le rende uguali in tutto il mondo.

Certificare la rintracciabilità vuol dire che un ente terzo ha verificato la capacità oggettiva di ricostruire la storia di un prodotto sino alla sua origine.⁵¹

ISO 28000 – *Supply chain security*

La ISO 28000, norma certificabile riconosciuta a livello internazionale, definisce i requisiti per l'implementazione di un sistema di gestione della sicurezza lungo la catena di fornitura (Supply Chain Security).

Lo standard fornisce indicazioni in merito alla gestione di criticità e potenziali minacce in tutte le fasi della *supply chain* come ad esempio terrorismo, frodi e azioni di pirateria e contraffazione.

La norma, riprendendo il classico modello PDCA (*plan-do-check-act*)⁵², è stata strutturata secondo i punti della ISO 14001 e si rivolge a tutte le organizzazioni

⁵¹ Dr. Valerio Melillo, Alimenti Etichette e Certificazioni, www.xing.com

coinvolte nella catena di fornitura di merci di qualsiasi tipologie (es. magazzinaggio, trasporti, logistica etc).

La famiglia ISO 28000 è costituita da 4 norme:

- ISO 28000:2007 “Specification for security management systems for the supply chain”
- ISO 28001:2007 “Security management systems for the supply chain – Best practices for implementing supply chain security – Assessments and plants – Requirements and guidance”
- ISO 28003:2007 “Security management systems for the supply chain – Requirements for bodies providing audit and certification of supply chain security management systems”
- ISO 28004:2007 “Security management systems for the supply chain – Guidelines for the implementation of ISO 28000”

3.4. Valorizzazione della filiera attraverso le certificazioni di processo

La differenza tra le certificazioni di prodotto e di processo è significativa. Le certificazioni di prodotto si focalizzano sulle qualità di un determinato prodotto, inglobando dentro il loro significato il valore aggiunto che la filiera ha contribuito ad apportare al prodotto marchiato.

Le certificazioni di processo invece non fanno alcun riferimento ai prodotti che la filiera è destinata a creare, ma si preoccupano di garantire quegli standard generali considerati necessarie buone pratiche industriali al fine di lavorare in una società sostenibile.

Si evidenziano principalmente i sistemi di autocontrollo e i sistemi di tracciabilità, cui scopo è la tutela della salute pubblica attraverso l’eliminazione di

⁵² Il ciclo di Deming o Deming Cycle (ciclo di PDCA *plan-do-check-act*) è un modello studiato per il miglioramento continuo della qualità in un’ottica a lungo raggio. Serve per promuovere una cultura della qualità che è tesa al miglioramento continuo dei processi e all’utilizzo ottimale delle risorse. Questo strumento parte dall’assunto che per il raggiungimento del massimo della qualità sia necessaria la costante interazione tra ricerca, progettazione, test, produzione e vendita. Per migliorare la qualità e soddisfare il cliente, le quattro fasi devono ruotare costantemente, tenendo come criterio principale la qualità.

rischi, negligenza, incompetenza o altri fattori che possano portare a situazioni di pericolo, basandosi sul principio di prevenzione.

Apportano direttamente valore alla filiera garantendo una qualità fondamentale, o per meglio dire essenziale, per il consumatore finale: la sicurezza.

La ISO 9000-9001 è una certificazione B2B la cui funzione è aumentare la reputazione di un'azienda nel settore in cui opera, rivolgendo l'attenzione ai rispettivi fornitori e clienti. La qualifica di una impresa attraverso questa certificazione avviene attraverso l'esaltazione di alcuni attributi essenziali nel mondo del B2B. Questi comprendono la capacità di rispettare gli impegni presi e la sostenibilità nel tempo dell'impresa stessa riuscendo così a diminuire i costi di transazione relativi agli scambi tra i diversi attori della filiera, grazie all'aumento di fiducia ricevuta che queste garanzie forniscono.

3.5. Conclusioni

Dall'analisi delle certificazioni di processo è emersa la non reciprocità della relazione processo-prodotto.

Se, da un lato, le certificazioni di prodotto prendono in considerazione contemporaneamente il bene finito e le fasi produttive che concorrono alla sua creazione, i documenti atti a certificare un processo non necessariamente menzionano il bene specifico che questo andrà a realizzare.

Le imprese che richiedono un attestato atto alla valorizzazione del proprio sistema o processo produttivo e si avvalgono quindi di un riconoscimento ufficiale per potersi differenziare, rincorrono obiettivi aziendali differenti da quelle aziende che si muniscono di marchi di prodotto.

Le strategie imprenditoriali che stanno alla base dell'acquisizione delle certificazioni di processo sono:

- l'aumento della propria immagine nei confronti della GdO o dei clienti in generale (le certificazioni di processo sono, nella maggior parte dei casi, strategie di comunicazione B2B),
- la diminuzione dei costi di transazione relativi all'asimmetria informativa tra gli attori dello scambio economico (possedere una certificazione

significa ridurre la necessità di controllo da parte degli *stakeholders* in quanto subentrano organismi di controllo esterni ed indipendenti)

- il miglioramento dell'efficienza aziendale (par 3.3, ISO 9000-9001).

CONCLUSIONI

Certificare vuol dire valorizzare determinati attributi di un oggetto, garantendone quindi una qualità intrinseca ripetibile e differenziante.

Abbiamo visto come il concetto di qualità si è evoluto nel tempo arrivando, ad oggi, ad essere un requisito fondamentale per le aziende al fine di affermarsi nel mercato attuale. Per far fronte alle necessità di consumatori e clienti sono nate numerose certificazioni che spaziano da temi di sicurezza alimentare e di sostenibilità ambientale, per soddisfare il desiderio di sicurezza, alla valorizzazione di peculiarità dei prodotti, qualora il consumatore desideri caratteristiche differenti.

Le principali certificazioni in Italia, proposte dagli Enti certificatori, possono essere suddivise in base alla qualità che esse valorizzano: sono presenti attestati per la valorizzazione di qualità organolettiche (DOP, IGP, STG), attestati che permettono di vantare pratiche etiche/pro-ambiente (Biologico, Biodinamico, OGM), certificati che apportano garanzie per la sicurezza alimentare, definendo degli standard igienico-sanitari a cui attenersi (HACCP, ISO 22005 – Sistemi di Tracciabilità nelle filiere agroalimentari) e infine attestati che valorizzano determinate qualità tecnologiche o nutrizionali (Halhal, Senza Glutine).

È stato possibile effettuare un'ulteriore classificazione separando queste in due principali categorie: le certificazioni di prodotto e le certificazioni di processo. Le prime prendono in considerazione solo il prodotto finito, mentre le seconde fanno riferimento ad uno o più processi produttivi.

Se, da una parte, le certificazioni di prodotto sono strumenti per la valorizzazione sia di un prodotto alimentare che, contemporaneamente ed implicitamente, della rispettiva filiera agroalimentare, le certificazioni di processo fanno unicamente riferimento ai processi produttivi. In questi ultimi, infatti, si pone l'attenzione su una o più fasi della produzione, indipendentemente dal prodotto che verrà a crearsi.

Nella maggior parte dei casi, le certificazioni di processo sono utilizzate per eliminare i rischi dovuti alla difficile gestione dell'igiene nelle grandi industrie alimentari, dove è facile perdere il controllo o cadere nella negligenza. Sono sorte

quindi certificazioni e normative Comunitarie come HACCP, sistemi per la tracciabilità della filiera oppure sistemi di gestione ambientale, con lo scopo di aiutare gli operatori del settore alimentare a rispettare le normative vigenti e a raggiungere un livello di qualità standard.

Al contrario, le certificazioni di prodotto non si occupano di temi come la sicurezza dei consumatori, ma hanno uno scopo differente. Il loro obiettivo principale è incrementare il valore dei prodotti certificati, valore riconosciuto dal consumatore attraverso il prezzo pagato.

È risultato che le certificazioni di prodotto celano connessioni con le *productive chains*, in quanto un prodotto altro non è che il risultato di una serie di fasi produttive.

Si può quindi affermare che il compito di valorizzare una filiera agroalimentare è portato a termine sia dalle certificazioni di processo che dalle certificazioni di prodotto, ma con modalità differenti. Le prime si rivolgono ad un target di tipo *business*, promuovendo buone pratiche per la sicurezza alimentare, qualità di tipo igienico-sanitarie e tecnologiche, mentre le seconde sono orientate al consumatore finale con l'intento di soddisfarne i bisogni attraverso la differenziazione dei prodotti. Questi attestati valorizzano infatti qualità di tipo nutrizionale, organolettiche oppure etiche-ambientali.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

BIBLIOGRAFIA E WEBGRAFIA

Meuwissen M.P.M., Velthuis A.G.J., Hogeveen H., Huirne R.B.M.(2003). Traceability and Certification in Meat Supply Chains. *Journal of Agribusiness*, 2003, 21, 167–181.

Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F.(2002). *Food Quality Management: A Techno-Managerial Approach*. 2002, Wageningen Academic Publishers, Wageningen.

Wikipedia, Le norme della serie ISO 9000, www.wikipedia.it

TUV Italia, ente di certificazione, Le certificazioni in Italia, www.tuv.it

SI.GE.A., Sistemi di gestione aziendale, Guida alla certificazione di prodotto, www.sigeaservizi.it

CSQA, ente di certificazione, Le certificazioni in Italia, www.csqa.it

Made in Italy, Cosa significa Made in Italy, www.madeinitaly.org

Dr agronomo Maurizio Aurigi, L'Agronomo e le certificazioni Agroalimentari, www.Agronomi.it

Lema consulting, Certificazione nel settore agroalimentare, www.lemaconsulting.it

Carlo Hausmann, Presidente del Comitato Scientifico dei Narratori del gusto, Prodotti alimentari: qualità e certificazioni, www.treccani.it

Conf. Agricoltura Lombardia, I sistemi di certificazione di qualità in campo agricolo e alimentare, www.confagricolturalombardia.it

Lorenzo Thione, Relazione SINCERT, La qualità nel settore Agro-Alimentare, www.accredia.it

Dr. Agr. Marco Montanari, Alcune note sulla certificazione nel settore alimentare, <http://associazioni.monet.modena.it>

Martini Marco, La certificazione nel settore alimentare, www.rivistadiagraria.org

Gleni, Cosa si intende esattamente con Made in Italy, www.gleni.it

Annals of Internal Medicine, Are organic foods safer or healthier than conventional alternatives?, www.annals.org

Dr. Agr. Eugenio Govoni, Sicurezza e qualità alimentare: le certificazioni a tutela del consumatore, www.conaf.it

ACU – Associazione Consumatori Utenti, Che cos'è la qualità, www.mangiosano.org

Delicatessa SNC, Perché certificare, www.delicatessa.it

Dr. Valerio Melillo, Alimenti Etichette e Certificazioni, www.xing.com

Areté, Research & Consulting in Economics, Inventory of certification schemes for

agricultural products and foodstuffs marketed in the EU Member States.
http://ec.europa.eu/agriculture/quality/certification/inventory/inventory-data-aggregations_en.pdf

Renato Dapero, ANOSS, sezione Basilicata, La storia della qualità.
<http://anossdispense.blogspot.it>

Qualitiamo, portale italiano e community gratuita dedicati alle tematiche della qualità e della certificazione in generale. www.qualitiamo.it

ACCREDIA, Ente nazionale per l'accreditamento, www.accredia.it

Demeter certificazione biodinamica www.saporetipico.it

M. Sc. Jana-Christina Gawron, Prof. Dr. Ludwig Theuvsen, Department of Agricultural Economics and Rural Development, Georg-August University of Goettingen, Germany. *Certification schemes in the european agrifood sector: overview and opportunities for central and eastern Europe.* www.iamo.it

Gilmore, Grant. *The Death of Contract.* The Ohio State University Press, 1974, 2nd edition 1995, Ronald K.L. Collins

Crosby, Philip (1979). *Quality is Free.* New York: McGraw-Hill.

CARITAS / MIGRANTES, rapporto sulla concentrazione di islamici in Italia 2010
www.caritas.it

Codex Alimentarius Commission, www.codexalimentarius.org

European Food Information Council sul Codex Alimentarius, www.eufic.org

Parlamento Italiano, D. Lgs 155/97, www.parlamento.it

Nota: Le informazioni ottenute via web sono state consultate nel periodo di settembre 2013