

ABC DELLA FRUTTA

Filiere produttive e vari tipi di certificazione

La filiera agroalimentare è definita come l'insieme delle organizzazioni (od operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare.

Possano appartenere ad una filiera:

- Produttori di materie prime
- Trasformatori di I livello, di II livello, ecc
- Commercianti/grossisti/esportatori-importatori
- Imprese di servizio
- Imprese della logistica

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 articolate, maggiori passaggi intermedi dalla produzione alla vendita)
- Filiere corte (dalla produzione al confezionamento subito alla vendita)
- Filiere nazionali/regionali
- Filiere globali/delocalizzate

Le filiere possono essere certificate oppure no, tutte però devono sottostare ai criteri della tracciabilità alimentare in tutti gli anelli della filiera.

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

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. Certificare può voler dire aumentare la trasparenza, fornire sicurezza al consumatore, aumentare la propria immagine nel mercato, garantire qualità in ciò che viene certificato

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.

La principale classificazione delle certificazioni agroalimentari è quella che li distingue in **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. e le **certificazioni di sistema o processo/servizio**, che ha come oggetto specifico le fasi produttive che effettuano le trasformazioni e/o servizi.

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, 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.

Certificazioni di sistema L'approccio di sistema è di tipo "indiretto", in quanto non fa riferimento a specifici requisiti di prodotto, ma è il caso in cui viene certificata la capacità dell'azienda, nel suo insieme, a perseguire il miglioramento delle prestazioni per quanto attiene aspetti specifici di varia natura.

Certificazioni di processo/servizio La garanzia di miglioramento è legata alle modalità operative di conduzione del processo/servizio. È una certificazione poco utilizzata nel comparto agroalimentare. L'approccio di processo è basato sulla valutazione della capacità dei processi produttivi di fornire prodotti conformi ai requisiti applicabili e di attenersi a determinate specifiche tecniche che garantiscano una qualità (es. qualità igienicosanitaria attraverso l'attuazione di sistemi di tracciabilità e metodologie HACCP).

In base al **sistema di regole** si distinguono certificazioni:

- 1 **cogenti**, ovvero regolate da leggi, di emanazione nazionale o comunitaria. In questo caso la dichiarazione di conformità è vincolante per poter procedere alla lavorazione e alla immissione in commercio. L'Organismo destinato al controllo della corretta applicazione di tali pratiche è un Ente pubblico. Un esempio sono gli attestati che definiscono l'utilizzo di un valido piano di autocontrollo e l'attuazione di un piano HACCP per la lavorazione dei prodotti agroalimentari
- 2 **volontarie**, è il caso di certificazioni scelte in totale libertà dall'azienda e basate su standard di natura tecnica secondo norme emanate da enti riconosciuti a livello nazionale (UNI), comunitario (EN) o mondiale (ISO). Caratteristica peculiare è che è responsabilità dell'Ente di controllo verificare il rispetto dei requisiti fissati per l'ottenimento della certificazione.

Tra quelle volontarie si distinguono le

- a. **regolamentate**, le regole sono imposte da leggi di varia emanazione e da regole cogenti emanate da enti pubblici. Tali certificazioni regolamentate vengono rilasciate da Organismi appositamente autorizzati dall'Autorità competente. Qualora un'azienda voglia conformarsi ad una di queste, sarà responsabilità dell'azienda stessa rispettare i requisiti emanati dai rispettivi regolamenti (nazionali o comunitari). E' il caso dei segni di qualità legale, DOP, IGP, STG, Agricoltura Biologica e SQNPI, oppure 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 glutine, "non OGM".
- b. **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. 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 (ISO 9001, Global gap, ecc).

Di seguito sono esplicitati una serie di esempi di certificazione:

- **BIOLOGICO**

La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali.

Il logo biologico e il sistema di etichettatura hanno il compito di assicurare al consumatore che il prodotto che stanno comprando è stato ottenuto seguendo in tutti i dettagli la Regolamentazione europea sull'agricoltura biologica e la legislazione nazionale o nel caso di prodotti importati, secondo regole equivalenti o allo stesso modo rigide.

- **I prodotti a Denominazione di Origine**

Quando i segni di qualità sono legati al contesto territoriale e definiti da regole di eccezione vengono distinti in:

1. Denominazioni di Origine Protette (DOP);
2. Indicazioni Geografiche Protette (IGP);
3. Specialità Tradizionali Garantite (STG).

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. » Il Regolamento CE n. 510/2006 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.* 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) 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 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 509/2006, 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.

- **Global Gap**

Il GlobalG.A.P. definisce le buone pratiche agricole (Good Agricultural Practice, G.A.P.) relative agli elementi essenziali per lo sviluppo della best practice (migliore tecnica) applicabili ad aziende agricole, coltivazioni e prodotti della terra, allevamenti.

Il protocollo prevede la gestione di requisiti relativi a: rintracciabilità; aspetti ambientali (storia e gestione dei siti, gestione del terreno e dei rifiuti); prodotto (fitofarmaci impiegati, tecniche di irrigazione, protezione delle colture, modalità di raccolta e trattamenti postraccolta); salute degli animali; salute e sicurezza dei lavoratori e le loro condizioni di lavoro; elementi relativi alla gestione aziendale.

Sono possibili due opzioni di certificazione a fronte del Protocollo GlobalG.A.P.:

1. singola azienda agricola
2. cooperativa o associazione di aziende agricole.

- **UNI 11233:2009. Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari**

Tale certificazione fornisce i principi generali per implementare un sistema di Produzione Integrata. E' una norma tecnica riconosciuta a livello nazionale ed è possibile la comunicazione dello standard al consumatore finale.

La produzione integrata è un sistema di coltivazione che privilegia l'uso di tecniche che, una riduzione dell'immissione nell'ambiente di sostanze chimiche,

Per produzione integrata si intende quel sistema di produzione agro-alimentare che utilizza metodi, mezzi produttivi e di difesa dalle avversità delle produzioni agricole, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici. Si garantisce così un minor impatto ambientale e una maggiore sostenibilità dell'agricoltura.

- **SQNPI**

Il Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) garantisce la gestione delle tecniche agronomiche, di difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti, di post raccolta e di trasformazione fino all'immissione al consumo, mediante modalità capaci di assicurare una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme correnti in termini di sanità pubblica, salute delle piante, benessere degli animali e tutela ambientale.

La produzione integrata volontaria, attuabile mediante la certificazione SQNPI, è un sistema che comprende norme tecniche specifiche per ogni coltura e indicazioni fitosanitarie obbligatorie (Linee Guida Nazionali), comprendenti pratiche agronomiche e fitosanitarie e limitazioni nella scelta dei prodotti fitosanitari e nel numero dei trattamenti.

Le aziende agricole possono aderire al SQNPI in forma singola o in forma associata (Cooperative, Associazioni di Produttori, ecc.) e, oltre alle aziende agricole, possono aderire anche imprese che effettuano la sola attività di post raccolta (condizionatori, trasformatori, distributori, ecc.).

- **BRC/IFS**

Tale certificazione ha come campo di applicazione i prodotti agroalimentari trasformati e l'obiettivo di garantirne la sicurezza. BRC e IFS sono standard, di livello internazionale, per la certificazione di qualità nella filiera di fornitura dei prodotti della Grande Distribuzione Organizzata (GDO).

L'acronimo BRC sta per British Retail Consortium ovvero il consorzio della Grande Distribuzione Organizzata Britannica, è uno standard richiesto per tutti i fornitori che vogliono entrare nel mercato GDO inglese.

Il BRC è uno standard di qualità che ha le basi nell'HACCP e standardizza inoltre l'ambiente di lavoro ed i controlli sul prodotto e sul processo.

Lo standard IFS, invece, è uno standard internazionale condiviso fra le filiere agroalimentari della Grande Distribuzione Organizzata (GDO) francese e tedesca. Tramite questo Standard si richiede ai fornitori della filiera il rispetto di alcune norme igieniche e di buone prassi nei processi produttivi, valide a garantire un buon livello di sicurezza e di qualità.

Il produttore o il distributore che garantiscono lo Standard IFS dichiarano di curare una gestione basata sul principio dell'HACCP, sul rispetto della normativa alimentare, sulla gestione del personale e sulla verifica della qualità dei processi e dei prodotti.

Sia nel caso dell'istituzione dello Standard BRC che dello Standard IFS l'obiettivo è stato quello di rispondere al progetto quadro indetto dalla GFSI (Global Food Safety Initiative). Entrambe si basano su un sistema HACCP integrato allo scopo di produrre delle buone norme di lavorazione ed un sistema di gestione.

- **UNI EN ISO 22000**

La UNI EN ISO 22000 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare" è una norma volontaria che si propone di armonizzare su un livello globale le esigenze di un'organizzazione aziendale finalizzata alla sicurezza alimentare.

La norma ISO 22000 ha il grande merito di integrare e armonizzare a livello internazionale l'approccio di gestione della sicurezza lungo l'intera catena alimentare, inoltre permette alle aziende di dimostrare il costante impegno profuso nella gestione della sicurezza alimentare e guadagnare la fiducia dei consumatori.

L'ISO 22000 è applicabile a tutte le aziende che operano in modo diretto o indiretto lungo la filiera agroalimentare, inclusi i produttori, trasformatori, distributori ed utilizzatori di packaging e di materiali e oggetti destinati ad entrare in contatto con alimenti (MOCA), i produttori di detersivi, le imprese di pulizia, le società di disinfestazione o le lavanderie industriali.

Il manuale dello standard ISO 22000 garantisce la sicurezza agroalimentare "dal campo alla tavola" sulla base di principi fondamentali riconosciuti a livello internazionale dagli operatori del settore.

- **ISO 22005**

La ISO 22005 si applica a tutto il settore agroalimentare, comprese le produzioni mangimistiche. Tale norma è il documento di riferimento internazionale per la certificazione di sistemi di rintracciabilità agroalimentari.

Essendo una certificazione di riferimento internazionale per i sistemi di rintracciabilità agroalimentari, questo aspetto peculiare della normativa ISO funge da implementazione aiutando le aziende del settore a raggiungere determinati obiettivi, ovvero:

- Soddisfare le aspettative del cliente, che sia un altro degli elementi della filiera produttiva quanto il consumatore finale
- Espletare gli obblighi cogenti del settore agroalimentare circa sicurezza e qualità
- Valorizzare ed esaltare determinate caratteristiche di prodotto, come ad esempio la territorialità di un ingrediente o le peculiarità specifiche