Unione europea
Fondo sociale europeo

PUGLIA FESR·FSE 2014/2020
Il futuro alla portata di tutti

I MANUALI

DELLA FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

P.O. PUGLIA 2014 – 2020 ASSE X
Avviso Pubblico n. 6/FSE/2017

LE CERTIFICAZIONI NELL'AMBITO AGROALIMENTARE

I MANUALI DELLA FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA

LE CERTIFICAZIONI NELL'AMBITO AGROALIMENTARE

I MANUALI DELLA FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA

LE CERTIFICAZIONI NELL'AMBITO AGROALIMENTARE

Coordinatore
Giuseppe Maggi
Direttore Tecnico Fondazione ITS Agroalimentare Puglia

Testi e Ricerche
Luigi Roselli
Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali
Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Progetto editoriale
Giuseppe Maggi, Maria Grazia Piepoli, Vito Nicola Savino
Fondazione ITS Agroalimentare Puglia

Redazione
Fondazione ITS Agroalimentare Puglia
SC 138 Cda Marangi n° 26 – Locorotondo (BA)
email: info@itsagroalimentarepuglia.it

Finito di Stampare nel mese di Aprile 2018
STAMPA: EMMECI GRAFICA

Tutti i diritti sono riservati – È vietata la riproduzione con qualsiasi mezzo

SOMMARIO

1. IMPORTANZA DELLA QUALITÀ NEL SISTEMA AGROALIMENTARE 3
1.1 Definizione del concetto di qualità 3
1.2 Qualità e asimmetria informativa 4
1.3 Strategie competitive delle imprese 5
2. STRUMENTI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ 9
2.1 Qualità legale: norme cogenti e requisiti obbligatori..... 9
2.2 Certificazioni di parte terza come strumento di garanzia della qualità..... 11
3. SISTEMI DI CERTIFICAZIONE VOLONTARI REGOLAMENTATI 14
3.1 Certificazione dei prodotti biologici 14
3.1.1 Introduzione 14
3.1.2 Campo di applicazione della normativa europea..... 15
3.1.3 Principali requisiti delle attività di produzione e di trasformazione 16
3.1.4 Importazione da Paesi Terzi 18
3.1.5 Etichettatura dei prodotti biologici 19
3.1.6 Sistema dei controlli 19
3.1.7 Riforma della normativa vigente..... 21
Approfondimenti sulla certificazione dei prodotti biologici..... 23
3.2 Certificazione dei prodotti agro-alimentari tipici 24
3.2.1 Introduzione 24
3.2.2 Regolamentazione delle produzioni tipiche..... 25
3.2.3 Disciplinare di produzione dei prodotti DOP e IGP..... 26
3.2.4 Sistema di controllo e certificazione 27
3.2.5 Consorzio di Tutela e Valorizzazione 27
3.2.6 Prodotti agroalimentari tipici in Europa, in Italia e in Puglia..... 28
Approfondimenti sulla certificazione dei prodotti agro-alimentari tipici..... 29
3.3 Certificazione dei vini di qualità 30
3.3.1 Aspetti normativi 30
3.3.2 Sistema dei controlli 33
3.3.3 Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione 33
3.3.4 Vini con indicazione geografica in Europa, in Italia e in Puglia 34
Approfondimenti sulla certificazione dei vini di qualità 36

SOMMARIO

4. SISTEMI DI CERTIFICAZIONE VOLONTARI NON REGOLAMENTATI 37
4.1 Certificazioni basate su norme ISO 37
4.1.1 Introduzione 37
4.1.2 Norma ISO 9001..... 39
4.1.3 Norma ISO 14001..... 41
4.1.4 Norma ISO 22000..... 42
4.1.5 Norma ISO 22005..... 43
Approfondimenti sulle norme ISO 45
4.2 Certificazioni basate sugli standard della Grande Distribuzione Organizzata (GDO).. 46
4.2.1 Introduzione 46
4.2.2 Il Global Standard for Food Safety (GSFS) del British Retail Consortium (BRC).. 46
4.2.3 Lo standard IFS – FOOD di International Featured Standard 49
4.2.4 Lo standard GLOBALG.A.P. 51
Approfondimenti sugli standard della Grande Distribuzione Organizzata (GDO) 55
Sitografia 56
Bibliografia 56
Glossario..... 57

1. Importanza della qualità nel sistema agroalimentare

1.1 Definizione del concetto di qualità

Il tema della qualità ha acquisito un'importanza fondamentale per le imprese del sistema agro-alimentare italiano ed europeo. Negli ultimi decenni, i mutamenti del contesto economico politico sociale e culturale hanno spinto le imprese ad accrescere i propri sforzi per realizzare prodotti alimentari in grado di soddisfare le mutate esigenze dei consumatori. Anche l'operatore pubblico (Unione Europea, Stato, Regioni, Enti locali) è sempre più impegnato a garantire la regolarità e l'efficienza delle transazioni di mercato riducendo i rischi per i consumatori derivanti da comportamenti scorretti.

Con la trasformazione del contesto socio-economico e politico anche il significato del concetto di qualità di un alimento si è modificato, divenendo sempre più complesso, sfaccettato e in continua evoluzione. Secondo una definizione ampiamente accettata la qualità è *"l'insieme delle caratteristiche di un prodotto o di un servizio che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare le esigenze esplicite ed implicite dell'utente"* (norma UNI EN ISO 8402:1995) o più sinteticamente *"il grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfano i requisiti"* (UNI EN ISO 9000:2005).

La letteratura scientifica sul comportamento dei consumatori ha evidenziato l'importanza fondamentale della percezione della qualità da parte dei consumatori nel determinare le loro scelte di acquisto (Grunert, 2005). Secondo questi studi, la qualità di un alimento possiede due dimensioni: una oggettiva e l'altra soggettiva. La dimensione oggettiva, è il risultato della valutazione da parte di esperti (es. tecnologi alimentari e nutrizionisti, ecc.) delle caratteristiche o attributi qualitativi del prodotto. La dimensione soggettiva riguarda, invece, la percezione degli attributi qualitativi da parte dei consumatori.

Nel sistema agroalimentare contemporaneo, la dimensione soggettiva della qualità ha un ruolo fondamentale nel determinare la capacità di un alimento di soddisfare i bisogni dei consumatori, siano essi espliciti oppure impliciti, materiali o immateriali.

Gli attributi qualitativi di un prodotto riguardano diversi aspetti: dalle caratteristiche intrinseche ed estrinseche del prodotto (attributi di prodotto), alle tecniche di produzione (attributi di processo), al contesto territoriale in cui il prodotto è realizzato (attributi di provenienza o origine) (Tabella 1).

Gli studi sul consumatore, distinguono gli attributi qualitativi in tre categorie principali (Nelson, 1970; Darby and Karni, 1973):

1) attributi evidenza (*search*): sono attributi valutabili dal consumatore prima dell'acquisto del prodotto (ad es. il colore di un vino, la pezzatura di una mela, la forma di un pomodoro, ecc.);
2) attributi esperienza (*experience*): sono attributi valutabili dal consumatore ma soltanto dopo aver acquistato e consumato il prodotto (ad es. il sapore, l'odore, la freschezza, ecc.);
3) attributi fiducia (*credence*): sono attributi che non sono facilmente valutabili dal consumatore né prima né dopo l'acquisto e il consumo del prodotto (ad es. provenienza geografica, tipicità, carattere "biologico", assenza di OGM, rispetto di norme etiche, ecc.).

Gli attributi qualitativi di tipo fiducia hanno acquisito una rilevanza crescente nel determinare la qualità dei prodotti alimentari. È importante sottolineare che la presenza di questo tipo di attributi,

non potendo essere valutata direttamente dal consumatore, può essere soltanto percepita sulla base delle informazioni e delle garanzie fornite dall'impresa produttrice ai consumatori.

Tabella 1. Gli attributi qualitativi di un prodotto agroalimentare

Tipologie di attributi		**Esempi di attributi qualitativi**
Attributi di prodotto	Di igiene e salubrità (sicurezza alimentare)	• Additivi alimentari • Elementi patogeni • Residui di pesticidi • Residui di medicinali veterinari • Metalli pesanti
	Nutrizionali e salutistici	• Grassi • Calorie • Fibre • Sodio • Vitamine • Minerali • Altri nutrienti
	Di valore d'uso	• Dimensione • Aspetto (colore, ecc.) • Gusto e aroma • Consistenza e struttura • Grado di elaborazione del prodotto (es. IV gamma)
	Di presentazione e di servizio	• Praticità della confezione • Materiali di confezionamento • Facilità di reperimento • Continuità dell'offerta nell'anno • Caratteristiche dell'etichetta • Indicazioni d'uso o di cottura
Attributi di processo		• Benessere degli animali • Impiego di determinati fattori produttivi • Impiego di determinate tecniche di produzione (es. impiego di biotecnologie) • Impatto ambientale (es. impronta ambientale) • Sicurezza dei lavoratori • Rispetto delle norme sul lavoro minorile
Attributi di contesto (provenienza o origine geografica)		• Identificazione dell'impresa • Luogo di produzione della materia prima • Luogo di esecuzione della trasformazione • Legame con una tradizione locale

1.2 Qualità e asimmetria informativa

Quando i prodotti scambiati sul mercato possiedono attributi di tipo "fiducia" si verifica una condizione di conoscenza imperfetta, anche nota come asimmetria informativa. L'informazione è asimmetrica quando i soggetti che partecipano allo scambio (venditore e acquirente) non hanno le stesse informazioni riguardanti le caratteristiche del prodotto scambiato.

Nel caso di prodotti con attributi di tipo "fiducia", il venditore (produttore) dispone di maggiori informazioni rispetto all'acquirente (consumatore) circa le caratteristiche del prodotto scambiato. Il consumatore, infatti, è in grado di valutare soltanto gli attributi di tipo "evidenza" o "esperienza" ma non quelli di tipo "fiducia". Un delle conseguenze economiche dell'asimmetria informativa è la cosiddetta "selezione avversa" (*adverse selection*), ossia la progressiva scomparsa dal mercato dei prodotti con attributi qualitativi di tipo "fiducia" e, quindi, una diminuzione della qualità complessiva dei prodotti scambiati sul mercato (fallimento del mercato).
Il fenomeno della selezione avversa è stato teorizzato da *George Arthur Akerlof* in un articolo in cui dimostra le conseguenze economiche dell'asimmetria informativa (Akerlof, 1978), utilizzando come caso di studio il mercato delle automobili usate ("bidoni" o nel gergo americano "*lemons*"). Questo modello teorico dimostra efficacemente come, in assenza di un sistema di garanzia della qualità, si genera un fenomeno noto come selezione avversa in cui il prodotto "cattivo" (il prodotto che non possiede l'attributo qualitativo di tipo "fiducia") scaccia quello "buono" (il prodotto che possiede l'attributo qualitativo di tipo "fiducia").
La crescente importanza che hanno acquisito gli attributi "fiducia" nel determinare la qualità dei prodotti alimentari ha imposto l'adozione di strumenti in grado di correggere il funzionamento del mercato, ossia di risolvere il problema dell'asimmetria informativa e la conseguente selezione avversa. Per evitare la scomparsa di alimenti caratterizzati dal possesso di attributi "fiducia" e influenzare positivamente la percezione della qualità da parte dei consumatori, è fondamentale mettere a punto un sistema di "Assicurazione della qualità". Un tale sistema ha la funzione di rendere riconoscibile ai consumatori la presenza di attributi "fiducia" attraverso l'utilizzo di un qualche "segnale di qualità" (es. un marchio di qualità). La sua efficacia dipenderà dalla predisposizione di un sistema di garanzia (procedure di controllo e certificazione) in grado di rendere "credibile" il segnale di qualità e ottenere la fiducia dei consumatori. Infine, sarà fondamentale realizzare attività di comunicazione volte a facilitare la comprensione del significato del segnale di qualità e a renderlo riconoscibile sul mercato.
Un segnale di qualità è uno strumento comunicativo capace di rendere distinguibile (differenziare) un prodotto da altri, fornendo direttamente o indirettamente informazioni più o meno dettagliate sulla qualità del prodotto stesso. In particolare, un sistema molto diffuso di "Assicurazione della qualità" si fonda sulla predisposizione di sistemi di certificazioni della qualità di parte terza basati su norme pubbliche oppure su norme private (standard qualitativi).

1.3 Strategie competitive delle imprese

La modernizzazione del sistema agroalimentare, caratterizzata da profonde trasformazioni sia dei modelli di consumo sia dei modelli di produzione e di distribuzione alimentare, ha determinato una radicale trasformazione della tradizionale organizzazione dei processi e la natura stessa dei prodotti alimentari (Covino e Boccia, 2008).
Oggi, la qualità è sempre più spesso considerata la chiave del successo di un prodotto, di un'impresa, di un sistema produttivo territoriale o di un intero Paese. Per effetto dei profondi cambiamenti del contesto socio-economico e politico, le imprese devono affrontare una competizione sempre più accentuata, riconducibile soprattutto alla globalizzazione dei mercati. In questo scenario, il

miglioramento della qualità delle produzioni rappresenta la strategia migliore per incrementare la capacità competitiva delle imprese che operano nel sistema agroalimentare.
L'evoluzione del contesto competitivo ha imposto nuove sfide per le imprese italiane, le quali devono impegnarsi continuamente nella ricerca di soluzioni per conservare o migliorare la propria competitività. Per comprendere queste sfide è fondamentale comprendere la natura dei cambiamenti, quelli in atto e quelli futuri, che interessano il sistema agroalimentare.
Le principali trasformazioni avvenute negli ultimi anni sono riconducibili essenzialmente a tre aspetti fondamentali:

a) l'evoluzione delle preferenze dei consumatori (accresciuta attenzione per la sicurezza e la qualità degli alimenti);
b) la liberalizzazione del commercio internazionale (progressiva riduzione delle barriere tariffarie e non tariffarie agli scambi commerciali su scala globale);
c) il cambiamento della Politica Agricola Comune (PAC) (transizione da una politica basata su un sostegno alle imprese agricole accoppiato alla produzione ad una politica di aiuti disaccoppiati dalla produzione e vincolati al rispetto dell'ambiente e del benessere animale).

Le preferenze dei consumatori sono i gusti e i bisogni di consumo delle persone, impliciti ed espliciti, materiali ed immateriali. Le preferenze sono influenzate dalle condizioni economiche, sociali e culturali che contraddistinguono il contesto in cui le persone vivono. Pertanto le preferenze cambiano nello spazio (es. da un Paese a un altro) e si modificano nel tempo per effetto dell'evoluzione delle condizioni di contesto (le preferenze dei consumatori contemporanei sono profondamente mutate rispetto a qualche decennio fa). In particolare, i principali fattori economici che determinano le preferenze comprendono il livello di benessere economico individuale (reddito pro-capite) e generale (reddito totale di un Paese), oltre che dal grado di "modernizzazione" del sistema agroalimentare. I fattori sociali più rilevanti ricomprendono aspetti quali il ruolo della donna nella società (es. il grado di partecipazione al mondo del lavoro), le abitudini di consumo dei pasti (es. la frequenza dei consumi fuori casa), la dimensione e la composizione della famiglia. Vi sono, infine, differenti aspetti culturali che pure influenzano le preferenze dei consumatori: l'attenzione agli aspetti salutistici, la sensibilità alla tutela dell'ambiente e alle conseguenze sociali dell'attività economica, l'attenzione per gli aspetti edonistici del consumo (ricerca del piacere) oppure l'atteggiamento nei confronti dell'introduzione di innovazioni nei processi di produzione degli alimenti (neofilia\neofobia).
Oggi, le imprese sono chiamate a confrontarsi con un'accresciuta apertura dei mercati internazionali, inclusi i mercati dei prodotti agro-alimentari. Gli scambi di merci a scala internazionale, sono facilitati dalla progressiva rimozione di una serie di barriere, tariffarie (dazi) e non tariffarie (regolamentazioni tecniche, contingenti d'importazione, sussidi etc.). In passato, tali barriere garantivano alle imprese di ciascun Paese una certa "protezione" del mercato interno dalla concorrenza di merci provenienti dall'estero.
L'Italia, inoltre, fa parte della Unione Europea (prima denominata Comunità Economica Europea) sin dalla sua fondazione (Trattato di Roma, 1957). Il mercato unico dell'UE (Trattato di Maastricht, 1993) è un mercato nel quale le merci, i servizi, i capitali e le persone circolano liberamente.
I rapporti commerciali tra i paesi dell'UE e i Paesi extra-UE, invece, sono regolati dai trattati commerciali del WTO (*World Trade Organization*). Si tratta di una organizzazione internazionale,

con sede a Ginevra, che ha come obiettivo promuovere il libero commercio, attraverso negoziati commerciali multilaterali. Al WTO aderiscono gran parte dei paesi del mondo (160 paesi, inclusi gli Stati Membri della UE), i quali realizzano circa il 97% degli scambi globali. Periodicamente, il WTO promuove dei cicli negoziali (*Round*) attraverso i quali i Paesi aderenti affrontano delle trattative multilaterali volte a ridurre progressivamente le diverse forme di barriere commerciali.

Negli ultimi decenni, anche la politica agricola nei Paesi della UE è profondamente cambiata. La Politica Agricola Comune (PAC) è la politica europea per il settore agricolo, nata con l'istituzione della Comunità Economica Europea CEE (Trattato di Roma, 1957). Sino al 1992, la PAC si basava essenzialmente su misure d'intervento capaci di garantire prezzi equi agli agricoltori (aiuti accoppiati alla produzione). Queste misure hanno consentito una forte crescita della produzione agricola europea, sino a determinare, verso la fine degli anni ottanta del secolo scorso, rilevanti eccedenze di produzione.

Dal secondo dopoguerra ad oggi, la società europea è profondamente cambiata. Già a partire dai primi anni novanta del novecento, si è attenuato il problema di avere sufficienti disponibilità di alimenti (*food security*) ed è emersa, invece, la richiesta di alimenti salubri (*food safety*) e capaci di soddisfare le nuove e diversificate esigenze dei consumatori (*food quality*). È cresciuta la sensibilità per l'ambiente e si è affermata l'attenzione della PAC per un modello di agricoltura multifunzionale, capace di produrre alimenti e fibre ma anche beni pubblici quali il paesaggio, la difesa del territorio dal dissesto idrogeologico e altri servizi ambientali. Gli aspetti finanziari hanno imposto la necessità di ridurre le risorse finanziarie impiegate per la PAC, al fine di aumentare le risorse da destinare ad altre politiche UE. Anche la liberalizzazione del commercio avviata nel 1993 con gli accordi dell'Uruguay Round ha reso necessario riformare gli strumenti della PAC per ridurre le distorsioni del commercio internazionale (dazi, sussidi, ecc.).

A partire dal 1992 la PAC è stata riformata più volte al fine di rispondere alle pressioni interne (istanze della società europea) ed esterne (istanze dei Paesi extra-UE). Attualmente, in attesa della nuova riforma della PAC per il periodo 2021-2027, il sostegno alle imprese agricole è impostato nella forma di pagamento disaccoppiato. Il sussidio agli agricoltori è erogato in base all'estensione della superficie coltivata, indipendentemente dalla quantità e dal tipo di produzione realizzata. La concessione dell'aiuto disaccoppiato è subordinato al rispetto della condizionalità, ossia delle "norme di buona pratica agricola" (Buone Condizioni Agronomiche e Ambientali - BCAA) ed alle norme obbligatorie in materia di salvaguardia ambientale, sicurezza alimentare, benessere degli animali (Criteri di Gestione Obbligatori – CGO).

Con il disaccoppiamento degli aiuti erogati dalla PAC agli agricoltori e la progressiva liberalizzazione del commercio internazionale, le imprese agricole sono obbligate ad un maggiore orientamento al mercato. L'apertura dei mercati rappresenta per tutte le imprese agroalimentari sia una minaccia (la concorrenza è molto più ampia e agguerrita) sia una opportunità (espansione dei mercati su cui vendere). È quindi fondamentale promuovere un cambiamento culturale nelle imprese del sistema agroalimentare. Per lungo tempo, le imprese hanno realizzato prodotti seguendo dei propri criteri di qualità (approccio autoreferenziale) e trascurando le esigenze dei consumatori e la loro evoluzione nel tempo. In pratica, la qualità è stata presa in considerazione ma soltanto dal punto di vista del produttore e trascurando il punto di vista del consumatore. Realizzare prodotti di qualità significa produrre e vendere prodotti che riescano a soddisfare le esigenze dei consumatori.

Il nuovo paradigma culturale che le imprese devono adottare deve necessariamente fondarsi su un maggiore orientamento al mercato: “produrre ciò che si riesce a vendere” piuttosto che “vendere ciò che si riesce a produrre”. A tale fine, le imprese sono chiamate a definire una strategia competitiva, necessariamente basata sulla qualità delle produzioni realizzate. Offrire prodotti a prezzi inferiori rispetto a quelli praticati dalle imprese concorrenti (concorrenza di prezzo) trascurando gli aspetti qualitativi non è un’opzione facilmente attuabile. Le piccole e medie imprese dell’agro-alimentare italiano, infatti, sono caratterizzate da costi di produzione spesso più elevati rispetto alle imprese di altri Paesi. La strategia obbligata per queste imprese è puntare sulla differenziazione qualitativa ossia offrire prodotti di più alto valore per i consumatori.

2. Strumenti di garanzia della qualità

2.1 Qualità legale: norme cogenti e requisiti obbligatori

La qualità di un prodotto agroalimentare può essere distinta in due livelli: la qualità legale e la qualità volontaria. La qualità legale è quella da applicarsi obbligatoriamente per tutti gli alimenti immessi in commercio ed è assicurata dall'ente pubblico. La qualità volontaria riguarda la garanzia di attributi qualitativi aggiuntivi rispetto agli obblighi di legge, che le imprese possono fornire ai consumatori rispettando specifiche norme o standard volontari e facendosi certificare da un ente di parte terza.
La qualità legale di un prodotto agro-alimentare è la qualità garantita dall'insieme di norme pubbliche cogenti (obbligatorie) che disciplinano il sistema di produzione, dalla fase primaria (coltivazione e allevamento) fino alla distribuzione al dettaglio. La finalità di queste norme è duplice: i) proteggere la salute umana e gli interessi dei consumatori; ii) favorire il corretto funzionamento del mercato.
Nei Paesi dell'Unione Europea (UE), la competenza legislativa in materia agro-alimentare è in capo alle istituzioni europee. Le norme UE si applicano a tutti i Paesi Membri e disciplinano sia requisiti che le imprese devono rispettare sia le attività di controllo delle autorità pubbliche volte a garantire l'igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi, la salute animale e vegetale e la prevenzione della contaminazione degli alimenti da sostanze esterne. Le norme definiscono, inoltre, i requisiti obbligatori per l'etichettatura degli alimenti e dei mangimi.
L'impianto normativo vigente si basa sulla verifica da parte delle autorità pubbliche del rispetto di determinati requisiti nelle imprese agro-alimentari. Al fine di garantire un livello di protezione accettabile della salute umana (sicurezza alimentare o *food safety*) sono stati definiti i requisiti obbligatori che devono essere sempre e comunque rispettati. Si tratta di norme cogenti a cui le imprese devono conformarsi e costituiscono, pertanto, un fattore pre-competitivo per le imprese del settore. In particolare, l'attuale quadro normativo UE che garantisce la qualità legale in campo agro-alimentare è basato sui seguenti regolamenti:

- ***General Food Law***: Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. I contenuti fondamentali di questa norma sono sintetizzati in tabella 2.
- **Pacchetto igiene**: insieme di norme valide in tutto il territorio della UE in materia di igiene degli alimenti, dei mangimi e i controlli ufficiali. In particolare, il "Pacchetto Igiene" comprende i seguenti testi legislativi:
  - Regolamento (CE) 852/2004 (igiene dei prodotti alimentari)
  - Regolamento (CE) 853/2004 (igiene degli alimenti di origine animale)
  - Regolamento (CE) 183/2005 (igiene dei mangimi)
  - Regolamento (CE) 854/2004 (controlli ufficiali prodotti di origine animale)
  - Regolamento (CE) n. 882/2004 (controlli ufficiali prodotti alimentari e mangimi)
  - Direttiva 2002/99/CE (condizioni per immissione sul mercato prodotti di origine animale e restrizioni applicabili ai prodotti provenienti da paesi terzi).
- **Etichettatura:** Regolamento Ue n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Uno dei requisiti fondamentali per garantire la sicurezza dei processi di produzione degli alimenti consistono nell'obbligo, per gli operatori della filiera, di applicare un sistema di autocontrollo basato sul protocollo HACCP (*Hazard Analisys and Critical Control Point*), ossia l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici). Altro requisito fondamentale è l'implementazione di un sistema di tracciabilità e delle procedure di ritiro/richiamo di merci pericolose per il consumatore (tabella 3).
La tracciabilità è un sistema di registrazione e conservazione delle informazioni rilevanti (es. registrazione delle materie prime acquistate e dei prodotti finiti venduti) in tutte le fasi di produzione degli alimenti, dalla fase di produzione primaria, alla trasformazione, fino alla distribuzione al dettaglio. Tale sistema è fondamentale per garantire la rintracciabilità, ossia la possibilità di ricostruire a ritroso l'intero processo di ottenimento di un prodotto, dal suo stato finale fino alle materie prime di partenza. Un tale sistema garantisce la possibilità di ritirare tempestivamente dal mercato oppure di richiamare prodotti che abbiano manifestato problemi di qualità o di sicurezza igienico-sanitaria che possano comportare un rischio per la salute del consumatore.

Tabella 2. Contenuti principali della "*General Food Law*" (Regolamento (CE) N. 178/2002)

OBIETTIVI: • Protezione della vita, della salute e altri interessi dei consumatori • Consentire la libera circolazione degli alimenti (e dei mangimi) nella UE
PRINCIPI GENERALI: 1. Analisi dei rischi basati su evidenze scientifiche 2. Principio di precauzione (se l'analisi del rischio evidenzia possibili pericoli per la sicurezza dei consumatori, le autorità pubbliche sono legittimate ad adottare misure restrittive) 3. Approccio integrato di filiera (responsabilizzazione di tutti gli operatori della filiera secondo un approccio *from farm to fork*)
SOGGETTI INTERESSATI: • Autorità pubbliche • Tutte le imprese delle filiere agroalimentari, incluse le imprese mangimistiche • Consumatori
STRUMENTI PER RAGGIUNGERE GLI OBIETTIVI DELLE NORME: • Imposizione di obblighi che le imprese alimentari devono rispettare • Controlli per verifica del rispetto degli obblighi ed eventuale erogazione di sanzioni da parte di autorità pubbliche • Utilizzo del marchio UE sull'etichetta del prodotto (consentito alle imprese che rispettano gli obblighi)

Il Reg. CE N.178/2002 è la norma fondamentale in materia di sicurezza alimentare. Con questa norma è stata anche istituita l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare - (*European Food Safety Authority* - EFSA) con sede a Parma (http://www.efsa.europa.eu/it/). Si tratta di una autorità indipendente che svolge attività di consulenza scientifica a supporto della Commissione europea, del Parlamento europeo e degli Stati membri dell'UE.

Tabella 3. Principali requisiti obbligatori agro-alimentari

Di prodotto Requisiti per l'approvazione di: • *Integratori alimentari* • *Additivi (dolcificanti, coloranti)* • *Organismi Geneticamente Modificati (OGM)* • *Nuovi prodotti alimentari (novel foods)* Requisiti per l'immissione in commercio: • *Soglie minime di sicurezza alimentare* • *Criteri microbiologici* • *Residui (pesticidi, farmaci veterinari) e contaminanti*	**Di comunicazione** • Etichettatura (indicazioni obbligatorie e facoltative) • Indicazioni nutrizionali e salutistiche (*claims*) • Certificazioni volontarie regolamentate (biologico, DOP, IGP, STG, ecc.)
Di processo • Igiene degli alimenti (HACCP) • Tracciabilità/Rintracciabilità • Procedure di ritiro/richiamo	**Varie** • Materiali a contatto con gli alimenti (es. materiali per il confezionamento), ecc.

2.2 Certificazioni di parte terza come strumento di garanzia della qualità

Nel sistema agro-alimentare contemporaneo hanno acquisito una crescente importanza i sistemi di garanzia della qualità basati su norme volontarie predisposte da soggetti pubblici o privati. Queste norme (standard) definiscono i requisiti volontari ma vincolanti a cui le imprese devono conformarsi per ottenere la relativa certificazione. Le imprese che scelgono di conformarsi a queste norme offrono garanzie aggiuntive rispetto a quanto prescritto dalle norme cogenti (obbligatorie) in campo alimentare. Le certificazioni volontarie, inoltre, sono un efficace leva di differenziazione del prodotto e sono funzionali alla definizione della strategia competitiva di un'impresa.

La modalità più diffusa per garantire il rispetto delle norme o degli standard volontari è la certificazione di parte terza. Essa consiste in una procedura mediante la quale una terza parte indipendente (indipendente dalle parti interessate, ossia l'impresa di produzione da un lato e il cliente/consumatore dall'altro lato) dà assicurazione scritta che un prodotto, un servizio, un sistema, un processo o una persona è conforme ai requisiti specificati dalla norma di riferimento. Esistono diverse tipologie di norme e relative certificazioni di parte terza. Una classificazione comunemente accettata si basa sull'oggetto della certificazione, distinguendo tra:

- certificazione di prodotto/servizio;
- certificazione di sistema.

La certificazione di prodotto/servizio è una forma "diretta" di assicurazione della qualità, la quale garantisce la rispondenza di un prodotto, servizio o processo produttivo ai requisiti previsti dalla norma. La certificazione di sistema, invece, è una forma di assicurazione "indiretta" che assicura la capacità di un'organizzazione di strutturarsi e gestire le proprie risorse ed i propri processi in modo

da riconoscere e soddisfare i bisogni dei clienti e le esigenze della collettività, impegnandosi al miglioramento continuo.
Nell'ambito delle certificazioni di parte terza, gli Organismi di Controllo e certificazione (OdC) sono i soggetti responsabili delle attività di controllo e del rilascio della certificazione. L'attività di controllo si esplica mediante verifiche ispettive (*audit*) presso l'impresa controllata, svolte mediante da ispettori (auditor) dell'OdC e volte ad accertare la rispondenza (conformità) di un prodotto, un servizio, un sistema, un processo ai requisiti stabiliti dalla norma.
La credibilità delle certificazioni di parte terza dipende dall'affidabilità delle organizzazioni che emettono la certificazione. Al fine di garantire un'adeguata qualificazione degli OdC, questi ultimi devono sottoporsi ad una procedura di verifica denominata "accreditamento". L'accreditamento di un OdC è eseguita da un ente nazionale di accreditamento (in Italia è ACCREDIA) che si assume l'onere di accertare l'aderenza oggettiva degli OdC alle prescrizioni indicate dalle diverse norme che ne regolano l'attività. La definizione dei criteri sulla base dei quali viene condotta questa verifica non è lasciata alla discrezione dei singoli stati nazionali, proprio per le dimensioni del mercato internazionale e per il rispetto del principio della libera circolazione delle persone e delle merci. In tutto il mondo la serie di norme UNI CEI EN ISO IEC 17000 rappresenta il quadro di riferimento normativo imprescindibile per gli enti di accreditamento, per gli Organismi di Controllo e certificazione di prodotti, di sistemi di gestione, del personale, di ispezione e per i laboratori di prova e taratura, poiché esplicitano i requisiti di professionalità e di competenza che gli organismi e i laboratori sopra citati devono soddisfare.
Oltre alla certificazione di terza parte esistono altre due tipologie di valutazione della conformità di un prodotto/servizio a una norma: la certificazione di prima parte e la certificazione di seconda parte. Una valutazione di prima parte è una valutazione della conformità eseguita dalla stessa persona o organizzazione che fornisce l'oggetto della valutazione, per esempio un prodotto. In altri termini si tratta di una autodichiarazione. Una certificazione di seconda parte è invece eseguita da una persona o da un'organizzazione che ha un interesse da utilizzatore per l'oggetto della valutazione: è dunque la prassi di un cliente che verifica la rispondenza del prodotto del proprio fornitore alle specifiche richieste. In generale, la certificazione di parte terza è ritenuta più affidabile, rispetto alle certificazioni di prima e di seconda parte, nel fornire garanzie circa la qualità dei prodotti alimentari.
In questo manuale l'attenzione è focalizzata sui sistemi di certificazioni di parte terza più diffusi nell'agroalimentare nazionale ed europeo. La disamina dei principali sistemi di certificazione di parte terza tiene conto della classificazione basata sul soggetto che ha predisposto la norma, distinguendo tra certificazioni regolamentate (es. biologico) e certificazioni non regolamentate (es. GLOBALG.A.P.).
Le certificazioni regolamentate sono certificazioni di parte terza basate su norme volontarie emanate da autorità pubbliche (Unione Europea, Stato, Regioni). Pur trattandosi di norme "pubbliche", esse non hanno carattere cogente ma sono vincolanti. Le imprese, quindi, possono decidere se aderire in modo assolutamente volontario ma in caso di adesione sono obbligate al rispetto della norma e a sottoporsi ai controlli di un OdC autorizzato dall'Ente Pubblico che ha elaborato la norma o dall'Autorità nazionale competente e accreditato da ACCREDIA. Rientrano in questa tipologia le certificazioni DOP, IGP, STG e la certificazione biologica.

Le certificazioni non regolamentate, invece, sono disciplinate da norme o standard elaborati da soggetti privati, sia singoli che associati. Si tratta di norme, anche in questo caso non obbligatorie ma vincolanti, che le imprese possono decidere se implementare o meno. Tuttavia, qualora un'impresa decida di aderire a tali norme, essa si sottopone ai controlli di un OdC, il quale deve essere autorizzato dall'Ente privato che ha predisposto la norma e accreditato da ACCREDIA.
Rientrano in questa tipologia le certificazioni disciplinate dalle norme ISO, le certificazioni basate su standard approvati da imprese o da associazioni di imprese della GDO (BRC, IFS, GLOBALG.A.P.). Le certificazioni non regolamentate, hanno ormai raggiunto un'elevata diffusione nel sistema agroalimentare, tanto da diventare spesso obbligatori *de facto*. In altri termini, l'implementazione di tali certificazioni è divenuta una condizione indispensabile per l'accesso ad alcuni specifici mercati (es. la certificazione GLOBALG.A.P. è ormai condizione imprescindibile per le imprese ortofrutticole che vendono alle imprese della GDO).

3. Sistemi di certificazione volontari regolamentati

3.1 Certificazione dei prodotti biologici

3.1.1 Introduzione

La certificazione dei prodotti agroalimentari biologici è stata regolamentata per la prima volta dalle istituzioni della UE nel 1992, con l'obiettivo di rispondere alla crescente domanda di alimenti con caratteristiche di maggiore "genuinità". Nei decenni precedenti, la produzione agricola europea aveva conosciuto una formidabile crescita quantitativa, grazie soprattutto all'impiego diffuso di fitofarmaci e fertilizzanti chimici di sintesi. Questi mezzi di produzione cominciarono ad essere percepiti dai consumatori come rischiosi per l'ambiente e per la salute umana.

In risposta alle preoccupazioni dei cittadini e dei consumatori, in quegli anni cominciarono a proliferare marchi privati che evidenziavano la maggiore "genuinità" di prodotti agricoli ottenuti con metodi che escludevano l'uso di prodotti chimici di sintesi ed etichettati come biologici. Tuttavia, l'assenza di norme condivise da tutti gli operatori del settore agricolo e l'assenza di un efficace sistema di controlli di parte terza, rappresentava un freno alla crescita di questo mercato. I consumatori, infatti, guardavano a questi marchi con un certo scetticismo e il rischio di comportamenti fraudolenti da parte di alcuni produttori era molto elevato.

L'Unione Europea decise di introdurre una regolamentazione, finalizzata ad incoraggiare la diffusione di metodi di produzione agricola a basso impatto ambientale. Nel 1991 venne emanato il primo regolamento (Reg. CEE 2092/91) relativo al metodo di produzione agricola "biologico". Contestualmente vennero approvate delle misure di politica agricola (le cosiddette misure agroambientali) volte a promuovere, mediante l'erogazione di sussidi agli agricoltori, l'adozione di metodi di produzione a basso impatto ambientale. Queste norme si proponevano di soddisfare la domanda di prodotti biologici da parte dei consumatori, di integrare il reddito degli agricoltori e contribuire ad una maggiore tutela dell'ambiente e della salute umana.

La regolamentazione del metodo biologico è stata successivamente riformata con l'approvazione del Reg. CE n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, abrogando il regolamento (CEE) n. 2092/91. Il nuovo regolamento, entrato in vigore il 1° gennaio 2009, definisce gli obiettivi e i principi comuni della produzione biologica e dell'etichettatura dei prodotti biologici.

All'approvazione del regolamento base (Reg. CE n. 834/2007) ha fatto seguito l'emanazione di norme specifiche, contenute nei seguenti regolamenti:

- Reg. CE 889/2008: recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;
- Reg. CE 1235/2008: recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 508/2012 della Commissione, del 20 giugno 2012, che modifica il regolamento (CE) n. 1235/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi Testo rilevante ai fini del SEE
- Reg. CE 710/2009: che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;
- Reg. UE 203/2012: che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico

3.1.2 Campo di applicazione della normativa europea

Il Reg. CE n. 834/2007 considera la produzione biologica *"[…] un sistema 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 che risponde alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. Il metodo di produzione biologico esplica, pertanto, una duplice funzione sociale provvedendo, da un lato, a soddisfare la domanda di prodotti biologici da parte di taluni consumatori e, dall'altro, contribuendo alla tutela dell'ambiente, della salute umana e del benessere degli animali"*.

La norma europea stabilisce gli obiettivi e i principi fondamentali riguardanti tutte le fasi tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione dei prodotti biologici. Le norme di produzione biologica, infatti, riguardano qualsiasi operatore che esercita attività in qualunque fase della filiera relative ai prodotti dell'agricoltura, compresa l'acquacoltura, sia freschi che trasformati e destinati ad essere utilizzati come alimenti. Si applica anche ai mezzi di produzione agricola o zootecnica (mangimi, materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione).

Sono esclusi dal campo di applicazione, invece, i prodotti della caccia e della pesca di animali selvatici, tessuti, cosmetici e detergenti, o prodotti per la bio-edilizia. È esclusa anche la ristorazione collettiva ma è prevista la possibilità che gli stati membri della UE possano emanare delle norme nazionali. In mancanza di norme nazionali, è consentita la definizione di norme private sull'etichettatura ed il controllo dei prodotti somministrati dalle ristorazioni delle collettività nella misura in cui tali norme sono conformi alla normativa comunitaria.

I regolamenti applicativi del regolamento base (Reg. CE n. 834/2007) stabiliscono i requisiti per la certificazione dei prodotti agricoli, dei prodotti agroalimentari trasformati, dei mangimi, dei prodotti dell'acquacoltura, delle alghe e microalghe e dei lieviti. Esse garantiscono la conformità delle

produzioni ottenute con metodo biologico in tutte le fasi della filiera di produzione, secondo un approccio dal campo alla tavola.

3.1.3 Principali requisiti delle attività di produzione e di trasformazione

Le attività agricole di coltivazione (produzioni agricole vegetali) e le attività di allevamento del bestiame (zootecnia) devono rispettare dei requisiti fondamentali.

Per quanto riguarda le attività di coltivazione:

- è vietato l'impiego di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere) e di Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
- la fertilizzazione del terreno deve essere effettuata con prodotti naturali come letame, sostanze organiche compostate e sovesci (l'elenco delle sostanze ammesse è riportato nell'allegato I del Reg. CE n. 889/2008);
- la difesa delle colture deve essere svolta ponendo particolare attenzione alla prevenzione attraverso la scelta di specie e varietà resistenti alle malattie e l'adozione di tecniche colturali appropriate come la rotazione delle colture, la piantumazione di siepi ed alberate, la consociazione delle colture, ecc.;
- solo in caso di assoluta necessità, è possibile intervenire per la difesa delle colture con sostanze naturali di origine vegetale, animale o minerale purché tali sostanze siano espressamente autorizzate: estratti di piante, insetti predatori di parassiti, sostanze minerali naturali (ad es. rame) (l'elenco delle sostanze ammesse è riportato nell'allegato II del Reg. CE n. 889/2008).

La zootecnia biologica si basa su uno stretto legame tra l'allevamento del bestiame e i terreni agricoli. Da un lato l'allevamento è sostenuto principalmente con la produzione aziendale di foraggi e il pascolamento, dall'altro lato la fertilità dei terreni è preservata mediante l'impiego delle deiezioni animali (letame). La produzione animale «senza terra» è vietata. È prevista, infatti, una densità massima degli animali allevati in rapporto alla superficie dell'azienda e misurata in numero di Unità Bovine Adulte (UBA) per ettaro di superficie aziendale. Tale vincolo è fissato in 2 UBA/ettaro che equivale al limite massimo di 170 kg di azoto per anno e per ettaro di superficie che è possibile apportare mediante la letamazione. Altri importanti requisiti che si applicano alla zootecnia biologica sono i seguenti:

- almeno il 60 % degli alimenti somministrati al bestiame deve provenire dall'azienda o, qualora non sia possibile, dovrà essere ottenuto in cooperazione con altre aziende biologiche, principalmente situate nella stessa regione;
- almeno il 60 % della materia secca di cui è composta la razione giornaliera degli erbivori deve essere costituito da foraggi grossolani e foraggi freschi, essiccati o insilati;
- sono da preferire razze rustiche o autoctone, caratterizzate da elevata rusticità, vitalità e resistenza alle malattie, da cui ne consegue una riduzione degli interventi curativi;
- l'allevamento allo stato brado è conforme alle norme bio. In tal caso non è obbligatorio prevedere locali di stabulazione se le condizioni climatiche consentono agli animali di vivere all'aperto;

- la stabulazione fissa è vietata (vi è una deroga soltanto per le aziende piccole). La stabulazione libera è consentita, a condizione che sia basata su spazi coperti, spazi scoperti e aree di pascolo di adeguate dimensioni (sono fissate delle superfici minime per ciascuno di questi spazi), adeguate condizioni di riscaldamento, aerazione e illuminazione naturale;
- la prevenzione è fondamentale per la gestione delle patologie del bestiame. Essa si fonda sulla garanzia del benessere animale, una alimentazione bilanciata, il rispetto dell'etologia, l'igiene dei locali. È consentito l'utilizzo di medicinali veterinari ad azione immunologica (es. vaccinazioni). È vietato, invece, l'uso di medicinali veterinari allopatici di sintesi chimica per trattamenti preventivi, l'impiego di sostanze destinate a stimolare la crescita o la produzione (antibiotici o altri stimolanti) oltre che l'utilizzo di ormoni o sostanze analoghe destinati a controllare la riproduzione o ad altri scopi. Sono consentiti preparati fitoterapici, omeopatici, gli oligoelementi, ecc.
- Per finalità di cura, al fine di evitare sofferenze o disagi agli animali, possono essere utilizzati medicinali allopatici a precise condizioni (es. isolamento animali trattati dalla mandria, tempo di sospensione doppio).

Le attività di trasformazione dei prodotti vegetali ottenuti dalle coltivazioni e dei prodotti zootecnici biologici sono disciplinate dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche. La norma prevede che i prodotti alimentari trasformati possano definirsi biologici se contengono almeno il 95% di ingredienti certificati come "biologici". Tale percentuale si riferisce al totale degli ingredienti di origine agricola con l'esclusione di acqua, sale ed altri additivi autorizzati di origine non agricola. Anche alle attività di trasformazione alimentare si applicano dei requisiti da rispettare. In particolare i più importanti sono i seguenti:

- è vietato l'impiego di coloranti e additivi di sintesi e qualsiasi ingrediente ottenuto o derivato da OGM;
- è consentito l'uso additivi, eccipienti e coadiuvanti tecnologici ritenuti innocui (es. acido citrico, acido ascorbico, ecc.) purché siano comunque riportati nella lista di sostanze autorizzate (l'elenco delle sostanze ammesse è riportato nell'allegato VIII del Reg. CE n. 889/2008);
- gli impianti di trasformazione, magazzinaggio e condizionamento devono garantire che la lavorazione dei prodotti biologici avvenga separatamente da quelli convenzionali per evitare contaminazioni (segregazione delle linee di produzione).

Per quanto riguarda la produzione di vino biologico è stata emanata una regolamentazione specifica: il Regolamento di esecuzione (UE) n. 203/2012 della Commissione, dell'8 marzo 2012, che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico.

Il primo regolamento sui prodotti biologici (Reg. CEE 2092/91) disciplinava la produzione di uve da agricoltura biologica ma escludeva dal proprio campo di applicazione la vinificazione. I vini potevano essere etichettati con la dicitura "vino ottenuto da uve da agricoltura biologica". Con l'approvazione del Reg. 834/2007, invece, la vinificazione rientra nel campo di applicazione della normativa vigente delle produzioni biologiche e il vino ottenuto può essere etichettato con la dicitura "vino biologico". Per l'etichettatura si applica la stessa normativa di tutti gli altri prodotti agroalimentari biologici, incluso l'utilizzo obbligatorio del logo UE.

La norma (Reg. CE 203/2012) che disciplina la “vinificazione biologica” è stata approvata soltanto nel 2012, a causa dei forti contrasti esistenti tra i diversi paesi UE su questo tema e, in particolare, sull’uso dei solfiti in fase di vinificazione. Il regolamento approvato consente l’impiego dei solfiti, fissando le seguenti soglie massime:

- vino rosso: 100 mg per litro (150 mg/l per il vino convenzionale);
- vino bianco/rosé: 150mg/l (200 mg/l per il vino convenzionale).

È prevista la possibilità di aumentare il contenuto dei solfiti, previa approvazione dell'Autorità nazionale competente, in annate particolarmente difficili dal punto di vista fitosanitario per effetto dell’andamento meteorologico. Ulteriori dettagli riguardanti i prodotti e le sostanze autorizzate per la vinificazione in biologico sono elencate nell'Allegato VIII bis del Reg. CE N. 203/2012.

3.1.4 Importazione da Paesi Terzi

L’Unione Europea è strutturalmente deficitaria nella produzione di molte tipologie di alimenti biologici e le importazioni da Paesi extra-UE sono una componente rilevante per soddisfare la domanda interna.

L’importazione di prodotti biologici da Paesi Terzi (Paesi extra-UE) è disciplinata dal Reg. CE 1235/2008 della Commissione dell’8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi. Nel 2012, è stato emanato il Regolamento di esecuzione (UE) n. 508/2012 della Commissione, che modifica il regolamento (CE) n. 1235/2008.

In base alle norme vigenti l’impresa importatrice deve inviare la notifica di attività con metodo biologico all’OdC. All’esito della valutazione documentale e previa approvazione della Commissione di Certificazione dell’OdC, viene emesso il documento giustificativo che consente l’iscrizione nell’elenco nazionale degli importatori di prodotti da biologici da Paesi Terzi tenuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF). L’impresa importatrice, ottenuta l’iscrizione nell'elenco nazionale degli importatori può iniziare l'attività.

L’importazione di prodotti biologici può avere luogo secondo due modalità differenti in funzione del Paese di provenienza del prodotto. Vi sono, infatti, due diversi regimi di importazione:

1. **Importazione in regime di equivalenza**: si applica quando le norme di produzione biologica e i sistemi di controllo e certificazione del Paese Terzo di provenienza del prodotto sono riconosciuti dalla Commissione UE equivalenti a quelli in vigore all’interno dell’UE. Le importazioni di prodotti biologici provenienti da tali Paesi sono consentite senza previa approvazione da parte dell’autorità competente (per l’Italia è il MiPAAF). I Paesi che attualmente hanno un sistema di controllo nazionale riconosciuto equivalente a quello EU sono: Israele, Costa Rica, Nuova Zelanda, Australia, Svizzera, Argentina, India, Tunisia, Giappone, Canada, USA, Corea del Sud.
2. **Importazioni di prodotti certificati da OdC riconosciuti equivalenti**: si applica a quei Paesi che non hanno un sistema di controllo nazionale riconosciuto equivalente a quello EU. In tal caso l’eventuale riconoscimento di equivalenza riguarda i singoli OdC che ne hanno fatto richiesta alla Commissione EU. Il Reg. CE 508/2012 definisce la lista degli OdC autorizzati ad emettere una certificazione in regime di equivalenza EU. La lista riporta, per ogni organismo di controllo, l’elenco dei Paesi Terzi nei quali è autorizzato ad emettere certificazioni in equivalenza e le categorie di prodotto che possono essere importate.

3.1.5 Etichettatura dei prodotti biologici

Il Reg. CE 834/2007 consente l'uso della dicitura "Biologico" oppure dei termini "Bio" ed "Eco" e del logo biologico per etichettare i prodotti biologici immessi sul mercato al dettaglio. Il nuovo Regolamento ha previsto anche la sostituzione del vecchio logo europeo (troppo simile a quello dei prodotti tipici) con un nuovo logo (foglia stilizzata composta da stelle bianche su sfondo verde), entrato in vigore a partire dal 1° luglio 2010.

Affinché un prodotto trasformato possa essere etichettato come biologico deve avere un contenuto di ingredienti biologici non inferiore al 95%. Soltanto i prodotti che rispettano questa condizione possono utilizzare il logo europeo e il termine biologico (oppure bio o eco) associato alla denominazione di vendita del prodotto. Tuttavia, se il contenuto di ingredienti biologici è inferiore al 95% è possibile indicare nell'elenco degli ingredienti quelli che sono biologici e l'incidenza percentuale degli ingredienti biologici rispetto al totale. L'etichetta dei prodotti biologici deve inoltre riportare le seguenti indicazioni obbligatorie:

- il nome e il codice dell'Organismo di Controllo che ha effettuato le verifiche;
- il codice identificativo dall'azienda biologica.

Il Reg. CE 834/2007 prevede che i prodotti biologici possano riportare in etichetta anche altri marchi che fanno riferimento al biologico, in aggiunta al logo europeo che è comunque divenuto obbligatorio a partire dal 1° luglio 2012. L'utilizzo di loghi diversi da quello europeo, non esonera le imprese dal rispetto delle norme UE.

Sul mercato vi sono diversi esempi di loghi privati del biologico. Vi sono i marchi privati predisposti dalle catene della GDO ma anche diversi marchi che fanno riferimento a strutture associative. A tal proposito, un esempio è il logo "Garanzia AIAB Italia" (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica), il quale garantisce i seguenti requisiti aggiuntivi rispetto alle norme Ue:

- l'azienda è interamente condotta con metodo biologico (incluso l'allevamento del bestiame);
- l'azienda ha terminato il periodo di conversione;
- l'azienda alimenta il bestiame soltanto con alimenti biologici (non utilizza le deroghe);
- l'azienda lavora solo materie prime ottenute in Italia;
- l'azienda si impegna a prevenire, evitare e ridurre ogni forma di inquinamento e a favorire l'impiego di risorse ed energie rinnovabili.

Un altro esempio di marchio privato è il logo "Biologico di Fattoria" di proprietà di CSQA e ICEA. I prodotti etichettati con questo logo garantiscono, oltre al rispetto delle norme UE, che l'intero ciclo produttivo, inclusa l'eventuale trasformazione, si svolge all'interno di un'unica azienda (dalla produzione delle materie prime fino al confezionamento).

3.1.6 Sistema dei controlli

Il Reg. CE 834/2007 prevede che ogni Stato membro dell'UE predisponga un Sistema di Controllo e certificazione di parte terza. Tale sistema, a discrezione di ciascuno Stato membro, può essere affidato a:

- organismi di controllo privati autorizzati dall'autorità competente (sistema adottato dall'Italia e da gran parte degli altri Stati Membri della UE);

- autorità di controllo pubbliche (sistema adottato da alcuni Paesi, quali: Danimarca, Estonia, Finlandia, Lituania, Malta, Olanda);
- sistema misto pubblico/privato (sistema adottato da Lussemburgo, Polonia, Spagna,)

L'Italia ha stabilito che la verifica del rispetto del metodo di produzione biologico sia affidato a OdC privati autorizzati dall'Autorità competente (MiPAAF). È istituito, inoltre, un sistema di vigilanza delle Autorità pubbliche, esercitata dal MiPAAF mediante il supporto dell'ICQRF, dalle Regioni e dalle Province autonome. Il MiPAAF, in qualità di autorità competente rilascia l'autorizzazione agli OdC ed esercita l'attività di sorveglianza sugli OdC e sulla loro attività.

Gli OdC che intendono operare nell'ambito della certificazione dei prodotti biologici, devono chiedere l'autorizzazione al MiPAAF e devono essere accreditati da ACCREDIA secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012. L'accreditamento garantisce che l'OdC possiede i requisiti di imparzialità, competenza, responsabilità, trasparenza e riservatezza.

Le competenze delle Regioni consistono nella ricezione delle notifiche degli Operatori, la costituzione degli albi delle aziende biologiche, oltre a supportare il MiPAAF nelle attività di sorveglianza sugli OdC. Il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (ex NAS) e l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari del MiPAAF (ICQRF) esercitano l'attività di controllo allo stesso modo che nel comparto delle produzioni convenzionali.

Sono sottoposti alle attività di controllo tutte le imprese (operatori) delle filiere biologiche, inclusi gli importatori. L'attività di controllo esercitata dagli OdC si esplica attraverso una serie di adempimenti e attività. Innanzitutto, gli OdC redigono annualmente un "Piano di controllo" nel quale è definita la natura e la frequenza dei controlli da effettuare nei confronti degli operatori controllati. Il piano è realizzato sulla base di una valutazione del rischio di irregolarità e di infrazioni da parte degli operatori biologici, e deve prevedere almeno una verifica completa ogni anno più eventuali altre verifiche straordinarie non annunciate per ciascuna delle aziende controllate.

In particolare, le attività degli OdC consistono:

- nella ricezione e valutazione delle notifiche di attività di produzione con metodo biologico da parte degli operatori;
- nella valutazione d'idoneità degli operatori all'ingresso nel sistema di controllo e certificazione (attestato di conformità aziendale);
- nell'esecuzione dell'attività di controllo presso gli operatori (piano tipo di controllo: documenti, visite ispettive, analisi);
- nel rilascio della certificazione per il prodotto sfuso e/o nell'autorizzazione alla stampa delle etichette/imballaggi per il prodotto confezionato;
- nell'irrogazione delle eventuali sanzioni agli operatori biologici controllati in caso di accertamento di non conformità;
- nella tenuta delle registrazioni inerenti al personale impiegato, agli operatori controllati e alle pratiche di emissione delle certificazioni;
- nell'invio di comunicazioni alle autorità di vigilanza (MiPAAF e Amministrazioni regionali e province autonome).

Per un'impresa agricola interessata a convertire l'azienda al metodo di produzione biologico, il primo passo consiste nella scelta di uno degli OdC autorizzati in Italia. Tale Organismo diventerà ufficialmente responsabile del controllo e del rilascio della certificazione del metodo di produzione biologico. A tal fine, l'impresa deve predisporre un documento denominato "Notifica di attività con metodo biologico", da trasmettere contestualmente all'OdC prescelto e alla Regione competente, con la quale comunica l'inizio dell'attività di produzione con metodo biologico. La notifica deve riportare tre elementi principali: 1) descrizione dettagliata dell'azienda (ubicazione, estensione, colture praticate, forma di conduzione, ecc.); 2) dichiarazione di impegno a rispettare le norme di produzione biologica e ad assoggettare l'azienda al regime di controllo come previsto dal Reg. 834/2007 3) l'Organismo di Controllo prescelto.

L'OdC, ricevuta la notifica da parte dell'impresa, effettuerà una prima visita ispettiva (audit) per verificare la conformità dei siti produttivi. In particolare, l'ispettore dell'OdC effettuerà un sopraluogo nei siti produttivi esaminando:

- le caratteristiche strutturali dell'azienda in modo da poter verificare quanto dichiarato dal conduttore nella notifica;
- l'ambiente circostante dove possono essere presenti fonti di inquinamento (coltivazioni confinanti, presenza di industrie o altre fonti di inquinanti).

Al termine della visita, l'ispettore redige un rapporto denominato "Relazione di ispezione - Fase di avvio" nel quale vengono evidenziati tutti gli elementi necessari per valutare l'idoneità dell'azienda, predisporre il piano dei controlli (ispezione e prelievi) e determinare la durata del periodo di conversione.

Successivamente la Commissione di Certificazione costituita presso l'OdC deciderà se ammettere l'azienda al sistema dei controlli e la durata del periodo di conversione. Il periodo di conversione è l'intervallo di tempo durante il quale l'azienda applica le norme di produzione biologica ma non può vendere i propri prodotti come biologici. Il periodo di conversione è di durata variabile (2 anni per le colture annuali e di 3 anni per le colture perenni) e la data di inizio coincide con la data di notifica. Con parere motivato, la Commissione di Certificazione può ridurre la durata del periodo di conversione che, in ogni caso, non può essere inferiore ad 1 anno.

Se l'impresa è valutata idonea dalla Commissione di Certificazione sarà iscritta nel "Registro delle aziende in conversione" e sottoposta ai controlli periodici da parte dell'ODC prescelto. Completato il periodo di conversione, l'azienda potrà commercializzare i propri prodotti con come prodotti biologici.

Terminato il periodo di conversione, l'impresa potrà commercializzare i propri prodotti come biologici. A tal fine, dovrà richiedere all'OdC il rilascio di un "documento giustificativo": il certificato di produzione (prodotti allo stato sfuso) oppure l'autorizzazione alla stampa delle etichette (prodotti confezionati).

3.1.7 Riforma della normativa vigente

Il 19 aprile 2018 il Parlamento europeo ha approvato un nuovo regolamento sulla produzione biologica, che dal 1° gennaio 2021 sostituirà l'attuale quadro normativo. Il testo è il frutto di quasi quattro anni di negoziati tra Parlamento, Commissione Europea e Consiglio Europeo (trilogo).

Si tratta del Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio.

Il nuovo quadro normativo è ancora in fase di definizione. Per il suo completamento dovranno essere emanati gli allegati tecnici (es. liste positive di input agricoli e/o ingredienti e/o ausiliari ammessi per le attività di trasformazione) e gli altri atti delegati o esecutivi previsti dal Reg. (UE) 2018/848.

Il Regolamento (UE) 2018/848 introduce diverse novità, che intendono fornire delle risposte alle due motivazioni principali della sua emanazione:

1. ridurre il forte squilibrio tra domanda e offerta di prodotti biologici, attualmente compensato con l'importazione da Paesi terzi;
2. affrontare una serie limiti della normativa vigente, che si ritiene incidano negativamente sulla produzione, ma anche sulla fiducia dei consumatori.

In particolare, il nuovo regolamento si propone di ridurre la complessità delle norme e i costi amministrativi della certificazione, in particolare per i piccoli produttori. Un altro obiettivo importante è quello di migliorare l'efficacia del sistema di controllo e ridurre le ampie possibilità di deroghe previste dalla normativa vigente.

Approfondimenti sulla certificazione dei prodotti biologici

Commissione Europea:
https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming_it

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (MiPAAF):
https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/113

Regione Puglia - Osservatorio Regionale sull'Agricoltura Biologica:
https://agri.iamb.it/agri16/

Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica:
http://www.sinab.it/

International Federation of Organic Agriculture Movements:
https://www.ifoam.bio/

Associazione Italiana Agricoltura Biologica:
https://aiab.it/

Elenco degli organismi di controllo autorizzati dal MiPAAF per le produzioni biologiche:

Italia	
1. CODEX srl	www.codexsrl.it
2. Suolo e Salute srl	www.suoloesalute.it
3. BIOS srl	www.certbios.it
4. ICEA	www.icea.info
5. Bioagricert srl unipersonale	www.bioagricert.org
6. Ecogruppo Italia srl	www.ecogruppoitalia.it
7. CCPB srl	www.ccpb.it
8. SIDEL SPA	www.sidelitalia.it
9. ABCERT srl	www.abcert.it
10. Q Certificazioni srl	www.qcsrl.it
11. Valoritalia srl	www.valoritalia.it
12. SIQURIA S.p.A.	www.siquria.it
13. CEVIQ srl	www.ceviq.it
14. Agroqualità S.p.A.	www.agroqualità.it
15. Istituto Nord Ovest Qualità Soc. Coop	www.inoq.it
16. Dipartimento di Qualità Agroalimentare srl	www.dqacertificazioni.it
17. CSQA CERTIFICAZIONI srl	www.csqa.it
Provincia di Bolzano	
1. Kontrollservice BIKO Tirol	www.biko.at
2. QC&I GmbH	www.qci.de

3.2 Certificazione dei prodotti agro-alimentari tipici

3.2.1 Introduzione

Le imprese agroalimentari sono sempre più interessate ad utilizzare riferimenti alla tipicità e alla tradizione di uno specifico territorio per le attività di comunicazione e promozione dei propri prodotti. Il riferimento all'origine geografica, infatti, può essere un formidabile segnale di qualità, capace di differenziare un prodotto sul mercato.

Tuttavia, esiste molta confusione sul significato di prodotto tipico, tanto che spesso si fa riferimento indistintamente a termini con significati molto diversi tra loro: tipico, tradizionale, locale, regionale. La normativa vigente per le produzioni tipiche riconosce l'attributo qualitativo di tipicità a un prodotto ottenuto mediante un metodo di produzione tradizionale codificato da un disciplinare di produzione e basato sull'impiego di specifiche risorse locali, le quali conferiscono al prodotto alcune specifiche caratteristiche qualitative oppure la sua reputazione. Il prodotto, inoltre, è comunemente denominato con il nome del luogo di produzione. La tipicità è quindi il risultato della combinazione di quattro diverse dimensioni: i) tradizione/storia; ii) specifiche risorse locali; iii) qualità specifica del prodotto oppure la sua reputazione; iv) nome del territorio.

La prima dimensione della tipicità (tradizione/storia) riguarda il collegamento storico tra il prodotto e il suo territorio. Ci si riferisce alla co-evoluzione del prodotto, dell'ambiente fisico (paesaggio, etc.) e dell'ambiente umano (cultura, tradizioni, etc.) e al contributo del prodotto alla costruzione dell'identità della popolazione locale.

La seconda dimensione (specifiche risorse locali) prende in considerazione le caratteristiche qualitative distintive di un prodotto tipico, le quali dipendono dalle specifiche risorse naturali (suolo, clima, vento, razze animali, varietà colturali, etc.) e dalle specifiche risorse umane (know-how, competenze, conoscenze riprodotte nell'ambito del sistema locale) impiegate nel processo di produzione. Allo stesso tempo il prodotto tipico è un elemento caratterizzante di un territorio.

La terza dimensione della tipicità (qualità specifica del prodotto oppure la sua reputazione) si concretizza nel trasferimento della specificità delle risorse utilizzate al prodotto, in termini di specifiche caratteristiche qualitative sia materiali (es. organolettiche) che immateriali (es. tutela di un sistema produttivo locale e del suo paesaggio). Questa specificità qualitativa consente la differenziazione del prodotto sul mercato, in cui l'inimitabilità è garantita dalle specifiche risorse utilizzate.

La quarta dimensione, infine, consiste nella coincidenza tra il nome del prodotto e il luogo di produzione. In altri termini, il prodotto è conosciuto e commercializzato in associazione con il nome geografico. In questo senso i prodotti tipici sono ambasciatori del territorio di origine, contribuendo alla costruzione della reputazione di un territorio e viceversa.
Il sistema di produzione di alimenti tipici, oltre ad offrire ai consumatori alimenti qualitativamente differenziati, svolge importanti funzioni economiche, sociali e ambientali: dalla protezione della biodiversità alla conservazione del paesaggio e del patrimonio storico, dalla promozione della cultura e delle tradizioni territoriali alla protezione dell'ambiente e del suolo, al presidio sociale ed economico del territorio. Per tale ragione i prodotti tipici possono essere considerati dei prodotti "multifunzionali" da tutelare e supportare.
Per tutelare le produzioni tipiche è indispensabile predisporre una regolamentazione in grado di garantire i consumatori e il loro diritto di ricevere informazioni veritiere e non ingannevoli circa la tipicità dei prodotti e, allo stesso tempo, di proteggere le imprese che realizzano prodotti tipici da eventuali pratiche di concorrenza sleale. In assenza di una regolamentazione si determinerebbero problemi nel funzionamento del mercato di questi prodotti. Per effetto dell'asimmetria informativa i prodotti cattivi (quelli non tipici ma spacciati come tali) scaccerebbero dal mercato quelli buoni (quelli tipici), determinando una selezione avversa che penalizzerebbe i produttori che si comportano correttamente e esporrebbe i consumatori a possibili frodi. Esiste, pertanto, un interesse pubblico a regolamentare il mercato delle produzioni tipiche.

3.2.2 Regolamentazione delle produzioni tipiche

Nel 1992 l'Unione Europea ha introdotto la regolamentazione delle produzioni tipiche con due provvedimenti normativi: il Reg. CE 2081/1992 e il Reg. CE 2082/1992. Con queste norme sono stati istituiti tre schemi di qualità regolamentata: 1) Denominazione di Origine Protetta (DOP); 2) Indicazione Geografica Protetta (IGP); 3) Specialità Tradizionale Garantita (STG).
Negli anni successivi sono intervenute delle modifiche del quadro normativo, prima con l'emanazione del Reg. CE 509/2006 e del Reg. 510/2006, e infine con l'emanazione della normativa attualmente in vigore:

- **Reg. UE 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.**

In base alla normativa vigente, la Denominazione di Origine Protetta (DOP) è un nome che identifica un prodotto che possiede i seguenti requisiti fondamentali:
a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;
b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani;
c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.
La Indicazione Geografica Protetta (IGP) è un nome che identifica un prodotto:

a. originario di un determinato luogo, regione o paese;
b. alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche;
c. la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

Sia nel caso della DOP sia nel caso della IGP, tutte le fasi del processo produttivo devono essere svolte nel rispetto di uno specifico “disciplinare di produzione”.
La Specialità Tradizionale Garantita (STG) indica, invece, un prodotto o alimento: a) ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento; oppure b) ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente. In particolare, per «tradizionale» si intende l’uso comprovato sul mercato nazionale per un periodo di tempo che permette di tramandare le conoscenze da una generazione all’altra (almeno 30 anni). La STG, sebbene possa fare riferimento alla tradizione di un’area geografica, non richiede che il processo produttivo (materie prime e/o trasformazione e/o successive elaborazioni) venga svolto all’interno di tale area ma può essere realizzato sull’intero territorio della UE. Si richiede, invece, che tutte le fasi del processo rispettino il “disciplinare di produzione”.
Le principali novità introdotte dal Reg. UE 1151/2012 per gli schemi di qualità DOP, IGP sono le seguenti:

- una procedura di registrazione più veloce (termine per presentare opposizione ad una richiesta di registrazione ridotto a 3 mesi);
- vengono chiarite le norme in materia di controlli;
- l’utilizzo dei loghi DOP e IGP diventa obbligatorio (dal 4 gennaio 2016);
- la definizione di una base giuridica per l'inserimento attraverso accordi bilaterali delle indicazioni geografiche protette di Paesi terzi nel registro dell'UE;
- la definizione di una base giuridica per finanziare la difesa del logo UE.

Per quanto riguarda le STG le principali novità riguardano la semplificazione e il rafforzamento di questo schema di qualità, al fine di aumentare la sua diffusione. È resa possibile la registrazione di STG soltanto con riserva del nome, eliminando la possibilità consentita in precedenza di registrare una STG senza riserva d’uso del nome. Ai fini della registrazione il carattere "tradizionale" è riconosciuto a condizione che venga comprovato l’uso del nome sul mercato da almeno 30 anni (anziché 25 anni).
Infine, il Regolamento UE 1151/2012 introduce anche nuove denominazioni di qualità, quali ad esempio le menzioni “prodotto di montagna” e “prodotto dell’agricoltura delle isole”. La Commissione, inoltre, è autorizzata a riservare nuovi termini e a modificare le condizioni di utilizzo di quelle esistenti.

3.2.3 Disciplinare di produzione dei prodotti DOP e IGP

Il disciplinare di un prodotto DOP/IGP è il documento che stabilisce i requisiti che le imprese devono rispettare per poter ottenere la certificazione della propria produzione. In particolare il disciplinare comprende i seguenti elementi principali:

a. nome da proteggere come DOP o IGP, quale utilizzata nel commercio o nel linguaggio comune per descrivere il prodotto nella zona geografica delimitata;
b. descrizione del prodotto, comprese se del caso le materie prime, nonché le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche del prodotto;
c. definizione della zona geografica delimitata in cui devono svolgersi una o più fasi del processo produttivo;

d. elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica delimitata;
e. descrizione del metodo di ottenimento del prodotto e, se del caso, dei metodi locali, leali e costanti nonché informazioni relative al confezionamento;
f. elementi che dimostrano: 1) il legame fra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico (DOP); oppure 2) il legame fra una data qualità, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto e l'origine geografica (IGP);
g. nome e l'indirizzo delle autorità o degli OdC che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare;
h. qualsiasi regola specifica per l'etichettatura del prodotto in questione.

3.2.4 Sistema di controllo e certificazione

La normativa vigente (Reg. UE 1151/2012) prevede che ogni Stato membro della UE predisponga un sistema di controllo che può essere affidato ad Organismi privati e/o ad Autorità di Controllo pubbliche. In Italia, il MiPAAF è l'Autorità competente che coordina e vigila sulle attività di controllo e certificazione di DOP/IGP/STG. Le attività di controllo sono affidate all'Organismo di Controllo (OdC) individuato dagli stessi produttori contestualmente alla richiesta di istituzione della DOP/IGP/STG e che successivamente abbia ottenuto l'autorizzazione dal MiPAAF. L'OdC, inoltre, deve essere accreditato da ACCREDIA ed è tenuto a presentare un Piano dei Controlli.
Il MiPAAF, in fase di autorizzazione dell'OdC esamina l'idoneità del Piano dei Controlli da esso presentato e, in caso di esito positivo rilascia, con l'emanazione di un decreto ministeriale, l'autorizzazione a svolgere le attività di controllo. Le aziende che intendono certificare i propri prodotti, dovranno rivolgersi all'OdC autorizzato e presentare domanda di assoggettamento ai controlli. I costi delle attività di controllo e certificazione svolte dall'OdC sono a carico delle imprese che richiedono la certificazione.

3.2.5 Consorzio di Tutela e Valorizzazione

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione è il soggetto rappresentativo e di riferimento per tutti i produttori di una specifica indicazione geografica (DOP, IGP o STG) per le attività di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi relativi alle indicazioni geografiche. Gli obblighi e requisiti necessari ai fini del riconoscimento dei Consorzi di tutela sono i seguenti:

- trasmettere lo Statuto del consorzio al MiPAAF;
- dimostrare la rappresentatività, ossia la partecipazione nella compagine sociale DEL Consorzio di «produttori ed utilizzatori» che rappresentino almeno i 2/3 della produzione controllata dall'OdC e ritenuta idonea alla certificazione a DOP o IGP;
- garantire al MiPAAF il rispetto di requisiti minimi operativi previsti (DM 12 maggio 2010).

Le categorie di «produttori ed utilizzatori» presi in considerazione per valutare il requisito della rappresentatività del Consorzio sono diverse a seconda del tipo di filiera produttiva interessata dalla certificazione tipica:
a) «caseifici» nella filiera formaggi;
b) «produttori agricoli» nella filiera ortofrutticoli e cereali non trasformati;
c) «imprese di lavorazione» nella filiera ortofrutticoli e cereali trasformati;

d) «olivicoltori» nella filiera grassi (oli);
e) «allevatori» nella filiera carni fresche;
f) «imprese di lavorazione» nella filiera preparazioni carni;
g) «preparatori» nella filiera prodotti panetteria;
h) «elaboratori» nella filiera aceti diversi dagli aceti di vino;
i) «imprese di lavorazione» nella filiera olii essenziali.
j) «apicoltori» o «caseifici» nella filiera altri prodotti di origine animale
k) «agricoltori» nella filiera caffè, tè e spezie, escluso il matè

Ciascun Consorzio di Tutela e Valorizzazione, in quanto soggetto rappresentativo della specifica indicazione geografica, svolge le sue attività per conto di tutti i produttori autorizzati e può ripartire i costi sostenuti nello svolgimento di tali funzioni fra tutti i produttori che utilizzano la DOP/IGP, soci o meno del Consorzio.

3.2.6 Prodotti agroalimentari tipici in Europa, in Italia e in Puglia

Nei Paesi della UE il numero di prodotti tipici che hanno ottenuto il riconoscimento europeo è pari a 1.460, di cui 642 DOP, 756 IGP, e 62 STG. L'Italia è il primo Paese con 299 produzioni tipiche inserite nel registro europeo dei prodotti alimentari tipici, di cui 167 DOP, 130 IGP, 2 STG. Seguono in ordine di importanza, la Francia (250) e la Spagna (197). In Puglia le produzioni alimentari tipiche assommano a 21, di cui 12 DOP E 9 IGP (tabella 4).

Tabella 4. Prodotti tipici della Puglia registrati nell'elenco europeo delle indicazioni geografiche

DENOMINAZIONE	TIPOLOGIA	TIPO
CACIOCAVALLO SILANO	Formaggi	DOP
CANESTRATO PUGLIESE	Formaggi	DOP
COLLINA DI BRINDISI	Oli e grassi	DOP
DAUNO	Oli e grassi	DOP
LA BELLA DELLA DAUNIA	Ortofrutticoli e cereali	DOP
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA	Formaggi	DOP
PANE DI ALTAMURA	Prodotti di panetteria, pasticceria	DOP
PATATA NOVELLA DI GALATINA	Ortofrutticoli e cereali	DOP
RICOTTA DI BUFALA CAMPANA	Altri prodotti di origine animale	DOP
TERRA D'OTRANTO	Oli e grassi	DOP
TERRA DI BARI	Oli e grassi	DOP
TERRE TARENTINE	Oli e grassi	DOP
ARANCIA DEL GARGANO	Ortofrutticoli e cereali	IGP
BURRATA DI ANDRIA	Formaggi	IGP
CARCIOFO BRINDISINO	Ortofrutticoli e cereali	IGP
CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA	Ortofrutticoli e cereali	IGP
CLEMENTINE DEL GOLFO DI TARANTO	Ortofrutticoli e cereali	IGP
LENTICCHIA DI ALTAMURA	Ortofrutticoli e cereali	IGP
LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO	Ortofrutticoli e cereali	IGP
OLIO DI PUGLIA	Oli e grassi	IGP
UVA DI PUGLIA	Ortofrutticoli e cereali	IGP

Approfondimenti sulla certificazione dei prodotti agro-alimentari tipici

DOOR - Database of Origin and Registration (banca dati europea dei prodotti agro-alimentari DOP IGP STG registrati):
https://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=pL0hLqqLXhNmFQyFl1b24mY3t9dJQPflg3xbL2YphGT4k6zdWn34!-370879141

eAmbrosia – the EU geographical indications register
https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/

Portale DOP-IGP (MiPAAF):
http://www.dop-igp.eu/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/1

RETEFOOD DOP-IGP (Portale delle produzioni agroalimentari italiane DOP, IGP e STG)
http://www.ismeamercati.it/retefood-dop-igp

QUALIGEO (Banca dati europea dei DOP IGP STG):
https://www.qualigeo.eu/qualigeo-search/

Elenco delle Strutture di controllo sulle produzioni DOP IGP STG:

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4951

3.3 Certificazione dei vini di qualità

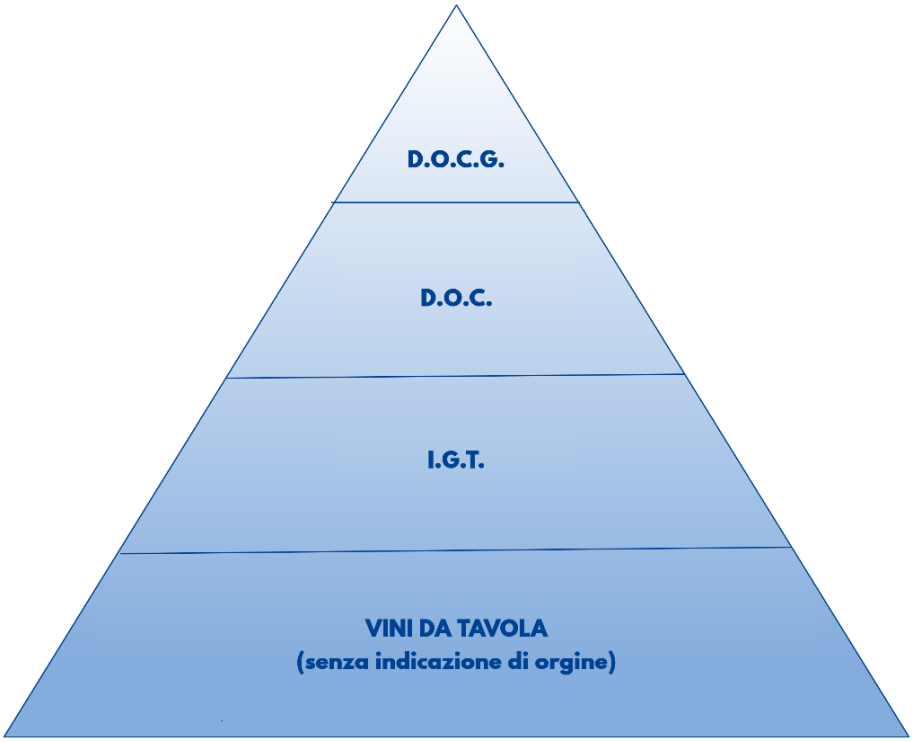
3.3.1 Aspetti normativi

Nel 2008, la riforma della Organizzazione Comune di Mercato (OCM) del settore vitivinicolo (Reg. CE 479/2008) ha introdotto a partire dal 1° agosto 2009 importanti novità nella disciplina dei vini di qualità. Il quadro normativo dei vini di qualità con indicazione dell'origine geografica è stato armonizzato a livello europeo e le indicazioni geografiche sono state equiparate a quella già esistenti per i prodotti agroalimentari DOP e IGP.

Prima dell'introduzione di questa norma europea, in Italia come in altri Paesi UE (es. Francia, Spagna, Portogallo), vigeva uno specifico regime di riconoscimento e tutela dei vini di qualità. La norma italiana di riferimento era la Legge n. 164 del 10 febbraio 1992 - Nuova disciplina delle Denominazioni di Origine dei Vini. In base a questa norma i vini venivano suddivisi in quattro categorie qualitative: 1. vini da tavola (senza indicazione di origine), 2. vini con Indicazione Geografica Tipica (IGT), 3. vini con Denominazione di Origine Controllata (DOC), 4. vini con Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).

La legge italiana definiva una gerarchia qualitativa dei vini, che può essere schematizzata facendo riferimento ad una piramide suddivisa in quattro livelli: al vertice si si collocano le categorie più pregiate, cioè i vini DOCG e DOC anche designati come V.Q.P.R.D. (Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate); al livello successivo ci sono i vini IGT; alla base della piramide sono collati i vini da tavola (Figura 1). La piramide mette bene in evidenza come, passando dalla categoria inferiore alle categorie superiori, aumenta il livello qualitativo e si riduce la quantità prodotta.

Figura 1 – La piramide qualitativa dei vini prima della riforma del 2009 (classificazione italiana)

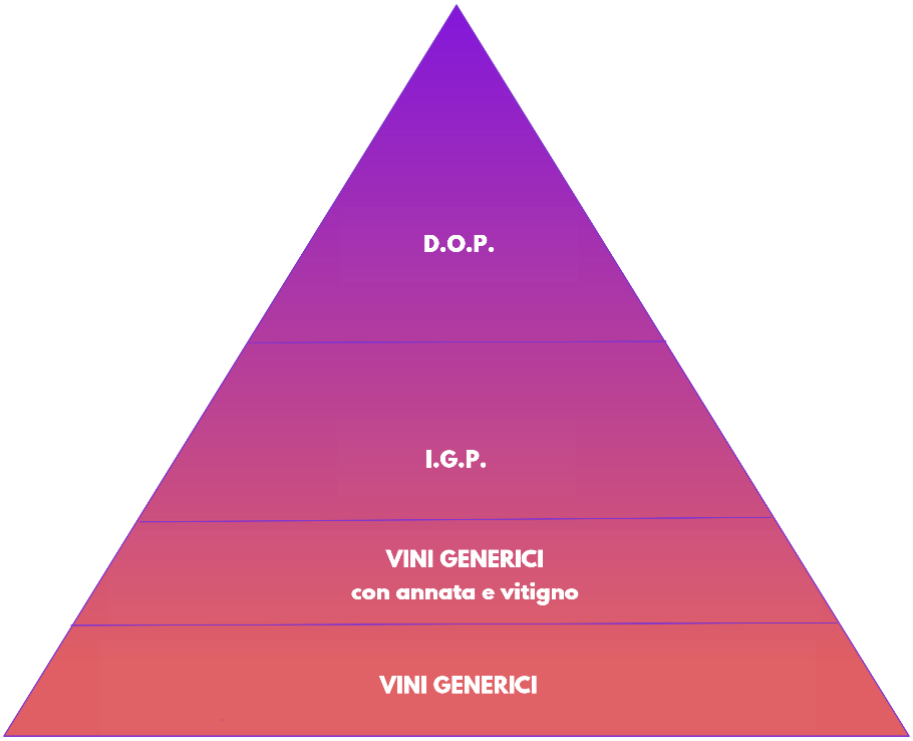


I vini da tavola sono vini "generici", privi di specifiche caratteristiche qualitative e senza un legame con un determinato territorio. Possono essere ottenuti attraverso miscele di uve di diversi vitigni e

diversa provenienza geografica o miscele di vini differenti in termini di vitigno, origine geografica e annata. Sull'etichetta dei vini da tavola non è consentito riportare indicazioni riguardanti il vitigno/i e l'annata della vendemmia.
I vini con Indicazione Geografica Tipica (IGT) sono ottenuti da uve prodotte per almeno l'85% in una determinata zona geografica. La vinificazione e l'imbottigliamento possono avvenire anche in aree diverse da quella di produzione delle uve. Il Disciplinare di produzione di un vino IGT deve contenere i seguenti requisiti fondamentali: a) nome dell'area di produzione delle uve (es. Salento, Valle d'Itria, Puglia); b) delimitazione zona di produzione uve (in genere un'area piuttosto ampia, a scala provinciale o regionale); c) i vitigni utilizzabili; d) resa massima di uva per ettaro (t/ha); e) resa massima di trasformazione dell'uva in vino (%); f) gradazione alcolica minima naturale del vino (grado alcolico); g) gradazione alcolica minima del vino al consumo (grado alcolico); h) pratiche correttive autorizzate.
I vini con Denominazione di origine Controllata (DOC) possiedono caratteristiche qualitative più strettamente connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani di un territorio dotato di una particolare vocazione vitivinicola. La produzione di uve, la vinificazione e l'imbottigliamento devono avvenire nella zona di geografica delimitata. Il Disciplinare di produzione è più restrittivo rispetto al disciplinare di un vino IGT. In particolare, il disciplinare deve specificare i seguenti requisiti: a) nome della denominazione (es. Primitivo di Manduria DOC); b) delimitazione della zona di origine (generalmente un'area piuttosto ristretta); c) vitigni utilizzabili; d) condizioni di produzione delle uve (tipo di terreno, forma di allevamento, densità di impianto, sistema di potatura, ecc.); e) resa massima di uva per ettaro (t/ha); f) resa massima di trasformazione dell'uva in vino (%); g) gradazione alcolica minima naturale del vino (grado alcolico); h) gradazione alcolica minima del vino al consumo (grado alcolico); i) pratiche correttive autorizzate; j) tipo e la durata dell'eventuale invecchiamento; k) caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche del prodotto finale.
I vini con Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) sono vini di particolare pregio. Il riconoscimento DOCG poteva essere assegnato a vini che avevano ottenuto il riconoscimento DOC da almeno 5 anni ed avevano maturato una buona reputazione sia a livello nazionale che internazionale. La produzione di un vino DOCG, dalla produzione uve alla vinificazione e l'imbottigliamento, è regolata da un Disciplinare di produzione ancora più restrittivo rispetto al disciplinare di un vino DOC: a) nome della denominazione (es. Castel del Monte Nero di Troia DOCG, Brunello di Montalcino DOCG); b) delimitazione dell'area di origine (generalmente un'area molto ristretta); c) vitigni utilizzabili; d) condizioni di produzione delle uve (tipo di terreno, forma di allevamento, densità di impianto, sistema di potatura, ecc.); e) resa massima di uva per ettaro (t/ha) f) resa massima di trasformazione dell'uva in vino (%); g) gradazione alcolica minima naturale del vino (grado alcolico); h) gradazione alcolica minima del vino al consumo (grado alcolico); i) pratiche correttive autorizzate; j) tipo e la durata dell'eventuale invecchiamento; k) caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche del prodotto finale; l) tipo di confezionamento (sono vietati contenitori con una capacità > 5 Lt).
Il Reg. CE 479/2008 e le successive modifiche e integrazioni (Reg. UE 1308/2013, Reg. UE 1306/2013) hanno introdotto importanti novità nella disciplina dei vini di qualità. In Italia, le DOC e DOCG già riconosciute al 01/08/2009 sono state iscritte automaticamente nel registro UE delle DOP. Le IGT

già riconosciute a livello nazionale sino al 01/08/2009 sono state iscritte automaticamente nel registro UE delle IGP (figura 2).

Figura 2. La piramide qualitativa dei vini dopo la riforma del 2009 (classificazione europea)



Sempre a far data dal 1° agosto 2009 non è possibile istituire nuove DOCG DOC IGT. È possibile, invece, istituire nuove DOP oppure nuove IGP secondo la procedura prevista dal Reg. CE 479/2008. Alle indicazioni IGT, DOC e DOCG già riconosciute al 01/08/2009, viene data la possibilità di utilizzare in etichetta le vecchie diciture (IGT, DOC e DOCG) oppure le nuove (IGP, DOP) oppure entrambe. L'utilizzo dei loghi comunitari DOP e IGP è facoltativo.
La normativa UE introduce anche l'obbligo di predisporre un sistema di controllo e certificazione di parte terza (pubblico o privato) per tutte le indicazioni geografiche registrate. In precedenza, invece, erano gli stessi Consorzi di Tutela e Valorizzazione a svolgere le attività di controllo su tutti i soggetti della filiera, anche se non associati.
In aggiunta alle indicazioni DOP e IGP, la norma UE ha introdotto la nuova categoria dei "vini da tavola varietali".
Si tratta di vini da tavola che, se sottoposti ad uno sistema di controllo e certificazione di parte terza, possono essere etichettati specificando sia la/le varietà di uva alla base del prodotto sia l'annata di produzione. Non può essere indicata la zona di produzione ma è consentito indicare il Paese di origine. Gli Stati Membri della UE possono imporre limitazioni circa la possibilità di indicare il vitigno sull'etichetta dei vini e degli spumanti varietali. L' Italia, infatti, con il Decreto Ministeriale n. 381 del 19 marzo 2010 e il Decreto Ministeriale del 13/08/2012 (Allegato IV) il campo di applicazione è stato ristretto soltanto a pochi vitigni "internazionali" (tabella 5).

Tabella 5. Varietà ammesse per i vini varietali

Vini varietali
1. *Cabernet*
2. *Cabernet Franc*
3. *Cabernet Sauvignon*
4. *Chardonnay*
5. *Merlot*
6. *Sauvignon*
7. *Syrah*

3.3.2 Sistema dei controlli

Il Reg. CE 479/2008 obbliga gli Stati membri a predisporre un Sistema di controllo e certificazione di parte terza che deve essere affidato ad Organismi privati e/o ad Autorità di Controllo pubbliche. In Italia, l'Autorità che coordina le attività di controllo e certificazione ed è responsabile della vigilanza sulle stesse è il MiPAAF.

Gli OdC devono essere accreditati da ACCREDIA, l'Ente nazionale incaricato della verifica dei requisiti di imparzialità, competenza, responsabilità, trasparenza, riservatezza. L'OdC deve predisporre un Piano dei Controlli specifico per la indicazione geografica e che tenga conto dei requisiti previsti nel Disciplinare di produzione. È necessario, inoltre, che l'OdC sia autorizzato dal MiPAAF, il quale valuta l'idoneità dell'Organismo di Controllo ed il Piano dei Controlli da esso presentato.

Le imprese vitivinicole che intendono certificare i propri prodotti a marchio IGT/DOC/DOCG (IGP/DOP), devono rivolgersi preventivamente all'Organismo di Controllo autorizzato a svolgere i controlli per la specifica indicazione geografica e presentare domanda di assoggettamento ai controlli. I costi della certificazione sono a carico delle imprese. Solo dopo aver verificato il rispetto del disciplinare di produzione l'Organismo di Controllo rilascia la relativa Certificazione.

Le attività di controllo riguardano tutti gli operatori della filiera, dalle aziende agricole (viticoltori) alle cantine (vinificatori) alle imprese di imbottigliamento (imbottigliatori). Tutti gli operatori sono obbligati a notificare la propria attività all'OdC e a rispettare gli specifici requisiti e adempimenti previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli.

3.3.3 Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione

Un organismo fondamentale per il buon funzionamento di una indicazione geografica è il Consorzio di Tutela e Valorizzazione (in seguito Consorzio). Il Decreto legislativo n. 61 del 2010 disciplina i requisiti che ciascun Consorzio delle indicazioni geografiche dei vini deve possedere per ottenere il riconoscimento del MiPAAF e le funzioni che i Consorzi sono autorizzati a svolgere. Al Consorzio possono aderire, su base volontaria, tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo (viticoltori, vinificatori ed imbottigliatori) di una indicazione geografica riconosciuta. Esistono due regimi di riconoscimento:

1. consorzio sufficientemente rappresentativo (almeno il 35% dei viticoltori e il 51% della produzione certificata), il quale è autorizzato ad operare soltanto per conto degli associati;

2. consorzio dotato di piena rappresentatività (almeno il 40% dei viticoltori e il 66% della produzione certificata), il quale è autorizzato ad operare *erga omnes* (ossia anche per conto dei non associati), godendo per le loro funzioni dell'apporto anche finanziario di tutti, compresi i produttori vitivinicoli non soci.

Al Consorzio, indipendentemente dal regime di riconoscimento, sono assegnate le seguenti funzioni: a) valorizzazione e promozione della specifica denominazione di origine o indicazioni geografica (IGT/DOC/DOCG o IGP/DOP); b) consultazione e collaborazione con la pubblica amministrazione nella tutela contro abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio delle denominazioni e comportamenti comunque vietati dalla legge; c) vigilanza nei confronti dei propri associati, da espletare prevalentemente nella fase del commercio (quindi all'esito dei controlli svolti dall'OdC) in collaborazione con l'Ispettorato e con le amministrazioni regionali.

L'attività di vigilanza riguarda il rispetto della legge nonché dello statuto e delle deliberazioni consortili, nel superiore interesse dell'intera filiera vitivinicola.

Il Consorzio dotato di piena rappresentatività può svolgere ulteriori funzioni: a) definizione ed attuazione di politiche di governo dell'offerta finalizzate a salvaguardare e migliorare la qualità dei prodotti (es. coordinando il momento della collocazione del vino sul mercato). A tal riguardo, il consorzio non è abilitato ad imporre un contingentamento dell'offerta, ma può proporre alle amministrazioni regionali di ridurre provvisoriamente le rese massime previste dai disciplinari di produzione; b) organizzazione e coordinamento delle diverse categorie della filiera vitivinicola, ossia viticoltori, vinificatori ed imbottigliatori (es. imponendo l'adozione di prassi comuni); c) tutela legale degli interessi e dei diritti dei produttori, anche non associati, con legittimazione straordinaria a rappresentarli collettivamente in giudizio; d) azioni di vigilanza, tutela e salvaguardia della denominazione «da espletare prevalentemente nella fase del commercio» (all'esito dei controlli svolti dall'OdC), in collaborazione con e sotto il coordinamento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, secondo programmi d'azione elaborati annualmente.

3.3.4 Vini con indicazione geografica in Europa, in Italia e in Puglia

Nei Paesi della UE i vini con indicazione dell'origine riconosciuti e inseriti nel registro europeo sono 1.605, di cui 1.166 DOP, 439 IGP. L'Italia è il primo Paese con 524 vini di qualità registrati, di cui 406 DOP, 118 IGP. Seguono in ordine di importanza, la Francia (435), la Grecia (147) e la Spagna (138). In Puglia i vini con indicazione geografica assommano a 38, di cui 32 DOP (4 DOCG e 28 DOC) e 6 IGP/IGT (tabella 6).

Tabella 6. Vini di qualità della Puglia registrati nell'elenco europeo delle indicazioni geografiche

DENOMINAZIONE	TIPOLOGIA	TIPO	
ALEATICO DI PUGLIA DOLCE NATURALE	Rosso	DOP	DOC
ALEZIO	Rosso, Rosato	DOP	DOC
BARLETTA	Rosso, Bianco, Rosato, Spumante e/o frizzante	DOP	DOC
BRINDISI	Rosso, Bianco, Rosato, Spumante e/o frizzante	DOP	DOC
CACC'E MMITTE DI LUCERA	Rosso	DOP	DOC
CASTEL DEL MONTE	Rosso, Bianco, Rosato, Spumante e/o frizzante	DOP	DOC

CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO	Rosato	DOP	DOCG
CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA RISERVA	Rosso	DOP	DOCG
CASTEL DEL MONTE ROSSO RISERVA	Rosso	DOP	DOCG
COLLINE JONICHE TARANTINE	Rosso, Bianco, Rosato, Spumante e/o frizzante	DOP	DOC
COPERTINO	Rosso, Rosato	DOP	DOC
GALATINA	Rosso, Bianco, Rosato, Spumante e/o frizzante	DOP	DOC
GIOIA DEL COLLE	Rosso, Bianco, Rosato	DOP	DOC
GRAVINA	Rosso, Bianco, Rosato, Spumante e/o frizzante	DOP	DOC
LEVERANO	Rosso, Bianco, Rosato	DOP	DOC
LIZZANO	Rosso, Bianco, Rosato, Spumante e/o frizzante	DOP	DOC
LOCOROTONDO	Bianco, Spumante e/o frizzante	DOP	DOC
MARTINA O MARTINA FRANCA	Bianco, Spumante e/o frizzante	DOP	DOC
MATINO	Rosso, Rosato	DOP	DOC
MOSCATO DI TRANI	Bianco	DOP	DOC
NARDÒ	Rosso, Rosato	DOP	DOC
NEGROAMARO DI TERRA D'OTRANTO	Rosso, Rosato, Spumante e/o frizzante	DOP	DOC
ORTA NOVA	Rosso, Rosato	DOP	DOC
OSTUNI	Rosso, Bianco	DOP	DOC
PRIMITIVO DI MANDURIA	Rosso	DOP	DOC
PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE	Rosso	DOP	DOCG
ROSSO DI CERIGNOLA	Rosso	DOP	DOC
SALICE SALENTINO	Rosso, Bianco, Rosato, Spumante e/o frizzante	DOP	DOC
SAN SEVERO	Rosso, Bianco, Rosato, Spumante e/o frizzante	DOP	DOC
SQUINZANO	Rosso, Bianco, Rosato, Spumante e/o frizzante	DOP	DOC
TAVOLIERE DELLE PUGLIE O TAVOLIERE	Rosso, Rosato	DOP	DOC
TERRA D'OTRANTO	Rosso, Bianco, Rosato, Spumante e/o frizzante	DOP	DOC
DAUNIA	Rosso, Bianco, Rosato, Spumante e/o frizzante	IGP	IGT
MURGIA	Rosso, Bianco, Rosato, Spumante e/o frizzante	IGP	IGT
PUGLIA	Rosso, Bianco, Rosato, Spumante e/o frizzante	IGP	IGT
SALENTO	Rosso, Bianco, Rosato, Spumante e/o frizzante	IGP	IGT
TARANTINO	Rosso, Bianco, Rosato, Spumante e/o frizzante	IGP	IGT
VALLE D'ITRIA	Rosso, Bianco, Rosato, Spumante e/o frizzante	IGP	IGT

Approfondimenti sulla certificazione dei vini di qualità

Normativa europea dei vini DOP e IGP (Commissione europea):
https://ec.europa.eu/info/publications/regulations-wine_en

Normativa nazionale dei vini DOP e IGP (MiPAAF):
https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395

E-Bacchus - database of Geographical indications for wines and spirits (registro UE delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche):
https://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/e-bacchus/index.cfm?language=IT

eAmbrosia – the EU geographical indications register
https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/

RETEVINO DOP-IGP (Banca dati ISMEA dei vini DOP e IGP):
http://www.ismeamercati.it/retevino-dop-igp

FEDERDOC - Confederazione Nazionale dei Consorzi volontari per la tutela delle denominazioni di origine:
http://www.federdoc.com/

Elenco delle Strutture di controllo per le denominazioni di origine protetta (DOP), le indicazioni geografiche protette (IGP) ed i vini "varietali":

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4256

4. Sistemi di certificazione volontari non regolamentati

4.1 Certificazioni basate su norme ISO

4.1.1 Introduzione

ISO (*International Organization for Standardization*) è la più importante organizzazione internazionale, indipendente e non governativa che si occupa della elaborazione e diffusione di norme tecniche volontarie (standard). Fu fondata il 23 febbraio 1947 e la sua sede generale si trova a Ginevra, in Svizzera. La missione originaria di ISO era l'unificazione dei sistemi di misura. Successivamente ha esteso il suo campo di azione sino ad occuparsi della definizione di norme tecniche volontarie riguardanti quasi tutti i settori dell'economia.

Una norma tecnica o standard è *"una specifica tecnica, adottata da un organismo di normazione riconosciuto, per applicazione ripetuta o continua, alla quale non è obbligatorio conformarsi"* (Reg. UE n. 1025/2012). Le norme tecniche, quindi, sono documenti che definiscono i requisiti, le specifiche, le linee guida o le caratteristiche che possono essere utilizzati in modo coerente per garantire che organizzazioni, materiali, prodotti, processi e servizi siano idonei al loro scopo.

L'interesse delle imprese per le norme ISO e per le relative certificazioni di parte terza risiede nel fatto che queste certificazioni sono riconosciute a livello internazionale. In altri termini, una certificazione basata su una norma ISO ottenuta da un'impresa operante in un determinato Paese (es. Italia) è riconosciuta in tutti quei Paesi del mondo i cui Organismi nazionali di standardizzazione sono membri dell'ISO. La validità internazionale della certificazione basata su norme ISO agevola enormemente le relazioni commerciali tra imprese che operano in Paesi diversi e che possono avere normative cogenti molto differenti fra di loro.

Attualmente gli Organismi nazionali di standardizzazione di 163 Paesi del mondo aderiscono a ISO. L'Italia vi aderisce con l'organismo nazionale di standardizzazione denominato UNI (Ente Nazionale Italiano di Unificazione). Nella UE, invece, opera il CEN (Comitato Europeo di Normazione).

L'UNI è un'associazione privata senza scopo di lucro fondata nel 1921 e riconosciuta dallo Stato italiano e dall'Unione Europea (Reg. UE n. 1025/2012). Sono soci di UNI 4.135 soggetti diversi: imprese, professionisti, associazioni, enti pubblici, centri di ricerca e istituti scolastici. Questa organizzazione rappresenta l'Italia presso le organizzazioni di normazione europea (CEN) dal marzo 1961 e mondiale (ISO) dal febbraio 1947. Essa si occupa di studiare, elaborare, approvare e pubblicare norme tecniche volontarie. UNI opera anche nel campo editoriale pubblicando, in formato cartaceo ed elettronico, diversi tipi di prodotti: norme tecniche, manuali di applicazione pratica delle principali norme e raccolte di documenti mirate sulle esigenze di specifici settori.

Le norme tecniche approvate dagli organismi di normazione hanno una impostazione di tipo gerarchico con riferimento all'ambito territoriale di applicazione:

1. norme ISO: sono riconosciute a scala internazionale (norme in lingua inglese);
2. norme CEN: sono riconosciute nei Paesi dell'Unione Europea; inoltre il CEN adotta e traduce le norme ISO (in lingua inglese, francese, tedesco);
3. norme UNI: hanno validità nazionale; inoltre UNI adotta ed eventualmente traduce le norme ISO e CEN.

L'ambito territoriale di applicazione (nazionale, europeo, internazionale) di una norma tecnica si evince dalla/e sigla/e contenuta/e nel titolo della norma:

- UNI: identifica norme nazionali elaborate o tradotte da UNI. Se è l'unica sigla presente significa che la norma è stata elaborata direttamente da UNI e ha validità nazionale.
- EN: identifica norme europee elaborate o tradotte dal CEN. Le norme EN devono essere obbligatoriamente recepite dai Paesi membri CEN. La loro sigla di riferimento diventa, nel caso dell'Italia, UNI EN ed hanno validità europea.
- ISO: identifica norme internazionali elaborate dall'ISO e applicabili in tutti i Paesi aderenti a ISO.

Ogni Paese può decidere se rafforzare ulteriormente il ruolo di una norma ISO attraverso l'adozione come norma nazionale, nel qual caso in Italia la sigla diventa UNI ISO oppure UNI EN ISO (Es.: UNI EN ISO 9001:2015 - Sistemi di gestione per la qualità – Requisiti).

Le norme tecniche volontarie ISO vigenti sono numerose (circa 19.500). Si tratta di norme di sistema di gestione, norme di processo, norme di prodotto e norme di servizio, e coprono tutti i settori economici.

In questo manuale saranno approfondite le norme ISO di maggiore interesse per il sistema agroalimentare. Si tratta di norme che regolano Sistemi di Gestione aventi diverse finalità:

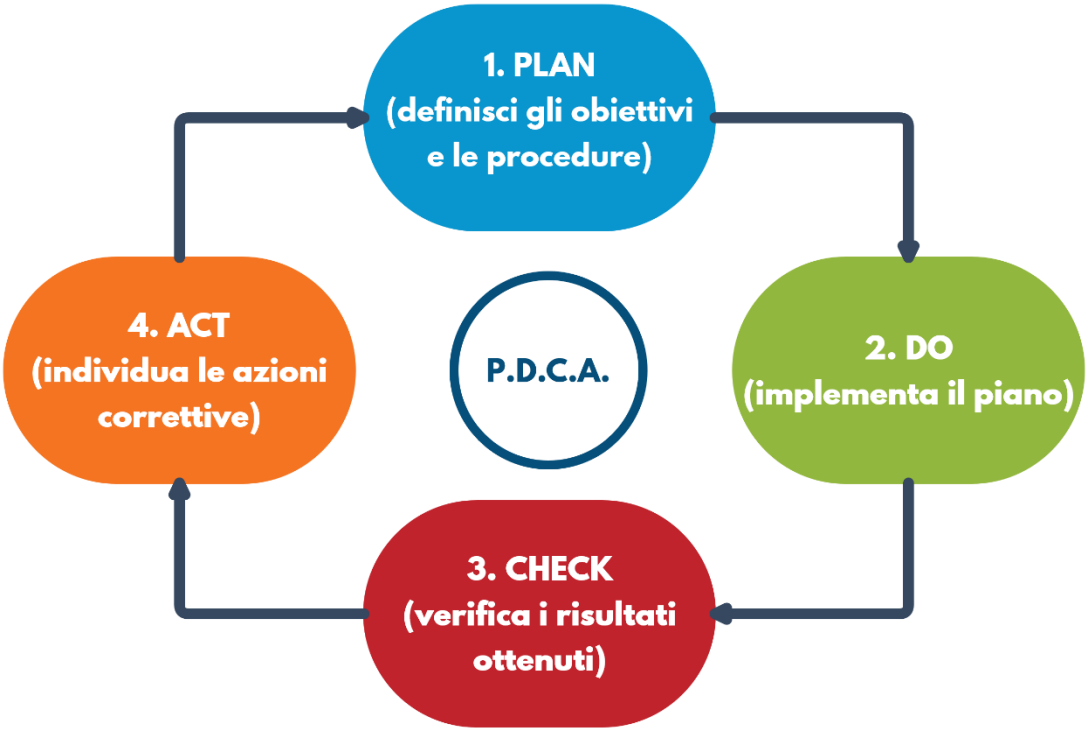
- UNI EN ISO 9001:2015 - Sistemi di gestione per la qualità – Requisiti
- UNI EN ISO 14001:2015 - Sistemi di gestione ambientale - Requisiti e guida per l'uso
- UNI EN ISO 22000:2018 - Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare
- UNI EN ISO 22005:2008 - Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione

Un Sistema di Gestione (SG) è un insieme di regole e procedure che una organizzazione (un'impresa o anche un ente pubblico) può applicare allo scopo di raggiungere obiettivi definiti (es. soddisfazione dei clienti, miglioramento continuo delle prestazioni ambientali, sicurezza igienico-sanitaria).

La certificazione di un SG secondo una specifica norma ISO assicura la capacità di un'organizzazione di strutturarsi e gestire le proprie risorse ed i propri processi in modo da riconoscere e soddisfare i bisogni dei clienti (imprese o consumatori) oppure le esigenze della collettività (cittadini), secondo un approccio finalizzato al miglioramento continuo delle prestazioni del sistema di gestione. Un'impresa che intende implementare un SG ai sensi delle norme ISO, deve dimostrare, attraverso un'adeguata documentazione, l'adozione ed il mantenimento nel tempo di un approccio sistemico pro-attivo, ispirato al cosiddetto "Ciclo di Deming" (figura 3). Si tratta di un approccio basato sulla applicazione ciclica di 4 fasi/azioni:

1. *PLAN*: pianificare gli obiettivi da raggiungere, valutare le risorse disponibili (materiali, immateriali e umane), pianificare le attività
2. *DO*: attuare il piano (implementare il piano nei processi aziendali) e raccogliere i dati di relativi all'implementazione del piano
3. *CHECK*: controllare i risultati, predisponendo strumenti capaci di misurare l'efficacia del sistema (valutazione del raggiungimento degli obiettivi stabiliti)
4. *ACT*: agire attraverso il riesame e il miglioramento del sistema (eventuale modifica della pianificazione delle attività).

Figura 3. Ciclo di Deming (miglioramento continuo di un sistema di gestione)



4.1.2 Norma ISO 9001

La sigla "ISO 9000" identifica una famiglia di norme che riguardano l'adozione di un Sistema di Gestione per la Qualità (SGQ) in grado di qualificare un'organizzazione (impresa o ente pubblico) come controparte affidabile in quanto costantemente impegnata a soddisfare sempre meglio le esigenze dei propri clienti oppure utenti.

Le principali norme della serie ISO 9000 sono le seguenti:

- - ISO 9000 - descrive la terminologia e i principi essenziali di un SGQ;
- - ISO 9001 - definisce i requisiti specifici che deve possedere un SGQ;
- - ISO 9004 - definisce le linee guida per il miglioramento continuo di un SGQ.

Le norme ISO 9000 sono universali, in quanto la loro applicabilità prescinde dalla dimensione o dal settore di attività dell'impresa. Questo ha decretato il grande successo della relativa certificazione che è la più diffusa al mondo. I principi di base delle norme "ISO 9000" sono i seguenti:

1. Orientamento al cliente (le organizzazioni dipendono dai clienti/utenti, occorre tendere a superare le loro stesse aspettative);
2. Leadership (la direzione aziendale deve stabilire unità di intenti e di indirizzo della organizzazione);
3. Coinvolgimento del personale (partecipazione attiva del personale);
4. Approccio per processi (individuare i processi principali, pianificarli, definire i parametri di controllo);
5. Approccio sistemico alla gestione (gestire come un sistema i processi fra loro correlati, assegnando obiettivi coerenti);

6. Miglioramento continuo (è l'obiettivo dell'organizzazione, basato sull'assunto che la soddisfazione del cliente non è un fatto acquisito in modo definitivo);
7. Decisioni basate su dati di fatto (analisi di dati e informazioni oggettive);
8. Rapporto di beneficio con i fornitori (partnership, rapporti di interesse e collaborazione reciproca).

La norma "UNI EN ISO 9001:2015 - Sistemi di gestione per la qualità" è l'unica norma della famiglia ISO 9000 in base alla quale un'impresa può essere certificata. La norma specifica i requisiti che un SGQ deve possedere e consente all'organizzazione che la implementa di dimostrare la propria capacità di fornire con regolarità prodotti o servizi che soddisfano i requisiti del cliente ed i requisiti cogenti applicabili. La norma consente, inoltre, di accrescere la soddisfazione del cliente tramite l'applicazione efficace del sistema di gestione, compresi i processi per il miglioramento del sistema stesso.

La certificazione basata sulla norma ISO 9001 è una certificazione del sistema di gestione. In altri termini, è l'organizzazione nel suo complesso ad essere certificata perché adotta un certo modo di operare, non i suoi prodotti o i suoi processi (assicurazione indiretta). L'obiettivo della norma è quello di ridurre al minimo la tradizione orale all'interno dell'organizzazione, favorendo la registrazione, la conservazione e la rintracciabilità delle informazioni più importanti riguardanti gli aspetti organizzativi e gestionali. La norma prescrive che l'organizzazione si doti della seguente documentazione:

1. Politica per la qualità (dichiarazioni documentate sulla strategia e gli obiettivi per la qualità).
2. Manuale della qualità (documento finalizzato alla efficace pianificazione, funzionamento e controllo dei processi).
3. Registrazioni (servono a fornire evidenza della conformità ai requisiti e dell'efficace funzionamento del SGQ).

L'iter di certificazione prevede che l'organizzazione invii la notifica all'OdC:

a) domanda scritta di assoggettamento al sistema di controllo;

b) informazioni specifiche dell'azienda;

c) unità operativa da certificare;

d) Manuale della Qualità.

In seguito alla notifica l'OdC prescelto effettua la prima visita valutativa, che prevede un incontro dell'auditor dell'OdC con la Direzione e una visita ispettiva sull'unità operativa da controllare. All'esito di questa visita l'auditor dell'OdC redige un rapporto di valutazione, firmato dagli auditor (interno ed esterno) e dal responsabile dell'organizzazione oggetto di verifica. Un specifico comitato interno all'OdC, in base alle risultanze del rapporto di valutazione, valuta se sussistono le condizioni per il rilascio della certificazione. Successivamente, per il mantenimento della certificazione, l'organizzazione deve sottoporsi a visite periodiche di sorveglianza (minimo una volta all' anno). Spesso, le imprese affidano la gestione dell'iter di certificazione ad un consulente esterno, che si interfaccia ad un team interno (gruppo pilota). Questo iter di certificazione si applica anche nel caso degli altri sistemi di gestione basati su norme ISO.

La certificazione ISO 9001 ha raggiunto un'ampia diffusione in tutto il mondo ed in tutti i settori di attività perché agevola i rapporti b2b (business to business) che le imprese (fornitori) hanno con i propri interlocutori commerciali (clienti). La certificazione ISO 9001 stenta invece ad affermarsi nel

settore agricolo. A novembre 2014, solo 160 imprese agricole italiane avevano conseguito la certificazione ISO 9001 mentre nell'industria alimentare il numero delle imprese certificate era di circa 2.800 (fonte: Banche dati Accredia). Le cause sono da ricercare nelle difficoltà oggettive che le imprese agricole, spesso di piccole dimensioni e con strutture organizzative semplici, incontrano nella gestione della complessa documentazione richiesta per la certificazione. Le procedure di certificazione sono percepite più come un appesantimento burocratico che come un'effettiva opportunità per conseguire vantaggi competitivi che, di fatto, sono minimi per un'impresa agricola di dimensioni piccole e medie.

4.1.3 Norma ISO 14001

Le norme "ISO 14000" sono una famiglia di norme riguardanti l'adozione di un Sistema di Gestione Ambientale (SGA) finalizzato a migliorare le performance ambientali delle organizzazioni (imprese o enti pubblici), mediante la riduzione dell'impatto ambientale delle attività e dei processi produttivi. La norma "UNI EN ISO 14001:2015 - Sistemi di gestione ambientale" è una norma ISO armonizzata, pubblicata e diffusa dall'UNI e dal CEN, il cui ultimo aggiornamento risale al 2015.

La ISO 14001 è l'unica norma della famiglia ISO 14000 in base alla quale un'organizzazione può essere certificata. Essa individua i requisiti che un SGA (certificazione di sistema) deve possedere. È l'organizzazione nel suo complesso ad essere certificata perché adotta un certo modo di operare, non i suoi prodotti o i suoi processi. Anche le norme ISO 14000 sono universali, poiché la loro applicabilità prescinde dal settore di attività dell'organizzazione. Questo ha favorito la diffusione di questa certificazione che, tuttavia, rimane di gran lunga inferiore a quella della ISO 9001.

L'organizzazione che intende ottenere la certificazione ISO 14001 deve essere in grado di dimostrare, attraverso un'adeguata documentazione, di aver adottato un SGA che abbia i seguenti requisiti:

1. conoscere e rispettare tutte le prescrizioni cogenti in materia di tutela dell'ambiente applicabili (pre-requisito);
2. individuare quali sono i principali impatti sull'ambiente delle proprie attività (ad es. emissioni nell'aria, acqua, suolo; consumi di energia, acqua, materie prime, ecc.);
3. predisporre un sistema di misurazione degli impatti;
4. predisporre un programma di misure attraverso le quali ridurre l'entità degli impatti (ad es. riciclo dell'acqua, uso di energie rinnovabili, ecc.);
5. fissare obiettivi precisi di riduzione degli impatti ed i tempi raggiungimento 6. predisporre un sistema di monitoraggio periodico degli impatti per verificare il raggiungimento degli obiettivi fissati e predisporre eventuali interventi correttivi.

Tuttavia, la norma ISO non specifica dei requisiti minimi delle prestazioni ambientali che l'organizzazione deve raggiungere. In altri termini, l'impresa non deve dimostrare di avere un basso impatto ambientale ma deve invece dimostrare l'impegno ad adottare un programma di controllo e riduzione degli impatti.

La certificazione ISO 14001 ha come principale vantaggio quello di migliorare l'immagine dell'impresa (*greening*). Inoltre, se associata alla certificazione ISO 9001, essa contribuisce a qualificare l'impresa come controparte affidabile agevolando enormemente i rapporti b2b (business to business). L'adozione della certificazione ISO 14001 comporta altri importanti vantaggi, quali

assicurare la conformità alla normativa cogente in materia ambientale che, essendo molto complessa, rischia di esporre l'impresa a sanzioni piuttosto pesanti. L'iter di certificazione stimola l'impresa a revisionare i processi produttivi ed a migliorare la loro efficienza con conseguente riduzione dei costi relativi alla gestione dei rifiuti, ai consumi di energia, acqua e materie prime, ecc.. Infine, può consentire l'accesso delle imprese certificate a finanziamenti agevolati nazionali e comunitari che sempre più spesso prevedono tra i criteri di selezione o di premialità il possesso di certificazioni ambientali.
La certificazione basata sulla norma ISO 14001 stenta ad affermarsi nel settore agricolo per ragioni analoghe a quelle già viste per la certificazione ISO 9001. A dicembre 2018, solo poche decine di imprese agricole italiane possedevano la certificazione ISO 14001 mentre nell'industria alimentare il numero di imprese certificate è pari a circa 660 (fonte: Banche dati Accredia).

4.1.4 Norma ISO 22000

Le norme "ISO 22000" sono una famiglia di norme che riguardano l'adozione di un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare (SGSA) pensato specificamente per qualificare un'impresa agroalimentare come controparte affidabile in quanto costantemente impegnata a garantire un elevato livello di sicurezza igienico-sanitaria dei propri prodotti. La certificazione basata sulla norma ISO 22000 è una certificazione di sistema. Anche in questo caso si tratta di una assicurazione indiretta, poiché è il sistema di gestione dell'impresa nel suo complesso ad essere certificato ma non i suoi prodotti o i suoi processi.
La norma "UNI EN ISO 22000:2018 - Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" si rivolge a tutte le imprese che sono coinvolte nelle filiere agro-alimentari, sia direttamente (aziende agricole, industria alimentare, dettaglianti, ristorazione, ecc.) sia indirettamente (aziende produttrici di imballaggi, apparecchiature, detergenti, materie prime agricole come mangimi, fitofarmaci, ecc.).
La certificazione ISO 22000 attesta l'adozione di un SGSA basato sui seguenti requisiti fondamentali:

1. conoscenza e rispetto di tutte le prescrizioni cogenti in materia di sicurezza alimentare che riguardano l'impresa (pre-requisito);
2. progettazione ed implementazione di un sistema HACCP secondo lo Standard proposto dal *Codex Alimentarius*[1];
3. applicazione dei "*Pre-Requisite Programs*" (PRP) del *Codex Alimentarius*.

La certificazione ISO 22000 garantisce che l'impresa, oltre a rispettare la normativa cogente in materia di sicurezza alimentare, opera in modo tale da minimizzare i rischi che possono scaturire dal consumo dei prodotti. È opportuno specificare che minimizzare i rischi significa rendere bassa la probabilità che si possa verificare un danno alla salute dei consumatori e, nell'eventualità che il danno si verifichi, esso rimanga comunque di lieve entità.
L'impresa deve applicare i "*Pre-Requisite Programs*" (Programma dei Pre-Requisiti) proposti dal Codex Alimentarius. Si tratta di una serie di regole generali e trasversali, cioè valide per tutte le

[1] Il Codex Alimentarius è un organismo internazionale istituito dalla FAO e dalla Organizzazione Mondiale della Sanità (World Health Organization - WHO) per discutere le politiche globali relative agli alimenti, con la finalità di proteggere la salute pubblica e favorire il commercio "equilibrato" di alimenti. Il Codex Alimentarius raccoglie dati scientifici, pratiche e procedure corrette e le traduce in standard, linee guida raccomandazioni ai fini della produzione e trasformazione dei prodotti alimentari secondo criteri di sicurezza igienico-sanitaria.

tipologie di aziende, finalizzate a ridurre il rischio di eventi che possono compromettere la salubrità degli alimenti. Nello specifico, tali regole riguardano:

- le caratteristiche tecniche delle strutture (edifici, impianti, macchinari);
- l'efficienza delle strutture (programmi di manutenzione);
- le condizioni igieniche delle strutture (programmi di pulizia e sanificazione);
- l'approvvigionamento di aria e acqua (trattamenti di aria e acqua);
- lo smaltimento dei rifiuti (programma gestione rifiuti);
- l'igiene del personale (programma di addestramento del personale);
- l'adozione, a seconda della tipologia di azienda, di GAP (*Good Agricultural Practices*), GVP (*Good Veterinarian Practices*), GMP (*Good Manifacturing Practices*), GDP (*Good Distribution Practices*), GTP (*Good Trading Practices*).

La certificazione ISO 22000 ha come principale vantaggio quello di migliorare l'immagine dell'impresa ma soprattutto favorisce gli scambi commerciali fra aziende di diversi Paesi del mondo. Lo standard ISO 22000, infatti, è riconosciuto a livello internazionale mentre la legislazione cogente in materia di sicurezza alimentare può essere anche molto diversa da Paese a Paese. Se associata alla certificazione ISO 9001, essa contribuisce a qualificare l'impresa come controparte affidabile agevolando enormemente i rapporti b2b (business to business) con i propri interlocutori commerciali. In aggiunta, la certificazione ISO 22000 comporta altri importanti vantaggi:

- assicura la conformità alla normativa cogente in materia di sicurezza alimentare che, essendo molto complessa, rischia di esporre le imprese a sanzioni anche piuttosto pesanti;
- riduce il rischio che si possano verificare danni alla salute dei consumatori e le conseguenti ripercussioni economiche anche sull'impresa.

La certificazione ISO 22000 è ancora poco diffusa. Al 31 dicembre 2012, circa 600 aziende agroalimentari in Italia avevano ottenuto tale certificazione (fonte: Banche dati Accredia). Tuttavia, la rapida crescita del numero di imprese certificate a distanza di pochi anni dalla sua introduzione (2005) lascia prevedere una maggiore diffusione nel prossimo futuro.

4.1.5 Norma ISO 22005

La norma "UNI EN ISO 22005:2008 - Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" recepisce la norma "UNI 10939:2001 - Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" e la norma "UNI 11020:2002 - Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari". La norma ISO 22005 si applica a tutte le imprese del sistema agroalimentare, comprese quelle mangimistiche e rappresenta il documento di riferimento internazionale per la certificazione di sistemi di rintracciabilità agroalimentari.

L'implementazione di sistemi di rintracciabilità nelle aziende e nelle filiere agroalimentari costituisce uno strumento utile sia per rispondere agli obblighi cogenti stabiliti dalla UE sia per valorizzare particolari caratteristiche di prodotto, quali la provenienza geografica e le caratteristiche peculiari degli ingredienti, oltre a soddisfare le aspettative del cliente, quali la GDO e i consumatori finali. Infatti, l'implementazione di un tale sistema può rappresentare uno strumento per tracciare le informazioni di maggior interesse per l'azienda (es. l'origine di un prodotto, i parametri di processo,

la gestione rigorosa dei quantitativi e quindi degli scarti di produzione etc.), diventando anche una possibile leva di marketing.
Il sistema di rintracciabilità non è di per sé in grado di garantire la sicurezza del prodotto alimentare, ma contribuisce al raggiungimento di tale obiettivo. Infatti qualora si manifesti una non conformità di tipo igienico-sanitario, consente da un lato di risalire fino al punto della filiera in cui si è originato il problema, dall'altro di procedere, se necessario, con il ritiro o il richiamo prodotto.
La progettazione di un sistema di rintracciabilità deve necessariamente definire i seguenti aspetti:

- gli obiettivi del sistema di rintracciabilità (sicurezza, qualità, marketing);
- la normativa e documenti applicabili al sistema di rintracciabilità;
- i prodotti e ingredienti oggetto di rintracciabilità;
- la posizione di ciascuna organizzazione nella catena alimentare, identificazione dei fornitori e dei clienti;
- i flussi di materiali;
- le informazioni che devono essere gestite;
- le procedure;
- la documentazione;
- le modalità di gestione della filiera.

Il sistema di rintracciabilità secondo la norma "ISO 22005" deve essere certificato da OdC autorizzati e accreditati da Accredia. Il processo di certificazione è sostanzialmente basato su una analisi documentale per accertare la rispondenza del Manuale di rintracciabilità e delle eventuali procedure ai requisiti delle norme di riferimento, seguita da una verifica (audit) in campo per valutare l'applicazione coerente e puntuale dei requisiti normativi e di quanto riportato nei documenti di rintracciabilità.

Approfondimenti sulle norme ISO

ISO - International Organization for Standardization:
http://www.iso.org

UNI – Ente Italiano di Normazione:
http://www.uni.com

CEN - European Committee for Standardization:
https://www.cen.eu

Principali norme ISO applicate nel settore agroalimentare:

- UNI EN ISO 9001:2015 - Sistemi di gestione per la qualità – Requisiti
- UNI EN ISO 14001:2015 - Sistemi di gestione ambientale - Requisiti e guida per l'uso
- UNI EN ISO 22000:2018 - Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare
- UNI EN ISO 22005:2008 - Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione

Organismi accreditati e riconosciuti per il controllo e la certificazione basata su norme ISO:

https://services.Accredia.it/ppsearch/Accredia_orgmask.jsp?ID_LINK=1733&area=310

4.2 Certificazioni basate sugli standard della Grande Distribuzione Organizzata (GDO)

4.2.1 Introduzione

Gli standard della Grande Distribuzione Organizzata (GDO) rappresentano i principali strumenti operativi, a livello internazionale, utilizzati dai soggetti che operano nella distribuzione alimentare al dettaglio per selezionare qualificare e monitorare i propri fornitori (relazioni di tipo b2b).

L'adozione di questi standard da parte delle imprese di produzione (imprese agricole e imprese di trasformazione alimentare) assicura la conformità alla normativa cogente in materia di igiene e sicurezza alimentare. Inoltre, riduce il rischio che si possano verificare danni alla salute dei consumatori. Ciascuna impresa di produzione, infatti, è responsabile della sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari che immette sul mercato. L'adozione standard della GDO offre l'opportunità alle imprese di produzione di vendere i propri prodotti a importanti catene della GDO internazionale che, attraverso, le *private label*[2] (marca privata) valorizza i prodotti consentendo il raggiungimento di volumi di vendita molto elevati. Si tratta di una strategia commerciale che consente alle imprese di produzione di non impegnarsi in costose e rischiose politiche di marca.

Questi standard sono stati sviluppati dalle principali Associazioni di categoria di cui fanno parte i maggiori *retailer* europei. L'adozione di questi standard da parte delle imprese di produzione è in molti casi un prerequisito per vendere i prodotti a imprese della GDO (obbligatori *de-facto*).

Nel 2000 è stato costituito un organismo internazionale denominato *Global Food Safety Initiative* (GFSI) che ha l'obiettivo di stabilire criteri univoci di sicurezza alimentare. Il compito principale è quello di identificare, comparare e divulgare standard per la sicurezza alimentare, al fine di rendere più agevole per le aziende alimentari, orientarsi e scegliere il complesso di regole più vicino al proprio modo di operare. Avere una certificazione riconosciuta GFSI può essere importante per un'impresa perché gli consente di vendere i suoi prodotti alle maggiori insegne della GDO. Tra gli standard approvati e quindi equiparati dal GFSI vi sono il Global Standard for Food Safety (GSFS) del *British Retail Consortium* (BRC) e l'*IFS Food* dell'*International Featured Standard*, che saranno analizzati nei paragrafi successivi.

4.2.2 Il Global Standard for Food Safety (GSFS) del British Retail Consortium (BRC)

Il BRC (*British Retail Consortium*) è un consorzio che riunisce le principali imprese britanniche della Grande Distribuzione Organizzata (GDO). Tali imprese controllano gran parte del fatturato generato dalla distribuzione al dettaglio nel Regno Unito.

Nel 1998, BRC ha elaborato la prima norma tecnica che definiva un Sistema di Gestione (SG) incentrato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti venduti a marchio della GDO (*Technical Standard for Companies Supplying Retailer Branded Food Products*). Nel 2018, è stato pubblicato l'ultimo aggiornamento della norma, denominata "*Global Standard for Food Safety (GSFS): Issue 8*". L'aggiornamento dello standard nasce dall'esigenza di allineamento alle istanze emerse negli ultimi anni (es. nuove norme cogenti in materia di etichettatura).

[2] Prodotti commercializzati con il marchio del distributore (generalmente un'impresa della GDO), anziché quello del produttore. Noti anche come prodotti a marca commerciale, sono prodotti il cui brand è associato all'insegna del punto vendita.

La certificazione del GSFS è rilasciata da OdC autorizzati dallo stesso BRC e accreditati da Accredia. La GDO britannica esige, generalmente, tale certificazione dai fornitori di prodotti etichettati come *private label* e sempre più spesso anche dalle imprese che vendono a marchio proprio. Inoltre, lo standard GSFS è applicato anche nelle imprese GDO di altri Paesi UE ed extra-UE.
Lo Standard di BRC è stato concepito dalla GDO con l'obiettivo di disporre di uno strumento operativo comune per la selezione dei fornitori in modo da scegliere quelli capaci di offrire adeguate garanzie in merito ad alcuni requisiti fondamentali dei prodotti alimentari riguardanti, in particolare, per la sicurezza igienico-sanitaria.
La certificazione di conformità al GSFS può essere implementata da imprese che trasformano prodotti alimentari e/o effettuano una qualunque manipolazione dei prodotti agricoli primari che può comportare un pericolo di contaminazione. Sono incluse, quindi, le aziende agricole e loro cooperative che effettuano la raccolta, il condizionamento ed il confezionamento dei prodotti. La certificazione è rilasciata con riferimento ad uno specifico sito di produzione in cui avviene la trasformazione e/o manipolazione dei prodotti. Se un'azienda dispone di più siti di produzione, essa deve richiedere una certificazione per ciascuno di essi.
Lo Standard GSFS consiste in una *Check-list* suddivisa in 9 capitoli, ciascuno dei quali contiene i requisiti che devono essere rispettati:

1. Responsabilità della direzione e miglioramento continuo - requisiti relativi all'intensità ed alla continuità dell'impegno che il management aziendale deve dedicare per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti.
2. Programma di sicurezza alimentare (HACCP) - requisiti del sistema HACCP (coerente con le indicazioni del Codex Alimentarius).
3. Sistema di gestione della Qualità - requisiti per la gestione della qualità (secondo i principi delle norme ISO 9000).
4. Sito di produzione - requisiti che deve possedere il sito di produzione, inclusi la manutenzione degli edifici e delle attrezzature, la pulizia e la sanificazione, lo smaltimento dei rifiuti, ecc..
5. Controllo del prodotto - controlli sui prodotti per la gestione degli allergeni, la prevenzione delle frodi alimentari e test sul prodotto (esami visivi, analisi di laboratorio, ecc.).
6. Controllo dei processi - principali controlli che vanno effettuati sui processi di produzione, quali i controlli delle materie prime, dei parametri ambientali (ad es. temperatura, umidità, presenza di agenti infestanti), ecc..
7. Personale - Definisce i requisiti per la formazione del personale in materia di sicurezza (intesa come prevenzione infortuni) e igiene.
8. Zone di produzione a rischio (alto rischio, alta cura e alta cura ambientale) - una sezione specifica della norma relativa ai prodotti sensibili alla potenziale contaminazione da agenti patogeni e che pertanto necessitano di controlli aggiuntivi per garantire la sicurezza del prodotto.
9. Requisiti per i prodotti commercializzati - sezione aggiuntiva volontaria della norma per i siti che acquistano e vendono prodotti alimentari che normalmente rientrano nell'ambito di applicazione della norma e sono conservati presso le strutture del sito, ma che non sono fabbricati, ulteriormente elaborati o imballati nel sito sottoposto a controllo.

Ai fini del rilascio della certificazione l'impresa si sottopone a verifiche (audit) annunciate da parte dell'OdC.

Tuttavia, le aziende possono richiedere all'OdC di essere sottoposte a verifiche non annunciate e opzionali, che possono essere svolte in qualsiasi momento, almeno dopo tre mesi dall'ultima verifica. In tal caso, sono previste due opzioni, entrambe volontarie, per le verifiche non annunciate:

- opzione 1 - tutta la verifica non viene annunciata;
- opzione 2 - la verifica non annunciata è suddivisa in due parti: una prima parte che consiste nell'andare a verificare le attività del processo produttivo e le buone pratiche di lavorazione; una seconda parte pianificata per verificare la parte documentale, le procedure e le registrazioni e che viene effettuato alla normale data di scadenza.

Nell'ambito di questo standard, alcuni requisiti sono considerati "fondamentali", quali ad esempio: l'impegno della Direzione e il miglioramento continuo (clausola 1.1), il Piano di sicurezza alimentare basato sul sistema HACCP (clausola 2), gli Audit interni (clausola 3.4), la Gestione dei fornitori di materie prime e packaging (3.5.1), le Azioni Correttive (clausola 3.7), la tracciabilità (clausola 3.9), il layout, il flusso del prodotto e la segregazione (clausola 4.3), la sanificazione e l'igiene (clausola 4.11), la gestione degli allergeni (clausola 5.3, il controllo delle operazioni (clausola 6.1), il Controllo dell'etichettatura e della confezione (6.2), la formazione (clausola 7.1).

Il mancato rispetto di un requisito del GSFS si traduce in una non conformità (NC), la cui gravità dipende dal tipo di requisito non conforme:

• non conformità critiche: mancato rispetto di un requisito previsto dalla normativa cogente in materia di sicurezza alimentare.

• non conformità maggiori: se non viene rispettato un requisito da cui possono scaturire gravi rischi per la sicurezza dei prodotti.

• non conformità minori: se non viene rispettato un requisito da cui scaturiscono rischi di lieve entità per la sicurezza dei prodotti.

L'OdC non emette il certificato in caso di non conformità critica o maggiore di uno o più requisiti fondamentali (tabella 7). In ogni caso, il certificato viene rilasciato soltanto dopo che l'azienda dimostra l'eliminazione di tutte le non conformità attraverso la messa a punto di opportune azioni correttive.

Tabella 7. Condizioni per il rilascio della certificazione

Grado	Critica	Maggiore	Minore	Azione correttiva	Frequenza di Audit
AA/AA+			Da 1 a 5	Evidenza oggettiva entro 28 giorni	12 mesi
A/A+			Da 6 a 10	Evidenza oggettiva entro 28 giorni	12 mesi
B/B+			Da 11 a 16	Evidenza oggettiva entro 28 giorni	12 mesi
B/B+		1	Da 1 a 10	Evidenza oggettiva entro 28 giorni	12 mesi
C/C+			Da 17 A 24	Evidenza oggettiva entro 28 giorni	6 mesi
C/C+		1	Da 11 a 16	Evidenza oggettiva entro 28 giorni	6 mesi
C/C+		2	Da 1 a 10	Nuovo Audit entro 28 giorni	6 mesi
D/D+			Da 25 a 30	Nuovo Audit entro 28 giorni	6 mesi
D/D+		1	Da 17 a 24	Nuovo Audit entro 28 giorni	6 mesi
D/D+		2	Da 11 a 16	Nuovo Audit entro 28 giorni	6 mesi
	1 o più			Certificazione non assegnata	
			Più di 31	Certificazione non assegnata	

	1	Più di 25	Certificazione non assegnata
	2	Più di 17	Certificazione non assegnata
	3 o più		Certificazione non assegnata

Il certificato BRC ha validità annuale e può essere di quattro gradi: “A”, “B” o “C” “D” (tabella 7). I gradi contrassegnati con il + sono validi solo se l’azienda si è sottoposta a programmi di audit non annunciati.
La certificazione GSFS consente di ottenere, successivamente, con minimi sforzi, anche le certificazioni ISO:9001 e ISO:22000, le quali hanno una forte ricaduta positiva sull’immagine dell’azienda ed agevolano i rapporti di tipo b2b (business to business).

4.2.3 Lo standard IFS – FOOD di International Featured Standard

L’International Featured Standard (IFS) è un consorzio che riunisce le principali imprese della GDO dei Paesi centro-europei (Francia e Germania), alcune delle quali sono imprese multinazionali (Carrefour, Auchan, Metro, Lidl).
IFS ha elaborato lo standard “IFS Food”, il quale ha caratteristiche molto simili allo standard GSFS quello elaborato da BRC. La versione più recente di “IFS Food” è stata pubblicata nel 2012 (versione n. 6.1). Anche questo standard è richiesto dalle imprese della GDO ai propri fornitori di prodotti alimentari che vengono immessi sul mercato con il marchio dell’impresa distributrice (*private label*). Sempre più spesso la certificazione IFS viene richiesta anche alle imprese che vendono a marchio proprio.
Lo standard “IFS Food” ha raggiunto è utilizzato anche da importanti imprese della GDO italiana (COOP e CONAD) e dalla più importante insegna nord-americana della GDO (WAL-MART).
Lo Standard “IFS Food” è stato concepito dalle imprese della GDO con l’obiettivo di disporre di uno strumento operativo comune per la selezione dei fornitori in modo da scegliere quelli capaci di offrire adeguate garanzie in merito ad alcuni requisiti fondamentali dei prodotti alimentari riguardanti, in particolare, la sicurezza igienico-sanitaria. La certificazione di conformità a “IFS Food” può essere richiesta da aziende che trasformano prodotti alimentari e/o effettuano una qualunque manipolazione dei prodotti agricoli primari che può comportare un pericolo di contaminazione (incluse le aziende agricole e loro cooperative che effettuano la raccolta, il condizionamento ed il confezionamento dei prodotti). La certificazione è rilasciata, da OdC autorizzati da IFS e accreditati da ACCREDIA, con riferimento ad uno specifico sito di produzione in cui avviene la trasformazione e/o manipolazione dei prodotti. Se un’azienda dispone di più siti di produzione, essa deve richiedere la certificazione per ciascuno di essi.
“IFS Food” (versione n. 6.1) è strutturato in una *Check-List* suddivisa in 6 capitoli che contiene complessivamente 250 requisiti da soddisfare:

1. Responsabilità della Direzione - requisiti relativi alla politica aziendale, all’attenzione per il cliente e alla gestione delle risorse.
2. Sistema di gestione della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari –requisiti fondamentali del sistema HACCP e della relativa documentazione.

3. Gestione delle risorse - requisiti sull'igiene e la sicurezza del personale, gli indumenti di protezione, le attività di formazione.
4. Pianificazione e processo di produzione - è il capitolo più importante dello Standard; si occupa, infatti, delle specifiche del prodotto, la gestione degli acquisti, i requisiti relativi all'ambiente di produzione e conservazione dei prodotti, ecc..
5. Misurazioni, analisi, miglioramento - riguarda l'audit interno, le analisi sui prodotti, la tracciabilità ed il ritiro del prodotto, la gestione di misure correttive, ecc..
6. Food defense e ispezioni esterne - riguarda la tutela dei prodotti alimentari per prevenire accessi non autorizzati di soggetti esterni, la gestione delle ispezioni esterne e le visite regolamentari.

Tra i requisiti della *Check-List* ve ne sono alcuni classificati come requisiti *Knock Out* (KO). Sono requisiti ritenuti imprescindibili per la sicurezza degli alimenti. La non conformità di questi requisiti comporta una riduzione del 50% del punteggio totale e il mancato rilascio della certificazione. In particolare, sono classificati come KO i seguenti requisiti: 1.2.4 Responsabilità della Direzione; 2.2.3.8.1 Sistema di monitoraggio per ogni CCP; 3.2.1.2 Igiene del personale; 4.2.1.2 Specifiche relative alle materie prime; 4.2.2.1 Conformità alla ricetta; 4.12.1 Gestione dei corpi estranei; 4.18.1 Sistema di Rintracciabilità; 5.1.1 Audit interni; 5.9.2 Procedura di ritiro e richiamo; 5.11.2 Azioni correttive.

Inoltre, l'auditor può assegnare discrezionalmente una non conformità "Maggiore", che sottrae il 15% del punteggio totale. Questo tipo di non conformità può essere attribuita a requisiti che riguardano la sicurezza dei prodotti alimentari, requisiti cogenti dei paesi di produzione e destinazione dei prodotti oppure nel caso in cui emerga un serio pericolo per la salute del consumatore. Anche la presenza di una non conformità "Maggiore" può determinare il mancato rilascio della certificazione.

Nel corso dell'audit di parte terza condotto dall'auditor dell'OdC, ciascun requisito della *Check-List* viene sottoposto a verifica del grado di conformità espresso mediante l'assegnazione di un punteggio. L'auditor assegna i punteggi a ciascun requisito secondo lo schema specificato nella tabella 8. Sommando i punteggi assegnati a ciascun requisito si ottiene un punteggio complessivo da cui dipenderà il rilascio o meno della certificazione (tabella 9).

Tabella 8. Assegnazione dei punteggi in fase di *audit*

Risultato	Spiegazione	Punteggi assegnati
A	Conformità completa	20 punti
B (deviazione)	Conformità quasi completa	15 punti
C (deviazione)	È stata implementata una parte limitata del requisito	5 punti
KO (= D)	Il requisito non è stato implementato	-20 punti

Al termine dell'audit, se vengono riscontrate una o più non conformità KO o MAGGIORI la certificazione non viene rilasciata oppure viene sospesa fino a quando l'azienda non rimuove la/le non conformità. In assenza di non conformità KO o maggiori, si procede al calcolo del punteggio totale da cui dipende il tipo di certificazione che viene rilasciata o rinnovata:

- LIVELLO BASE: se il punteggio totale assegnato è superiore al 75% di quello massimo ottenibile.
- LIVELLO SUPERIORE: se punteggio totale assegnato è superiore al 95% di quello massimo ottenibile.

Il calcolo del punteggio totale è effettuato applicando la seguente formula:

Punteggio finale (in %) = N° di punti assegnati / N° totale dei punti assegnabili[3] * 100

La certificazione (livello base o superiore) sarà valida con effetto a partire dalla data di emissione citata sullo stesso certificato e per la durata di 12 mesi (tabella 9).

Tabella 9. Assegnazione dei punteggi e conferimento del certificato

Esito dell'Audit	Stato	Azione correttiva	Certificato
Almeno 1 KO valutato con D	Non approvato	correzione non conformità e nuovo audit	No
Più di 1 non conformità Maggiore e/o punteggio totale < 75 %	Non approvato	correzione non conformità e nuovo audit	No
Max 1 non conformità Maggiore e punteggio totale ≥ 75 %	Non approvato fino a quando non verranno intraprese ulteriori azioni	Inviare un piano di azione entro 2 settimane dal ricevimento del rapporto preliminare. Audit di *follow-up* max 6 mesi dopo la data dell'audit	Il rilascio del certificato dipende dai risultati dell'audit di *follow-up*
Il punteggio totale è ≥ 75 % e < 95 %	Livello Base	Inviare un piano di azione entro 2 settimane dal ricevimento del rapporto preliminare	Sì, Certificato al livello Base, validità 12 mesi
Il punteggio totale è ≥ 95 %	Livello Superiore	Inviare un piano di azione entro 2 settimane dal ricevimento del rapporto preliminare	Sì, Certificato al livello Superiore, validità 12 mesi

Inoltre, la certificazione IFS Food consente di ottenere, successivamente, con minimi sforzi, le certificazioni ISO:9001 e ISO:22000, le quali hanno una forte ricaduta positiva sull'immagine dell'azienda ed agevolano i rapporti b2b (business to business) con partner commerciali internazionali.

4.2.4 Lo standard GLOBALG.A.P.

EUREPGAP nasce nel 1997 su iniziativa dell'*Euro-Retailer Produce Working Group* (EUREP). È una associazione promossa dalle principali catene della GDO britannica e dell'Europa continentale con

[3] Il N° totale di punti assegnabili è calcolato sottraendo al N° totale requisiti IFS i requisiti valutati come Non Applicabili, il risultato è moltiplicato per 20 (il punteggio massimo assegnabile ad ogni requisito).

l'obiettivo di creare uno standard comune relativo all'applicazione delle Buone Pratiche Agricole (*Good Agricultural Practices*) per la produzione di frutta e ortaggi. Negli anni successivi, altre Organizzazioni di Produttori (OP) agricoli e imprese della GDO di tutto il mondo hanno aderito a tale iniziativa.
Nel 2007, EUREPGAP si è trasformato in GLOBALG.A.P., un'associazione privata a cui aderiscono le principali insegne della GDO e con la partecipazione delle principali OP agricole a livello mondiale. Per l'Italia aderiscono CONAD e COOP (GDO) per i *retailer*, APOFRUIT e APOCONERPO per le Organizzazioni dei produttori (OP).
Lo standard ha cambiato denominazione da EUREPGAP a GLOBALG.A.P., ed è stato ampliato il campo di applicazione a diverse categorie di prodotti agricoli, compresi i prodotti della zootecnia e dell'acquacoltura. Lo standard GLOBALG.A.P. riguarda le buone pratiche agricole (*Good Agricultural Practices* – GAP) con diverse applicazioni di prodotto nell'ambito dell'agricoltura convenzionale.
La finalità dello standard è garantire la sicurezza alimentare nella fase di produzione primaria (tutte le attività agricole in campo fino al cancello dell'azienda) mediante la gestione di requisiti relativi a diversi aspetti: la rintracciabilità, gli aspetti ambientali (storia e gestione dei siti, gestione del terreno e dei rifiuti), il prodotto (fitofarmaci impiegati, tecniche di irrigazione, protezione delle colture, modalità di raccolta e trattamenti post-raccolta), la salute degli animali, la salute e sicurezza dei lavoratori e le loro condizioni di lavoro, gli elementi relativi alla gestione aziendale.
La certificazione GLOBALG.A.P. è rivolta alle imprese che svolgono attività di coltivazione (colture erbacee e arboree), produzione zootecnica e acquacoltura. Queste imprese possono richiedere la certificazione secondo due opzioni:

1) azienda singola
2) gruppo di aziende associate (es. cooperative agricole)

La certificazione può essere rilasciata con riferimento ad uno o più prodotti. Tuttavia, nell'ambito di un'azienda (o gruppo di aziende associate) e per ciascun prodotto, l'intera produzione o produzioni per le quali si richiede la certificazione devono essere sottoposte a controllo e certificazione.
GLOBALG.A.P. riguarda l'intero processo di produzione agricola (es. dal seme o dalla piantina fino all'ottenimento del prodotto pronto per la raccolta) con esclusione dei processi di manipolazione, condizionamento, trasformazione e confezionamento.
Le aziende agricole che producono frutta e ortaggi freschi ed effettuano anche la raccolta, la manipolazione, il condizionamento ed il confezionamento, possono sottoporre ai controlli anche tali attività che verranno indicate sul certificato. Le aziende che si occupano esclusivamente di raccolta, manipolazione, condizionamento e confezionamento dei prodotti agricoli non possono ottenere la certificazione GLOBALG.A.P.. La certificazione può essere rilasciata soltanto da OdC autorizzati da GLOBALG.A.P. e accreditati da Accredia.
Lo standard GLOBALG.A.P. è strutturato come un unico pacchetto integrato con applicazione modulare per gruppi di prodotti differenti (Tabella 10). In particolare, la *Check-List* dei requisiti che il produttore deve soddisfare si ottiene combinando 3 moduli:

- <u>1° MODULO</u>: MODULO BASE PER TUTTE LE ATTIVITÀ AGRICOLE (requisiti comuni)
- <u>2° MODULO</u>: MODULO BASE PER COLTURE oppure MODULO BASE PER ZOOTECNIA oppure MODULO ACQUACOLTURA (requisiti specifici per tipo di attività)
- <u>3° MODULO</u>: es. FRUTTA E VERDURA (requisiti specifici per categoria di prodotto).

Ogni modulo è suddiviso in capitoli e comprende una lista di Punti di Controllo e Criteri di Adempimento (PCCA). Ad ogni Punto di Controllo (PC) è associato il corrispondente Criterio di Adempimento (CA), ossia la spiegazione di come conformarsi al requisito ed essere in regola al momento della verifica (audit). I requisiti da rispettare non hanno tutti la stessa importanza: ad ogni Punto di Controllo è associato un livello (Maggiore, Minore, Raccomandazione) a seconda della sua importanza nel garantire la sicurezza alimentare.

La gestione delle non conformità e rilascio della certificazione si basa sul seguente schema di valutazione. I Punti di Controllo (PC) sono classificati in: maggiore (*major must*); minore (*minor must*); raccomandazione (*recommended*). Durante lo svolgimento dell'audit gli ispettori dell'OdC valutano se ciascun Punto di Controllo è conforme al corrispondente Criterio di Adempimento (CA):

- SI in caso di conformità;
- NO in caso di non conformità;
- N/A nel caso in cui il requisito non è applicabile alla specifica situazione aziendale (per alcuni requisiti N/A non è ammesso).

La certificazione è rilasciata a condizione che al temine dell'audit da parte dell'ispettore incaricato dall'OdC venga accertata la seguente situazione: adempimento dei requisiti maggiori pari al 100% e adempimento dei requisiti minori pari almeno al 95%. L'adempimento delle raccomandazioni è ininfluente ai fini del rilascio della certificazione.

Tabella 10. Struttura dello Standard GLOGALG.A.P.

<table>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="3">MATERIALE RIPRODUTTIVO VEGETALE*</td><td rowspan="9">TRASPORTO*</td><td rowspan="10">CATENA DI CUSTODIA*</td></tr>
<tr><td rowspan="9">MODULO GRASP PER LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO SOCIALE*</td><td>AF</td><td rowspan="5">CB
MODULO BASE PER COLTURE</td><td colspan="2">FV FRUTTA E VERDURA</td></tr>
<tr><td rowspan="8">MODULO BASE PER TUTTE LE ATTIVITÀ AGRICOLE</td><td colspan="2">CC PRODUZIONI CEREALICOLE</td></tr>
<tr><td colspan="2">CO CAFFÈ VERDE</td></tr>
<tr><td colspan="2">TE TÈ</td></tr>
<tr><td colspan="2">FO FIORI E PIANTE ORNAMENTALI</td></tr>
<tr><td rowspan="7">LB
MODULO BASE PER ZOOTECNIA</td><td rowspan="3">RB
MODULO BASE PER RUMINANTI</td><td>DY BOVINI DA LATTE</td></tr>
<tr><td>CS BOVINI E OVINI</td></tr>
<tr><td>CYB VITELLO/BOVINI GIOVANI</td></tr>
<tr><td colspan="2">PG SUINI</td></tr>
<tr><td colspan="2">PY POLLAME</td></tr>
<tr><td colspan="2">TY TACCHINO</td></tr>
<tr><td colspan="3">AB MODULO ACQUACOLTURA</td></tr>
<tr><td colspan="3">PRODUZIONE DI MISCUGLI FORAGGERI*</td></tr>
</table>

** Altri Standard GLOBALG.A.P.*

Tabella 11. Capitoli dei requisiti da applicare per la certificazione di frutta e ortaggi

1. MODULO AF - BASE PER TUTTE LE ATTIVITÀ AGRICOLE (Capitoli):	
1. Storia e gestione dei siti 2. Gestione della documentazione ed autocontrollo/ispezioni interne 3. Salute, sicurezza e condizioni di lavoro dei lavoratori 4. Sub-appaltatori 5. Gestione e riciclaggio dei rifiuti, gestione dell'inquinamento 6. Ambiente e conservazione 7. Reclami 8. Procedura di ritiro/richiamo di prodotto 9. Protezione dei prodotti alimentari 10. GLOBALG.A.P. Status 11. Uso del marchio 12. Tracciabilità	
2. MODULO CB - BASE PER COLTURE (Capitoli):	**3. MODULO FV - FRUTTA E ORTAGGI (Capitoli):**
1. Tracciabilità 2. Materiale di propagazione 3. Storia e gestione del sito 4. Gestione del terreno 5. Impiego di fertilizzanti 6. Irrigazione/fertirrigazione 7. Tecniche di difesa integrata 8. Fitofarmaci 9. Attrezzature	1. Gestione del suolo 2. Substrati 3. Materiale di propagazione 4. Pre-raccolta 5. Raccolta 6. Manipolazione dei prodotti (se applicabile)

Approfondimenti sugli standard della Grande Distribuzione Organizzata (GDO)

Global Food Safety Initiative (GFSI):
https://mygfsi.com/

British Retail Consortium (BRC):
https://www.brcgs.com/

International Featured Standards (IFS):
https://www.ifs-certification.com/index.php/it/

GLOBALG.A.P.:
https://www.GLOBALG.A.P..org/uk_en/

Elenco degli Organismi di controllo autorizzati:

- ***GLOBALG.A.P.***

https://www.globalgap.org/uk_en/what-we-do/the-gg-system/certification/

- ***Global Standard for Food Safety (GSFS)***

https://www.brcgs.com/partners/certification-bodies/overview/

- ***IFS FOOD***

https://www.ifs-certification.com/index.php/it/partners/certification-bodies

Sitografia

http://europa.eu/index_it.htm
http://eur-lex.europa.eu
www.federalimentare.it
http://www.wto.org/
https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/future-cap
http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4277
https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/205
http://www.efsa.europa.eu/it/
http://www.Accredia.it/
http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm
http://ec.europa.eu/food/animal/index_en.htm
http://ec.europa.eu/food/plant/index_en.htm
http://www.who.int/foodsafety/en/
http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84001_it.htm

Bibliografia

Akerlof, G. A. (1978). The market for "lemons": Quality uncertainty and the market mechanism. In Uncertainty in economics (pp. 235-251). Academic Press.

Covino D., Boccia F. (2008). Qualità dei prodotti agroalimentari e consumatori. Approccio pubblico, schemi di assicurazione e metodi di valutazione, FrancoAngeli, Bologna.

Darby, M. R., & Karni, E. (1973). Free competition and the optimal amount of fraud. The Journal of law and economics, 16(1), 67-88.

Grunert, K. G. (2005). Food quality and safety: Consumer perception and demand. European Review of Agricultural Economics, 32(3), 369-391.

Nelson, P. (1970). Information and consumer behavior. Journal of political economy, 78(2), 311-329.

Zucaro (2017). Prodotti agroalimentari di qualità. La normativa di riferimento in materia di controlli. CREA - Centro Politiche e Bioeconomia, Roma.

Glossario

Asimmetria informativa
Condizione che si verifica nel mercato quando gli operatori (venditore e acquirente) non dispongono delle stesse informazioni sulle caratteristiche del bene scambiato. Questa condizione interferisce con il buon funzionamento del mercato, perché può indurre l'operatore meglio informato a comportamenti opportunistici. Nel mercato dei prodotti agroalimentari l'asimmetria informativa riguarda in particolare gli attributi qualitativi di tipo fiducia e può generare il fenomeno noto come selezione avversa.

Biologico (sinonimi: «bio», «eco»)
Prodotto ottenuto mediante l'impiego dei metodi di produzione conformi alle norme europee di produzione biologica, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione. Nel caso di alimenti trasformati almeno il 95 % in peso degli ingredienti di origine agricola deve essere biologico.

Certificazione
Procedura con cui una terza parte indipendente dà assicurazione scritta che un prodotto, un servizio, un processo o una persona è conforme ai requisiti specificati da una norma o standard.

Denominazione di Origine Protetta (DOP)
Sistema di certificazione della qualità dei prodotti agroalimentari regolamentato dalle norme dell'Unione Europea. Una «denominazione di origine» è un nome che identifica un prodotto: a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati; b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

Etichettatura
Qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento.

Filiera
L'insieme degli attori e dei processi che concorrono all'elaborazione e alla commercializzazione di un prodotto o di un gruppo di prodotti. Rappresenta una scomposizione del sistema agroalimentare in senso verticale, per categorie di prodotto (es. filiera del vino, filiera dell'olio di oliva, ecc.).

Grande Distribuzione Organizzata (GDO)
Tipologia di vendita al dettaglio di prodotti alimentari e non alimentari di largo consumo, realizzata tramite la concentrazione dei punti vendita in grandi superfici e la gestione a carico di catene commerciali che fanno capo a un unico marchio. Include sia catene di punti vendita facenti capo ad

un’unica impresa o gruppo societario di imprese (es. Esselunga, Auchan, Carrefour) oppure catene di punti vendita facenti capo a soggetti imprenditoriali giuridicamente distinti ma legati da un rapporto di collaborazione volontaria, formalizzato mediante vincoli contrattuali e/o formule associative (es. COOP, CONAD, SELEX).

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
Sistema che consente di applicare l’autocontrollo in maniera razionale e organizzata da parte dell’operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti. Il sistema HACCP identifica, valuta, controlla i rischi che sono significativi per la sicurezza alimentare con l’obiettivo di minimizzare il rischio che un alimento possa risultare nocivo per la salute umana.

Indicazione Geografica Protetta (IGP)
Sistema di certificazione della qualità dei prodotti agroalimentari regolamentato dalle norme dell’Unione Europea. Una «indicazione geografica» è un nome che identifica un prodotto: a) originario di un determinato luogo, regione o paese; b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

KO (Knock Out)
Requisiti ritenuti “imprescindibili” per la sicurezza dei prodotti certificati secondo lo standard IFS FOOD. La non conformità di questi requisiti comporta il mancato rilascio della certificazione.

Logo biologico
Il logo biologico (foglia stilizzata composta da stelle bianche su sfondo verde) è l'identità visiva che identifica i prodotti biologici dell'Unione europea. Ha la funzione di rendere più facile per i consumatori identificare i prodotti biologici e aiutare gli agricoltori a commercializzarli in tutta l'UE. Può essere utilizzato solo sui prodotti che sono stati certificati come biologici da un organismo o un'agenzia di controllo autorizzato.

Montagna (prodotto di)
L’indicazione «prodotto di montagna» è un’indicazione facoltativa di qualità regolamentata dalle norme UE. Tale indicazione è utilizzata unicamente per descrivere i prodotti destinati al consumo umano in merito ai quali: a) sia le materie prime che gli alimenti per animali provengono essenzialmente da zone di montagna; b) nel caso dei prodotti trasformati, anche la trasformazione ha luogo in zone di montagna. Si intendono per «zone di montagna dell’Unione» le zone individuate dalle norme Ue.

Norma tecnica o standard
Specifica tecnica, adottata da un organismo di normazione riconosciuto, per applicazione ripetuta o continua, alla quale non è obbligatorio conformarsi.

Organismo di Controllo (OdC)

Organizzazione pubblica o privata di parte terza che valuta la conformità di un prodotto, un processo, un servizio, un sistema, una persona o un organismo a specifiche norme di riferimento. Un OdC deve essere accreditato dall'organismo nazionale di accreditamento (Accredia per l'Italia), il quale certifica che un determinato OdC soddisfa i criteri stabiliti dalle norme (imparzialità, competenza, responsabilità, trasparenza, riservatezza).

Pericolo

Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.

Qualità

Insieme delle proprietà e delle caratteristiche estrinseche ed intrinseche di un prodotto o servizio che si riferiscono alla sua capacità di soddisfare bisogni espliciti ed impliciti dei consumatori. La qualità di un alimento è fortemente condizionata dalla percezione degli attributi qualitativi da parte dei consumatori.

Rintracciabilità

Possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Selezione avversa

Possibile conseguenza negativa della asimmetria informativa tra gli operatori di un mercato (es. venditore e acquirente) circa le caratteristiche qualitative del bene scambiato. Si concretizza nel rischio di "scacciare" dal mercato i beni che possiedono le qualità preferite e scambiare quelli con le qualità meno desiderate (il prodotto cattivo scaccia quello buono sino a determinare il fallimento del mercato).

Tradizionale

L'uso comprovato sul mercato nazionale per un periodo di tempo che permette di tramandare le conoscenze da una generazione all'altra. Secondo le norme europee tale periodo deve essere di almeno trenta anni. Un nome è ammesso a beneficiare della registrazione come Specialità Tradizionale Garantita (STG) se designa uno specifico prodotto o alimento: a) ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento; oppure b) ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

UNI - Ente italiano di normazione

Associazione privata senza scopo di lucro fondata nel 1921 e riconosciuta dallo Stato italiano e dall'Unione Europea (Reg. UE n. 1025/2012). Sono soci di UNI 4.135 soggetti diversi: imprese, professionisti, associazioni, enti pubblici, centri di ricerca e istituti scolastici. Rappresenta l'Italia

presso le organizzazioni di normazione europea (CEN) e mondiale (ISO). Si occupa di studiare, elaborare, approvare e pubblicare norme tecniche volontarie.

Valutazione del rischio

Processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio. La normativa della Unione Europea in materia di sicurezza alimentare, opera in modo tale da minimizzare i rischi che possono scaturire dal consumo di prodotti alimentari.

World Health Organization (WHO)

Organizzazione Mondiale della Sanità - OMS, istituita nel 1948 con sede a Ginevra. È l'Agenzia delle Nazioni Unite specializzata per le questioni sanitarie. L'obiettivo dell'Organizzazione è "il raggiungimento, da parte di tutte le popolazioni, del più alto livello possibile di salute", definita come "uno stato di totale benessere fisico, mentale e sociale" e non semplicemente "assenza di malattie o infermità".

APPUNTI

APPUNTI

APPUNTI

APPUNTI

APPUNTI

APPUNTI

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

IL MANUALE È STATO REALIZZATO NELL'AMBITO DEI PROGETTI FORMATIVI ITS:

P.O. PUGLIA 2014 – 2020 ASSE X - Avviso Pubblico n. 6/FSE/2017
Realizzazione di percorsi formativi di Istruzione Tecnica Superiore (ITS)
finalizzati al conseguimento del diploma di Tecnico Superiore,
DGR n. 1417 del 05/09/2017 (BURP n. 107/2017)