

POR PUGLIA FESR – FSE 2014 – 2020
ASSE X - Avviso Pubblico n. 6/FSE/2017, DGR n. 1417 del 05/09/2017 (BURP n. 107/2017)
Corso ITS VII Ciclo “Tecnico superiore per la Valorizzazione delle
Produzioni Locali di Qualità”
(Acronimo: AGRO LOCAL QUALITY)

Docente: Devid Girolamo

AREA: BASE Le normative

UF: Certificazioni volontarie di sistema e di prodotto



LE CERTIFICAZIONI NEL SETTORE ALIMENTARE

UNA PANORAMICA



Nel regolamento CE 882/04 troviamo una definizione di «certificazione ufficiale» ,

intesa come

“la procedura per cui l’autorità competente o gli organismi di controllo autorizzati ad agire in tale qualità rilasciano un’assicurazione scritta, elettronica o equivalente relativa alla conformità.”

Nel senso più ampio la certificazione può essere definito come un atto con il quale una terza parte indipendente dalle parti interessate attesta, con sufficiente livello di fiducia, che un determinato prodotto, servizio o processo è conforme ad una data norma tecnica.



Certificazioni

Attestazioni

Dichiarazioni di conformità



NON SONO SINONIMI



Attestato di conformità
(o rapporto di prova)

È sinonimo di rapporto di prova ed è l'atto mediante il quale una terza parte indipendente testimonia che un determinato campione sottoposto a prova è conforme ad una specifica norma o ad altro documento normativo.

Dichiarazione di
conformità

È la dichiarazione di un fornitore, sotto la sua responsabilità che un prodotto, processo o servizio è conforme ad una specifica norma o documento normativo. In altri termini è una autodichiarazione del produttore che si assume la responsabilità verso il cliente di una conformità. È escluso quindi che sia rilasciato da un Ente terzo indipendente ed il controllo eventuale è demandato allo Stato.



Dichiarazione CE di conformità

Come la precedente, con la differenza che la conformità autodichiarata dal fornitore è ad una Direttiva CE. In questo caso il logo CE viene apposto dal fornitore e non da un Ente accreditato.

Attestazione CE di conformità

Corrisponde alla marcatura CE ed è l'atto mediante il quale un Organismo notificato dichiara che, con ragionevole attendibilità, un determinato prodotto, processo o servizio è conforme ad una specifica direttiva comunitaria. Anche in questo caso il logo CE viene apposto dal fabbricante del prodotto e non dal certificatore. Il certificatore deve essere notificato al Ministero dell'Industria.



Certificazione di
prodotto

È sinonimo di marchio e viene definita come l'atto mediante il quale una terza parte indipendente (Ente di certificazione) dichiara che, con ragionevole attendibilità, un determinato prodotto, processo, servizio è conforme ad una specifica norma o ad altro documento normativo.



Nella certificazione ufficiale la certificazione rappresenta la garanzia rispetto alla norma per i controllori ufficiali destinatari dei controlli: in altre parole le certificazioni servono attestare che un dato prodotto è stato ottenuto in regime di equivalenza

«equivalenza»: la capacità di sistemi o misure diversi di raggiungere gli stessi obiettivi; «equivalente» indica sistemi o misure diversi atti a raggiungere gli stessi obiettivi;

Le certificazioni sono quindi un modo di comunicazione utilizzato per illustrare i requisiti a cui si sottopongono le aziende per produrre un determinato prodotto.



E' importante che le stesse certificazioni obbediscano a criteri di standardizzazione e quindi siano rilasciate secondo modalità predefinite e trasparenti. La certificazione è essa stessa un “prodotto” e deve soddisfare criteri di qualità come un qualsiasi altro prodotto o servizio.

Gli Enti certificatori sono gli organismi preposti alla verifica della corretta applicazione delle norme



Nel settore agroalimentare esistono diversi tipi di certificazione rilasciati da diversi enti di certificazione, ma la loro diffusione ha coinciso con l'assimilazione da parte dei produttori del concetto di QUALITA'.

Nel 2010 la Commissione europea ha stilato una lista delle certificazioni riconosciute a livello europeo ed internazionale: oltre 424, per le quali l'Italia era, con 52, seconda solo alla Germania.

Ad oggi in Italia si contano 271 certificazioni di qualità a prodotti italiani agroalimentari registrati presso la comunità europea



UNA CLASSIFICAZIONE DELLE CERTIFICAZIONI

- Certificazioni di prodotto
- Certificazioni di processo (e di sistema)
- Certificazioni cogenti
- Certificazioni volontarie
 - di prodotto regolamentate
 - di prodotto non regolamentate



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO

È lo strumento per garantire che un determinato prodotto è conforme a quanto specificato e dichiarato dal produttore. La certificazione di prodotto attesta che un prodotto (o Servizio) risponde ai requisiti prefissati e descritti in una norma di riferimento e spesso permette di apporre sul prodotto un marchio di conformità che include il logo dell'organismo di certificazione.

Sono certificabili qualità del prodotto atte a qualificarlo rispetto ad altri, come la sua tipicità, la sua provenienza, le sue qualità microbiologiche, nutrizionali o ancora il suo positivo impatto ambientale , come l'assenza di OGM o la riduzione/assenza di sostanze chimiche, ecc.

Nel mondo delle certificazioni volontarie a fronte del riconoscimento della piena compliance agli standard di riferimento il produttore o il prodotto possono riportare il marchio attestante la conformità; in analogia nel mondo delle certificazioni cogenti, ad esempio, i produttori e i prodotti di o.a. possono riportare la loro conformità attraverso l'esposizione del marchio





DOP - Denominazione di Origine Protetta, è un marchio di tutela che l'Unione Europea ha rilasciato per tutti quegli alimenti le cui caratteristiche qualitative sono influenzate dal territorio in cui sono prodotti.



IGP - Indicazione Geografica Protetta è un marchio di origine attribuito dall'Unione Europea per i prodotti agricoli e alimentari, le cui qualità e caratteristiche dipendono dall'origine geografica.



STG - Specialità Tradizionale Garantita, è un marchio di origine che l'Unione Europea ha creato per tutelare quelle produzioni le cui caratteristiche sono date dalla composizione o dal metodo di produzione.



CERTIFICAZIONI DI PROCESSO (E DI SISTEMA)

Queste certificazioni all'opposto delle precedenti hanno un approccio indiretto, perché assicurano la capacità di una organizzazione nel gestire la produzione in modo da soddisfare le esigenze del cliente; ad esempio sono certificazioni di processo quelle che garantiscano l'applicazione del sistema HACCP o dei sistemi di rintracciabilità.



SUI REQUISITI DI PROCESSO

Relativamente ai requisiti di processo, quali ad esempio la pastorizzazione, il trattamenti UHT o la Sterilizzazione, è possibile certificarli quando riferiti a norme riconosciute a livello internazionale, e quindi citati con la generica dizione di alimento “pastorizzato”, “sterilizzato”, sottoposto a trattamento termico “UHT”, mentre nel caso siano citati dei parametri numerici che definiscono il processo, questi sono declinati nel regolamento CE 2074/2005 solamente per il latte e derivati, mentre per parametri diversamente definiti deve essere acquisita la certificazione dall’AC che vigila sullo stabilimento in cui viene effettuato il processo da certificare.



Ad esempio

La pastorizzazione è ottenuta mediante un trattamento comportante:

- 1) una temperatura elevata durante un breve periodo (almeno 72°C per 15 secondi);
- 2) una temperatura moderata durante un lungo periodo (almeno 63°C per 30 minuti);
- 3) ogni altra combinazione tempo-temperatura che permetta di ottenere un effetto equivalente, di modo che i prodotti diano, se del caso, una reazione negativa al test di fosfatasi alcalina immediatamente dopo aver subito tale trattamento.



CERTIFICAZIONI COGENTI E VOLONTARIE

Vi sono delle certificazioni dette cogenti perché devono necessariamente essere acquisite dalle aziende per poter operare, come ad esempio quelle relative al rispetto del sistema HACCP nell'ambito delle regolamentazioni sanitarie europee e che consentono ad esempio l'apporto del marchio CE sul prodotto. Per queste certificazioni l'Ente certificatore e deputato al controllo è l'Ente pubblico.

La presenza del marchio CE sul prodotto significa che un Ente pubblico attesta che quel prodotto si attiene alle specifiche illustrate nelle direttive di riferimento



Le **certificazioni volontarie** sono attestati a cui le aziende si sottopongono volontariamente, non indispensabili per legge. Fanno parte di questa tipologia di certificazione i disciplinari tecnici di prodotto e le certificazioni regolamentate.

I prodotti che usufruiscono di tali certificazioni volontarie riportano il marchio dell'ente certificatore, che pertanto è responsabile di verificare il rispetto dei requisiti fissati per l'ottenimento di tale certificazione.

La scelta dei requisiti certificabili serve a differenziare un prodotto analogo per caratteristiche peculiari e significative, basandosi su parametri oggettivi e possibilmente verificati con prove analitiche: ad esempio l'assenza di lattosio o glutine, origine della materia prima.



Le certificazioni volontarie possono quindi **essere regolamentate** oppure **Non regolamentate**: le prime sono quelle facoltative, ma che fanno riferimento a requisiti cogenti emessi da enti pubblici: per queste certificazioni l'ente emittente è autorizzato dall' Autorità competente. Rientrano tra le **certificazioni volontarie regolamentate** le denominazioni d'origine (DOP. IGP. STG) o quelle attestanti informazioni supplementari per la salute dei consumatori, come le certificazione dei prodotti privi di glutine, o, ancora, le certificazioni BIO. Nel caso delle **certificazioni volontarie NON regolamentate**, sono anch'esse facoltative, ma non sono disciplinate da enti pubblici. Si tratta di certificazioni rilasciate da organismi di certificazione di parte terza, che si riferiscono a protocolli di produzione elaborati e condivisi tra le parti. Di norma vengono adottate qualora l'OSA pensi sia necessario comunicare al cliente la superiorità del proprio prodotto rispetto alla concorrenza per un determinato requisito.



SCOPO DELLE CERTIFICAZIONI

È quello di valorizzare una qualità:

- Qualità igienico sanitaria
 - Qualità organolettica
 - Qualità nutrizionale
- Qualità etica-ambientale
 - Qualità tecnologica



ESSERE CERTIFICATI DA UN ENTE PUBBLICO E DA UN ENTE PRIVATO

La principale differenza tra l'essere certificati da ente Pubblico ed Ente Privato risiede nei controlli effettuati per il rispetto dei requisiti prefissati: rispettivamente da figure professionali pubbliche o da professionisti che lavorano per conto delle società che promulgano l'attestato.

L'apposizione del marchio rilasciato dall'ente verificatore differenzia le certificazioni volontarie da quelle cogenti.



Organismi di accreditamento nazionali

Chi sono i certificatori dei certificatori?

ACCREDIA → LAVORA PER per assicurare il valore e la credibilità delle certificazioni, ispezioni, prove e tarature

ACCREDIA – Ente Italiano di Accredimento – è l'unico organismo nazionale autorizzato dallo Stato a svolgere attività di accreditamento. E' l'unico ente riconosciuto in Italia ad attestare che gli organismi di certificazione ed ispezione, i laboratori di prova, anche per la sicurezza alimentare, e quelli di taratura abbiano le competenze per valutare la conformità dei prodotti, dei processi e dei sistemi agli standard di riferimento. ACCREDIA opera sotto la vigilanza del Ministero dello Sviluppo Economico e svolge un servizio di pubblica autorità, in quanto l'accREDITamento è un servizio svolto nell'interesse pubblico ed un efficace strumento di qualificazione dei prodotti e servizi che circolano su tutti i mercati..



Tipo di Certificato	Classificazione	Standard Tecnico	Prevede marchio sul Prodotto		
SENZA GLUTINE	di prodotto regolamentata	L 4luglio 2005, n.123 e reg. CE 609/13 e 828/14 e al.	SI		Garanzia di filiera
no OGM	di prodotto regolamentata	Regolamentazione comunitaria	SI		Garanzia di filiera
Biologico	di prodotto regolamentata	Regolamentazione comunitaria	SI		Garanzia di filiera
da Agricoltura Biodinamica	di prodotto regolamentata	Reg. CE 834/07	SI		Garanzia di filiera
Made in Italy 100%	di prodotto regolamentata	L 166/2009	SI		NO Garanzia di filiera
DOP denominazione di origine protetta	di prodotto regolamentata	Regolamento CE 510/06	SI		NO Garanzia di filiera
IGP indicazione geografica protetta	di prodotto regolamentata	Regolamento CE 510/06	SI		NO Garanzia di filiera
STG specialità tradizionale garantita	di prodotto regolamentata	Regolamento CE 509/06	SI		NO Garanzia di filiera
Mangimi privi di proteine e grassi aggiunti	di prodotto NON regolamentata	Standard volontario	NO	CSQA	Garanzia di filiera
Halal	di prodotto NON regolamentata	Standard volontario	SI		Garanzia di filiera
Kosher	di prodotto NON regolamentata	Standard volontario	SI		Garanzia di filiera

Per queste certificazioni il concetto di filiera non sempre viene inteso pienamente, ma può essere legato anche solo alla zona di produzione e non all'origine delle materie prime: vanno verificati i disciplinari di produzione.