P.O.R. PUGLIA 2014 – 2020 approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015 ASSE X “Investire nell'istruzione, nella formazione, e nell’apprendimento permanente”. AVVISO PUBBLICO N. 6/FSE/2019 PROGETTO PILOTA - Realizzazione di percorsi formativi di Istruzione Tecnica Superiore (ITS), finalizzati al conseguimento del Diploma di Tecnico Superiore Attuazione degli interventi ex Accordo di Programma Quadro (APQ) dell'Area Interna dei Monti Dauni sottoscritto in data 18/06/2019 (DD del 8 ottobre 2019 n. 1217 – BURP n.116 del 10/10/2019). Approvazione Graduatoria AD n. 1341 del 23/10/2019.

Corso ITS “Tecnico Superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari” (Acronimo: BIODIVHEALTH)

Docente: Guarini Cosimo Damiano

AREA: Normative

UF: Certificazioni di Qualità

PROGRAMMA DELL'U.F.

ARGOMENTI	ORE	TEORIA	PRATICA
Le certificazioni: differenza tra processo e prodotto	**4**	2	2
I requisiti per le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche: DOP, DOC, DOCG, IGP, STG, PAT e strategie tutela/valorizzazione	**7**	5	2
La Puglia come laboratorio di qualità agroalimentare: i marchi di qualità presenti sul territorio e disciplinari di produzione	**6**	2	4
Le nuove tendenze di mercato "Qualità ecologica e le direttive in materia di oggetti e imballi a contatto con gli alimenti"	**4**	2	2
Ricerche di mercato: le certificazioni di qualità e l'impatto sugli acquisti	4	1	3
TOTALE ORE	**25**	**12**	**13**

TRACCIABILITA’
E
RINTRACCIABILITA’

TRACCIABILITA'?

Nel REG. 1169/2011 non si parla di NUMERO DI LOTTO…

… quindi non è OBBLIGATORIO?

DIRETTIVA UE 2011/91 "Relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare" (approvata lo stesso giorno del Reg. 1169/2011), stabilisce:

Quando le derrate alimentari sono preconfezionate, l'indicazione di cui all'articolo 1, paragrafo 1, e all'occorrenza la lettera <<L>> figurano sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta che ad esso si accompagna. Quando le derrate alimentari non sono preconfezionate, le indicazioni di cui all'articolo 1, paragrafo 1, e all'occorrenza la lettera <<L>> figurano sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali. Esse figurano in tutti i casi in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili e indelebili.

Direttiva 2011/91/UE

La direttiva 2011/91/UE:

- fa in modo che i consumatori possano rintracciare l'origine dei prodotti alimentari preconfezionati;
- richiede che questi prodotti siano etichettati in modo tale che i consumatori possano vedere da quale partita provengono;
- permette alle autorità pubbliche preposte alla sicurezza sanitaria e alimentare di scoprire l'origine e l'identità dei prodotti alimentari preconfezionati nel caso in cui questi siano oggetto di una controversia o rappresentino un pericolo per la salute dei consumatori;
- stabilisce le norme per i produttori, i fabbricanti, i confezionatori e gli importatori in materia di etichettatura di questi prodotti, utilizzando un sistema comune di identificazione delle partite.

La direttiva si applica a tutti i prodotti alimentari preconfezionati, esclusi:
i prodotti agricoli che si trovano in centri di deposito, di preparazione o di confezionamento; avviati verso organizzazioni di produttori; o raccolti per essere immediatamente trasformati i prodotti alimentari che non sono preconfezionati quando, sui luoghi di vendita al consumatore finale, sono confezionati su richiesta dell'acquirente o preconfezionati ai fini della loro vendita immediata; le confezioni o i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm2 le porzioni individuali di gelato confezionato insieme, laddove l'indicazione che consente di identificare la partita figura sulla parte esterna delle confezioni multiple.

REG. CE 178/2002

La 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.

PERCHE'?

Tutto ciò che entra nella catena alimentare (mangimi, animali vivi destinati al consumo umano, alimenti, ingredienti, additivi ecc.) conservi traccia della propria storia, seguendone il percorso che va dalle materie prime fino alla erogazione al consumatore finale.

RINTRACCIABILITA'? (Reg. CE 178/2002)

La **rintracciabilità** consiste nell'utilizzare le "**impronte**", ovvero la documentazione raccolta dai vari operatori coinvolti nel processo di produzione, per isolare un lotto produttivo in caso di emergenza, e consentire al produttore e agli organi di controllo che hanno il dovere di vigilare sulla sicurezza alimentare del cittadino, di gestire e controllare eventuali situazioni di pericolo attraverso la conoscenza dei vari processi produttivi (flussi delle materie prime: documentazione di origine e di destinazione ecc.).

RINTRACCIABILITA'? (Reg. CE 178/2002)

Articolo 18

Comma 1: "obbligo di garantire la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento mangime in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione."

Comma 2: "gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare **chi abbia fornito** …"

Comma 3: "gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare **le imprese alle quali hanno fornito** …"

RINTRACCIABILITA' – PERCHE'?

"… è opportuno che le imprese che elaborano le proprie produzioni aggregando, confezionando ecc., materie prime, ingredienti e additivi di varia origine, adottino sistemi che consentano di mantenere definita la provenienza e il destino di ciascuna di esse, o dei lotti…"

"Spetta, quindi, agli operatori, sulla base delle scelte aziendali la determinazione del lotto o di altri elementi identificativi, in maniera tale da poter risalire tempestivamente ad alimenti o mangimi che condividono lo stesso rischio sanitario…"

RINTRACCIABILITA' – COME?

"Obbligatorietà di un'identificazione o etichettatura di un alimento o di un mangime, disponendo che l'identificazione o l'etichetta deve contenere elementi utili, per agevolarne la rintracciabilità, rimandando comunque le prescrizioni puntuali a quelle previste in materia dalle norme specifiche.

TRASPORTATORI/STOCCAGGIO -> Devono dotarsi di una procedura autonoma di rintracciabilità, quando operano come soggetti indipendenti. Possono omettere di dotarsi di autonomi sistemi e procedure di rintracciabilità nel caso in cui operano per conto di un'azienda, che assolva essa stessa gli obblighi di rintracciabilità previsti dal regolamento ed a condizione che siano in grado di dimostrare all'autorità competente che i dati richiesti sono gestiti direttamente dall'azienda in questione e che comunque possono essere tempestivamente messi a disposizione dell'autorità che effettua il controllo.

RINTRACCIABILITA' – COME?

MAGAZZINI/DEPOSITI CONTO TERZI (frigoriferi e non) -> i quali ricevono dal produttore o importatore la merce in confezioni singole o su pallets contenenti diverse confezioni dello stesso prodotto o di prodotti diversi – che pertanto non intervengono nella produzione o trasformazione e che riconsegnano il prodotto ai trasportatori per altre destinazioni, in cartoni o pallets – questi devono registrare:

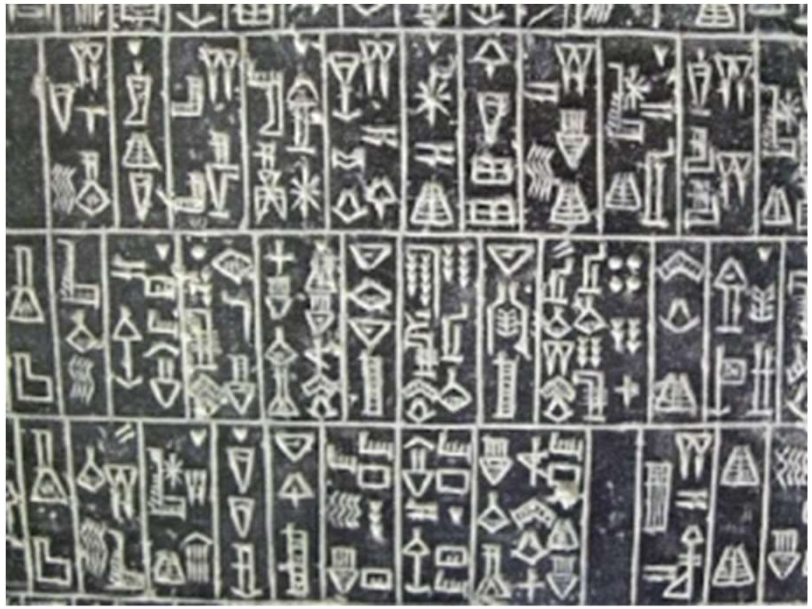
ENTRATA –> quantità e natura della merce, come risulta dal documento di trasporto;

USCITA –> quantità e natura della merce, registrando quanto risulta dal documento di trasporto.

Si evidenzia la necessità che i produttori od importatori, sulla base di scelte aziendali, forniscano ai magazzini o depositi conto terzi, le informazioni riferite all'individuazione della confezione/cartone del prodotto, indicando anche il numero del lotto o altro sistema

LE CERTIFICAZIONI

Un po’ di storia…



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

Un po' di storia…

La più antica guida alla qualità risale, invece, al 1450 a.C. nell'antico Egitto. Spiega come è possibile verificare, con l'aiuto di una corda, la perpendicolarità di un blocco di pietra.
Queste istruzioni sono gli antenati delle presenti certificazioni, ovvero guide con lo scopo di garantire una qualità standard per ciò che viene offerto.
Solo nel Medioevo, con l'avvento delle corporazioni, vengono formalizzate per la prima volta le regole che stavano alla base del lavoro dell'artigiano.
Mediante la trascrizione del Know-How, infatti, si poté garantire la ripetibilità della fornitura (elemento essenziale per la garanzia di qualità) e la preservazione del mestiere.
Anche l'apposizione del marchio sui prodotti fu un indice di come il concetto di qualità si stesse evolvendo. Un marchio identificava il produttore e ne attribuiva le responsabilità relativamente alla qualità del prodotto.

Un po' di storia…

Prima rivoluzione industriale (fine del XVIII secolo): spinta verso un concetto di qualità più formalizzato.

Passaggio da una produzione artigianale ad una produzione di massa.

Le quantità prodotte aumentarono considerevolmente, insieme alla loro standardizzazione, grazie all'energia termica ricavata dall'utilizzo del carbone, all'introduzione di macchinari innovativi per la produzione, alla possibilità di una maggiore suddivisione o frammentazione del lavoro ed alla possibilità di trasporto rapido su rotaie.

I risultati qualitativi dipendevano sempre meno dalle capacità del singolo e sempre più dalla progettazione e dalla formalizzazione dei processi produttivi, fino alla II rivoluzione industriale, con una spinta verso la standardizzazione della produzione e verso la scomposizione del lavoro degli operai, incentivata anche dalla produzione in catena

Un po' di storia…

I Guerra Mondiale: le organizzazioni iniziarono a basarsi sui principi di ispezione e di collaudo.

La qualità viene affidata al nuovo organo del collaudo.

Anni '20: nascita delle prime grandi aziende con modelli organizzativi più complessi e necessità di sottoporre i processi a sempre più rigidi controlli per far fronte a quantità sempre più elevate con costi sempre minori.

Fine della II Guerra mondiale: qualità (come variabile competitiva) in maniera sistematica grazie al Giappone che dovette trovare uno strumento che gli permettesse di riprendersi dalla profonda crisi economica nella quale si stava dibattendo dopo la sconfitta e che rappresentasse una nuova variabile competitiva.

Un po' di storia…

Negli anni '50 alcuni settori (aerospaziale, nucleare, petrolchimico) si chiesero come potessero fare per applicare il concetto di controllo di prodotto, considerando il fatto che per i prodotti di questi settori doveva essere effettuato in tempo reale.

La risposta fu quella di affiancare alla specifica tecnica una specifica organizzativa che illustrasse, ad esempio, come qualificare i fornitori, chi dovesse fare cosa, ecc.

Era nata così l' "**Assicurazione Qualità**".

Un po' di storia…

Negli anni '70: i **contatti diretti con la clientela** assunsero un ruolo preminente.

Si cercò di venire incontro alle esigenze dei clienti più che di convincerli a comprare un certo prodotto, abbandonando la concezione di produzione standard. La spinta all'innovazione proveniva dalla base.

Le scorte di magazzino vennero abolite e venne introdotta la flessibilità dei processi produttivi.

Un po' di storia…

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

Negli anni '80: verranno emesse a cura dell'**ISO** le **prime norme di riferimento finalizzate alla qualità**.

Nel **1987**, infatti, l'**International Organization for Standardization** adottò il **codice britannico BS 5750** e pubblicò quella che ora è chiamata serie di **norme ISO 9000**.

Nel **2000** gli **standard ISO 9000** vennero rivisti

Con l'emissione della serie **UNI EN ISO 9000:2000** nacque la correlazione del concetto di qualità certificata con quello di qualità percepita e della soddisfazione del cliente.

Per la prima volta vennero introdotti i concetti di processo, sistema e interazione di processi.

Certificazioni di prodotto

Le certificazioni di prodotto sono quindi il risultato di un'evoluzione culturale strettamente legato al concetto di qualità procedurale.

Un prodotto finito altro non è che un **insieme di processi produttivi**, e la sua valorizzazione necessariamente fa riferimento implicito alle diverse fasi che lo generano.

Perché certificare…

LE IMPRESE UTILIZZANO LE CERTIFICAZIONI PER:

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

La filiera agroalimentare

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

I soggetti della filiera agroalimentare

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

Tipologia di filiera

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

SINCERT

Sistema Nazionale per l'Accreditamento degli Organismi di Certificazione e Ispezione è stato costituito nel 1991, in forma di Associazione senza scopo di lucro, legalmente riconosciuta dallo Stato Italiano e comprende:

- Organismi di Certificazione di **sistemi di gestione aziendale** (sistemi di gestione per la qualità, sistemi di gestione ambientale, sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro, sistemi di gestione per la sicurezza delle informazioni, ecc..);
- Organismi di **Certificazione di prodotti**;
- Organismi di **Certificazione di personale**;
- Organismi di **Ispezione** accertandone la conformità ai requisiti istituzionali, organizzativi, tecnici e morali stabiliti dalle Norme e Guide nazionali ed internazionali applicabili, nonché da prescrizioni proprie, in termini tali da ingenerare, in tutte le parti sociali ed economiche interessate, un elevato grado di fiducia nell'operato di tali Soggetti e nelle attestazioni di conformità da essi rilasciate.

Le certificazioni di base…

- all'oggetto certificato (Processo o Prodotto)
- alla facoltà di decisione (cogente/volontaria)
- ai metodi di applicazione (regolamentata/non regolamentata)
- Al loro scopo (valorizzazione di qualità igienico-sanitarie, organolettiche, ambientali, nutrizionali, tecnologiche)

CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO E PROCESSO

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO

tende alla valorizzazione ed alla differenziazione di determinate qualità di un prodotto alimentare, siano queste organolettiche-sensoriali, igienico-sanitarie, nutrizionali, tecnologiche, ecc.

Esempio più eclatante sono le denominazioni di origine: nonostante i marchi di origine protetta valorizzino le caratteristiche sensoriali e di origine dei prodotti di riferimento, esiste una reciproca dipendenza tra le fasi produttive e la qualità del prodotto stesso.

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO

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

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

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

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

CERTIFICAZIONE DI PROCESSO

hanno come oggetto specifico le fasi produttive che effettuano le trasformazioni e/o l'arbitraggio di prodotti o servizi.

La certificazione più famosa è la normativa ISO 9001:2008, che garantisce dei sistemi di gestione per la qualità all'interno di una azienda, interpretabile come la gestione dei processi produttivi con efficienza ed efficacia, al fine di soddisfare le aspettative del cliente o del consumatore.

La certificazione ISO 9001:2008, in realtà, dovrebbe essere classificata come una certificazione di sistema.

CERTIFICAZIONE DI PROCESSO

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

L'approccio di processo è basato sulla valutazione della capacità dei processi produttivi di fornire prodotti conformi ai requisiti applicabili 18 e di attenersi a determinate specifiche tecniche che garantiscano una qualità (es. qualità igienico-sanitaria attraverso l'attuazione di sistemi di tracciabilità e metodologie HACCP).

CERTIFICAZIONI COGENTI E VOLONTARIE

CERTIFICAZIONI COGENTI

Le certificazioni cogenti sono quegli attestati che un'azienda (in questo caso in campo agroalimentare) è **costretta ad ottenere al fine di poter operare**.

Un esempio sono gli attestati che definiscono l'utilizzo di un valido piano di autocontrollo e l'attuazione di un piano HACCP con lo scopo di ridurre i rischi di contaminazione degli alimenti per il consumatore tramite corretta prevenzione. In questo caso l'azienda deve attenersi alle specifiche illustrate nelle direttive di riferimento.

L'attuazione di queste direttive comunitarie permette l'apporto del marchio CE sul prodotto, che garantisce il rispetto dei requisiti minimi di sicurezza prestabiliti.

A differenza delle certificazioni volontarie, l'Organismo destinato al controllo della corretta applicazione di tali pratiche è un **Ente pubblico**.

CERTIFICAZIONI VOLONTARIE

Le certificazioni volontarie sono attestati a cui l'azienda si sottopone **spontaneamente**, non indispensabili per legge al fine di operare nel proprio settore.

Fanno parte di questa categoria i disciplinari tecnici di prodotto e le certificazioni regolamentate.

Caratteristica peculiare è l'apporto del marchio dell'**Ente certificatore** sul prodotto stesso.

Sarà quindi responsabilità dell'Ente stesso verificare il rispetto dei requisiti fissati per l'ottenimento della certificazione.

CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DI PRODOTTO

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

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

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

Le caratteristiche spesso riguardano l'assenza di prodotti o ingredienti ritenuti indesiderabili da alcuni consumatori, come ad esempio ingredienti da Organismi Geneticamente Modificati, conservanti, pesticidi o sostanze responsabili di causare intolleranze alimentari o allergie (es. glutine, lattosio).In altri casi le caratteristiche valorizzate possono riguardare parametri tecnologici(es. temperature di essiccazione, pastorizzazione) oppure caratteristiche di origine(es. materia prima di origine italiana).

CERTIFICAZIONI VOLONTARIE REGOLAMENTATE

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

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

Le certificazioni volontarie regolamentate sono quindi attestati facoltativi disciplinati da rigide normative emanate da enti pubblici.

Qualora un'azienda voglia conformarsi ad una di queste, sarà responsabilità dell'azienda stessa rispettare i requisiti emanati dai rispettivi regolamenti (nazionali o comunitari).

QUALI SONO?

Le principali certificazioni appartenenti a questa categoria sono le:

- Denominazioni di origine: DOP – IGP – STG

Seguono inoltre quelle certificazioni rivolte ad un target di consumatori che necessitano del rispetto di rigidi requisiti atti ad evitare rischi per la loro salute (es. Certificazione “senza glutine”).

Caso analogo sono gli alimento privi di Organismi Geneticamente Modificati: per legge, qualora si utilizzi il claim “non OGM”

CERTIFICAZIONI VOLONTARIE NON REGOLAMENTATE

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

Sono **certificazioni facoltative**, **non disciplinate da enti pubblici**, che vengono adottate qualora l'impresa reputi necessario comunicare al cliente la superiorità qualitativa del prodotto rispetto alla concorrenza.

Si può quindi affermare che il fine ultimo dell'adozione di questi marchi sia trarre un **vantaggio economico** attraverso un riconoscimento di superiorità da parte del cliente nel prezzo del prodotto stesso.

CERTIFICAZIONI PER LA VALORIZZAZIONE DI QUALITA' ORGANOLETTICHE

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

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

CERTIFICAZIONI PER LA VALORIZZAZIONE DI QUALITA' NUTRIZIONALI

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

I disciplinari di produzione non considerano gli aspetti nutrizionali del prodotto.

Questi possono sì essere aumentati da una produzione di qualità (spesso i metodi di produzione di qualità incrementano alcune caratteristiche nutrizionali), ma non si può dire che un prodotto certificato apporti, in assoluto, valori nutrizionali migliori di un altro che non lo è. La valorizzazione di elementi nutrizionali peculiari è per lo più gestita autonomamente dalle aziende attraverso i cosiddetti "Claims" pubblicitari.

Fanno eccezione alcuni casi: la certificazione "senza glutine" è una certificazione volontaria in ambito regolamentato.

CERTIFICAZIONI PER LA VALORIZZAZIONE DI QUALITA' ETICHE-AMBIENTALI

I consumatori rivolgono un'attenzione sempre maggiore nei riguardi degli alimenti prodotti con sistemi che salvaguardino l'ambiente che garantiscano il benessere degli animali da allevamento.

Come tutti gli esseri viventi i vegetali si ammalano o possono venire attaccati da parassiti.

Per diminuire le perdite economiche, e per rendere più appetibile i prodotti vengono utilizzate sostanze chimiche come pesticidi e fitofarmaci.

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

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

La lotta biologica si basa sul concetto che in natura ogni parassita di una pianta ha uno o più nemici.

Quindi l'agricoltore non utilizza sostanze chimiche per limitare i danni, ma ricorre a metodi naturali quali insetti o altri organismi.

CERTIFICAZIONI PER LA VALORIZZAZIONE DI QUALITA' TECNOLOGICA

La qualità tecnologica dell'alimento include una serie di requisiti spesso di natura estremamente diversi tra loro quali il processo di trasformazione delle materie prime, le caratteristiche di comodità d'uso e di conservabilità dell'alimento, le caratteristiche ed i materiali di confezionamento.
La qualità tecnologica di un alimento può influenzare positivamente o negativamente le caratteristiche igienico sanitarie, le proprietà nutrizionali, e le caratteristiche organolettico-sensoriali di un alimento.

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

TARGET?

Un altro modo per poter classificare le certificazioni è suddividerle in base al loro target.

Esistono, infatti, certificazioni appositamente create per "comunicare" con il consumatore finale, in modo da presentare le peculiarità del prodotto finito, e certificazioni richieste solo dalla GDO.

Si possono quindi individuare le certificazioni **Business to Business** e le certificazioni **Business to Consumer**.

CERTIFICAZIONI B2B

Le certificazioni B2B sono richieste da clienti che non rappresentano l'anello finale della filiera, ovvero i consumatori.

Queste aziende (GDO, piccoli rivenditori, ecc.) richiedono tali certificazioni per ottenere garanzie sui prodotti che andranno a smerciare.

Alcuni esempi:

- BRC (British Retailer Consortium)
- IFS (International food standard)

sono certificazioni richieste **esclusivamente dalla GDO.**

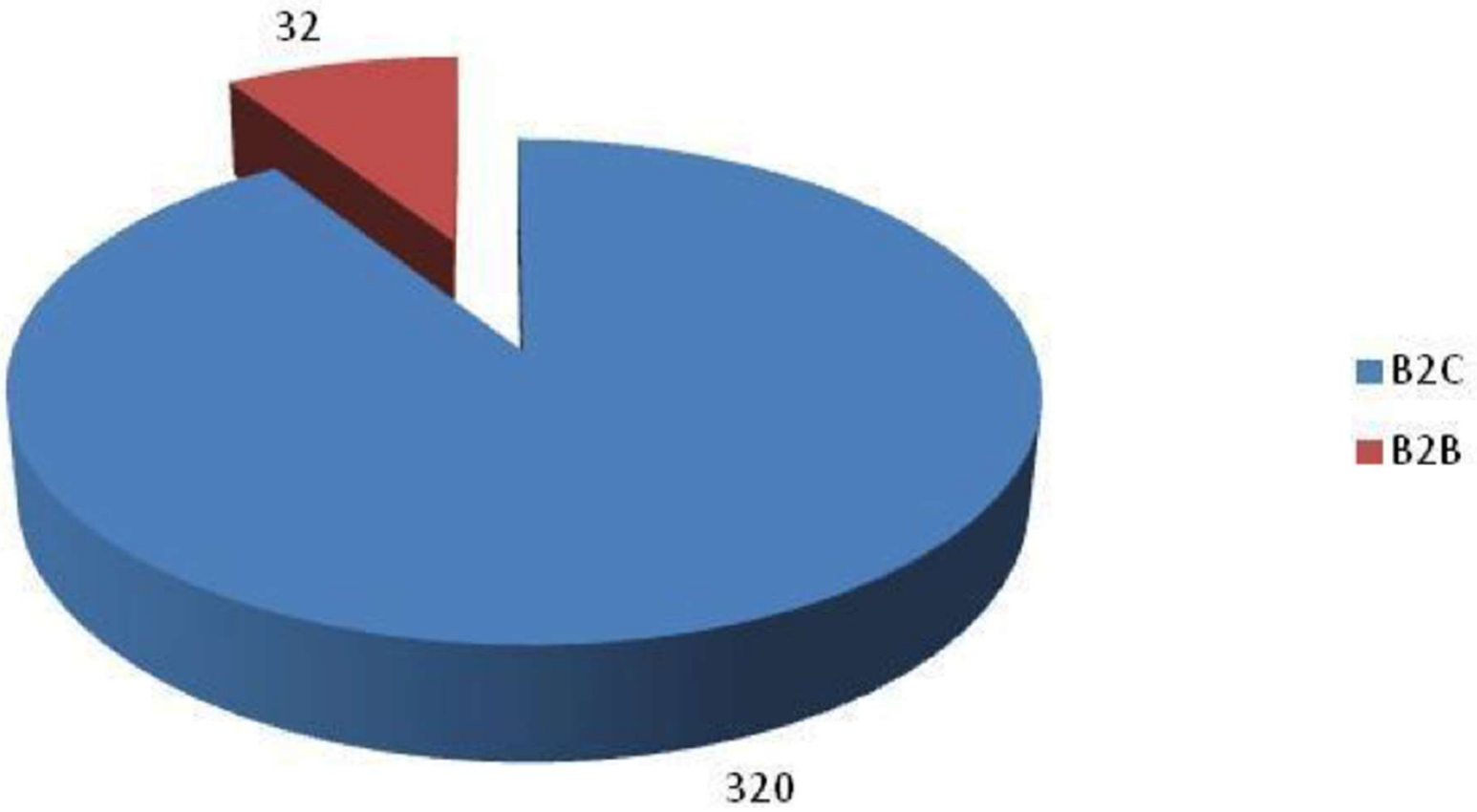
CERTIFICAZIONI B2C

Le certificazioni **B2C** sono i cosiddetti "**marchi**" applicabili sul prodotto stesso, i quali svolgono la funziona di collegamento tra l'azienda produttrice ed il consumatore finale, in modo da valorizzare il prodotto visibile in modo trasparente.

La maggior parte delle certificazioni volontarie permette di esporre in etichetta il simbolo dell'ente certificatore e di illustrare quindi la modalità con cui il prodotto si differenzia dai rispettivi competitors.

Alcuni esempi:
le **denominazione di origine** permettono di apportare il marchio sull'etichetta, comunicando al consumatore caratteristiche uniche e, si crede, qualitativamente superiori.

CERTIFICAZIONI B2B E B2C



CERTIFICAZIONE PUBBLICA O PRIVATA?

La principale differenza tra l'essere certificati da un Ente pubblico ed un Ente privato risiede nei controlli effettuati per il rispetto dei requisiti prefissati.
Nel caso delle **direttive comunitarie**, il **controllo** viene eseguito da una **figura professionale pubblica**, mentre per le certificazioni rilasciate da **Enti privati** questi controlli vengono svolti da **professionisti** i quali lavorano per le società che promulgano l'attestato.
Inoltre, trasgredire ad una direttiva comunitaria comporta una sanzione, civile o penale, mentre trasgredire ad una certificazione volontaria può portare semplicemente ad una sospensione o annullamento della delega del marchio.
È altresì importante menzionare gli organismi di accreditamento nazionali.
Il loro compito è di "**certificare i certificatori**", permettendo loro di rilasciare attestati "di qualità" alle aziende nel caso queste richiedano certificazioni volontarie regolamentate e non regolamentate.
Come detto in precedenza, tuttavia, non tutti i claims necessitano di una certificazione, specialmente quelli riferenti a proprietà nutrizionali particolari.

ATTESTATO DI CONFORMITA’

È sinonimo di rapporto di prova e secondo la definizione ufficiale è l’atto mediante il quale una terza parte indipendente, testimonia che un determinato campione sottoposto a prova è conforme ad una specifica norma o ad altro documento normativo

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA’

È sinonimo di etichettatura del prodotto che a sua volta è sinonimo di scheda prodotto. Secondo la definizione, la dichiarazione di conformità è la “dichiarazione di un fornitore, sotto la sua responsabilità, che un prodotto, processo o servizio è conforme ad una specie norma o ad un altro documento normativo”.

In sostanza non è altro che un’autodichiarazione effettuata di solito dal produttore il quale si assume la responsabilità verso il mercato sulla conformità del suo prodotto ad una norma o legge.
Non è quindi previsto l’intervento di una parte terza come un Ente di certificazione e/o Laboratorio di prova.
I controllo vengono demandati agli organi preposti dallo Stato (es. Guardia di Finanza).

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

Non è altro che una semplice dichiarazione di conformità anziché ad una norma, ad una Direttiva della Comunità Europea.

La definizione infatti recita:

"Dichiarazione che un prodotto, processo o servizio è conforme ad una specifica Direttiva Comunitaria, da parte di chi immette il prodotto nel mercato dell'Unione Europea con il proprio nome e sotto la sua responsabilità".

Il logo CE non viene concesso da un Ente Certificatore, ma viene apposto sul prodotto dallo stesso produttore.

ATTESTAZIONE CE

È sinonimo di 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**".

La marcatura CE, quindi, prevede l'intervento di un **Ente Certificatore** che deve essere notificato dal Ministero dell'Industria per poter intervenire.

Il logo CE non viene concesso dall'Ente Certificatore, ma viene apposto direttamente dal fabbricante del prodotto o da parte di chi lo immette sul mercato europeo

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO

È sinonimo di marchio di prodotto.

Secondo la definizione ufficiale, la Certificazione in generale è "l'**atto mediante il quale una terza parte indipendente (Ente di Certificazione) dichiara che, con ragionevole attendibilità, un determinato prodotto, processo o servizio è conforme ad una specifica norma o ad altro documento normativo**".

ACCREDIA

Nato e riconosciuto nel 2009 dalla fusione dei precedenti enti di accreditamento **SINCERT** (sistema nazionale per l'accreditamento degli organismi di certificazione e ispezione) e **SINAL** (sistema nazionale per l'accreditamento di laboratori).
Ogni Paese europeo ha il suo Ente di accreditamento.
L'Ente Nazionale è responsabile per l'accreditamento in conformità agli standard internazionali della serie ISO 17000 e alle guide e alla serie armonizzata delle norme europee EN 45000.
Tutti gli Enti operano senza fini di lucro.

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

ATTIVITA' DI ACCREDIA

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

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