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)

"Tecnico superiore per il Marketing dei Prodotti Agroalimentari"

(Acronimo: TE.M.PR.A)

Docente: **dott. MAZZACANE Francesco**
Tecnologo Alimentare Regione Puglia

AREA: Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari e relativa normativa

UF: ***Certificazioni di sistema e di processo/prodotto***

PREMESSA

In un mercato sempre più globalizzato, in continua e rapida evoluzione, nel quale le condizioni mutano con grande dinamismo e dove il consumatore diventa sempre più attento, più informato e consapevole delle scelte che adotta, anche le aziende del settore agroalimentare devono essere in grado di adeguarsi prontamente alle nuove situazioni che si vengono a creare.

In questo panorama, la richiesta di ***qualità*** *e* ***sicurezza*** *da parte dei consumatori è sempre più insistente, e chi vuole rimanere sul mercato, non può dimenticarsene* [a]

[a] *Carlo Hausmann, Prodotti alimentari: qualità e certificazioni, www.treccani.it.*
Elena Angela Peta, Ministero dello sviluppo Economico, Consumi Agro-alimentari in Italia e nuove tecnologie, www.dps.tesoro.it

QUALITÀ

Definizione

1974

Gilmore, Grant. The Death of Contract. The Ohio State University Press, 1974

il grado con cui un prodotto specifico soddisfa i bisogni di uno specifico consumatore

1979

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

conformità ai requisiti

2005

UNI EN ISO 9000:2000

insieme delle proprietà e delle caratteristiche intrinseche ed estrinseche dell'alimento che soddisfano le esigenze, espresse o implicite (es. gusti) del consumatore.

STRUMENTI UTILIZZABILI PER LA QUALITÀ

1. *Classificazione*
2. *Standard*
3. *Certificazione*

STRUMENTI UTILIZZABILI PER LA QUALITÀ

1. ***Classificazione***
2. ***Standard***
3. ***Certificazione***

CLASSIFICAZIONE

Categorie numeriche o descrittive che hanno caratteristiche specifiche e comuni e che sono usate per classificare i prodotti.

Esempio…..

Classificazione degli sfarinati secondo il D.P.R. n. 187/2001

- *Farina di grano tenero tipo 00*
- *Farina di grano tenero tipo 0*
- *Farina di grano tenero tipo 1*
- *Farina di grano tenero tipo 2*
- *Farina integrale di grano tenero*

3. Le farine di cui ai commi 1 e 2 destinate al commercio sono prodotte nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

Tipo e denominazione	Umidità massima %	Su cento parti di sostanza secca		
		Ceneri		Proteine min. (azoto x 5,70)
		minimo	massimo	
Farina di grano tenero tipo 00	14,50		0,55	9,00
Farina di grano tenero tipo 0	14,50		0,65	11,00
Farina di grano tenero tipo 1	14,50		0,80	12,00
Farina di grano tenero tipo 2	14,50		0,95	12,00
Farina integrale di grano tenero	14,50	1,30	1,70	12,00

STRUMENTI UTILIZZABILI PER LA QUALITÀ

1. *Classificazione*
2. ***Standard***
3. *Certificazione*

STANDARD

Valori, limiti e procedure di misurazione che individuano la classe qualitativa di un prodotto

Esempio…..

Definizione di standard minimo che esclude dal mercato prodotti con qualità inferiore

STRUMENTI UTILIZZABILI PER LA QUALITÀ

1. *Classificazione*
2. *Standard*
3. *Certificazione*

CERTIFICAZIONE

Definizione

"Atto mediante il quale una terza parte indipendente dalle parti interessate (enti di certificazione, laboratori di prova, centri di certificazione e centri di taratura) attesta con sufficiente livello di fiducia che un determinato prodotto, servizio o processo è conforme a una data norma o regola tecnica."

CERTIFICAZIONE

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO ← OGGETTO DEL CERTIFICATO → CERTIFICAZIONE DI PROCESSO

CERTIFICAZIONE COGENTE ← FACOLTÀ DI DECISIONE → CERTIFICAZIONE VOLONTARIA

REGOLAMENTATA ← METODI DI APPLICAZIONE → NON REGOLAMENTATA

CERTIFICAZIONE

OGGETTO DEL CERTIFICATO

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO

valorizzare e differenziare determinate ***qualità di un prodotto alimentare****.*
(organolettiche-sensoriali, igienico-sanitarie, nutrizionali, tecnologiche)

valorizza la filiera in modo implicito.

Esempio: 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 SISTEMA

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

Esempio

ISO 9001:2008

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

CERTIFICAZIONE

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO

Approccio diretto

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

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

permette di apporre sulla confezione del prodotto stesso il marchio di conformità,

che include il logo dell'organismo di certificazione

CERTIFICAZIONI E QUALITÀ

La scelta, da parte dell'azienda, dei requisiti certificabili del prodotto si basa sulla volontà di informare il cliente di alcune particolari e significative caratteristiche che differenziano il prodotto dagli altri della stessa categoria

E' importante far conoscere al consumatore la qualità del proprio prodotto ?

QUALITÀ

Perché?

INSUFFICIENTE INFORMAZIONE AL CONSUMATORE

Prezzo
≠
Qualità

Minor acquisto beni qualità superiore e prezzo elevato

Maggior acquisto beni qualità inferiore e prezzo più contenuto

Minor incentivo a produrre a beni qualità superiore

Beni qualità superiore escono dal mercato

Perdita di benessere sociale

Necessità di un organismo terzo che definisca e controlli la qualità

CERTIFICAZIONE

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA

Approccio indiretto

non fa riferimento a specifici requisiti di prodotto

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.

è basato sulla valutazione della capacità dei processi produttivi di fornire prodotti conformi ai requisiti applicabili e di attenersi a determinate specifiche tecniche che garantiscano una qualità.

Esempio…

qualità igienico-sanitaria attraverso l'attuazione di sistemi di tracciabilità e metodologie HACCP

CERTIFICAZIONE

FACOLTÀ DI DECISIONE

CERTIFICAZIONE COGENTE

Attestati obbligatori per poter operare nel settore

l'Organismo destinato al controllo è un Ente pubblico

Esempio…

*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*

CERTIFICAZIONE VOLONTARIA

l'azienda si sottopone spontaneamente, non indispensabile per legge al fine di operare nel proprio settore.

l'apporto del marchio dell'Ente certificatore sul prodotto stesso, dopo verificare il rispetto dei requisiti fissati per l'ottenimento della certificazione

Esempio…

i disciplinari tecnici di prodotto e le certificazioni regolamentate

CERTIFICAZIONE

CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO

SCOPO	*valorizzare attraverso l'enunciazione di caratteristiche peculiari del prodotto in un documento tecnico che costituisce la base su cui si fonda la certificazione.*

REQUISITI CERTIFICABILI	○ *devono consentire la differenziazione da prodotti analoghi per caratteristiche peculiari e significative.* ○ *devono essere consistenti,* ○ *devono dare valore aggiunto al prodotto* ○ *devono essere misurabili mediante parametri oggettivi, se possibile attestabili mediante prove analitiche.*

CERTIFICHIAMO

ASSENZA DI QUALCOSA

ingredienti ritenuti indesiderabili da alcuni consumatori, come ad esempio:
ingredienti da Organismi Geneticamente Modificati, Conservanti, pesticidi, sostanze responsabili di causare intolleranze alimentari o allergie (es. glutine, lattosio).

VALORIZZAZIONE DI QUALCOSA

parametri tecnologici
(es. temperature di essiccazione, pastorizzazione)

caratteristiche di origine
(es. materia prima di origine italiana).

CERTIFICAZIONE

CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO

REGOLAMENTATA

NON REGOLAMENTATA

MARCHI

Accesso volontario

ma

i criteri di riferimento ed i procedimenti di valutazione della conformità/certificazione sono definiti da regole cogenti emanate da enti pubblici.

CERTIFICAZIONE

CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO

REGOLAMENTATA

NON REGOLAMENTATA

MARCHI

Sarà responsabilità dell'azienda stessa rispettare i requisiti emanati dai rispettivi regolamenti (nazionali o comunitari).

CERTIFICAZIONE

CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO

REGOLAMENTATA

NON REGOLAMENTATA

MARCHI

Esempi….

Denominazioni di origine (DOP, IGP, STG);

Certificazione “senza glutine”;

Certificazione “non OGM”;

Certificazione “BIO”;

CERTIFICAZIONE

CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO

REGOLAMENTATA

NON REGOLAMENTATA

MARCHI

vengono rilasciati da competenti Organismi di Certificazione di parte terza

sulla base di appositi schemi di certificazione basati su disciplinari tecnici di produzione

disciplinari elaborati con il consenso delle parti interessate e su procedimenti di valutazione adeguati alle caratteristiche dell'oggetto della certificazione ed alle attese del mercato

ENTI DI CERTIFICAZIONE
LABORATORI DI PROVA e CENTRI DI TARATURA

1. *Operano sulla base di linee guida stabilite a livello internazionale dell'ISO e recepite a livello europeo dal CEN;*

2. *Sono* ***accreditate da un ente*** *che verifica la loro idoneità a svolgere i controlli.*

ORGANISMI DI ACCREDITAMENTO

SINCERT - Organismo per l'accreditamento di Organismi di certificazione

EN 45010

Requisiti generali per la valutazione e l'accreditamento degli organismi di certificazione

Organismo di certificazione Sistemi di qualità e di gestione ambientale

EN 45012

criteri generali per gli organismi di certificazione dei sistemi di Qualità

Organismo di certificazione dei prodotti

EN 45011

Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono i Sistemi di Certificazione di Prodotto

Organismo di certificazione del personale

EN 45013

Criteri generali per gli organismi di Certificazione del Personale

SINAL e SNT Organismo di accreditamento laboratori

EN 45003

Requisiti generali per gli organismi di accreditamento laboratori di prova e di taratura

EN 45002

criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova

EN 45001

criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova

Laboratori di prova e taratura

ORGANISMI DI ACCREDITAMENTO

Ogni Paese europeo ha il suo Ente di accreditamento

In ITALIA

SINCERT

sistema nazionale per l'accreditamento degli organismi di certificazione e ispezione

SINAL

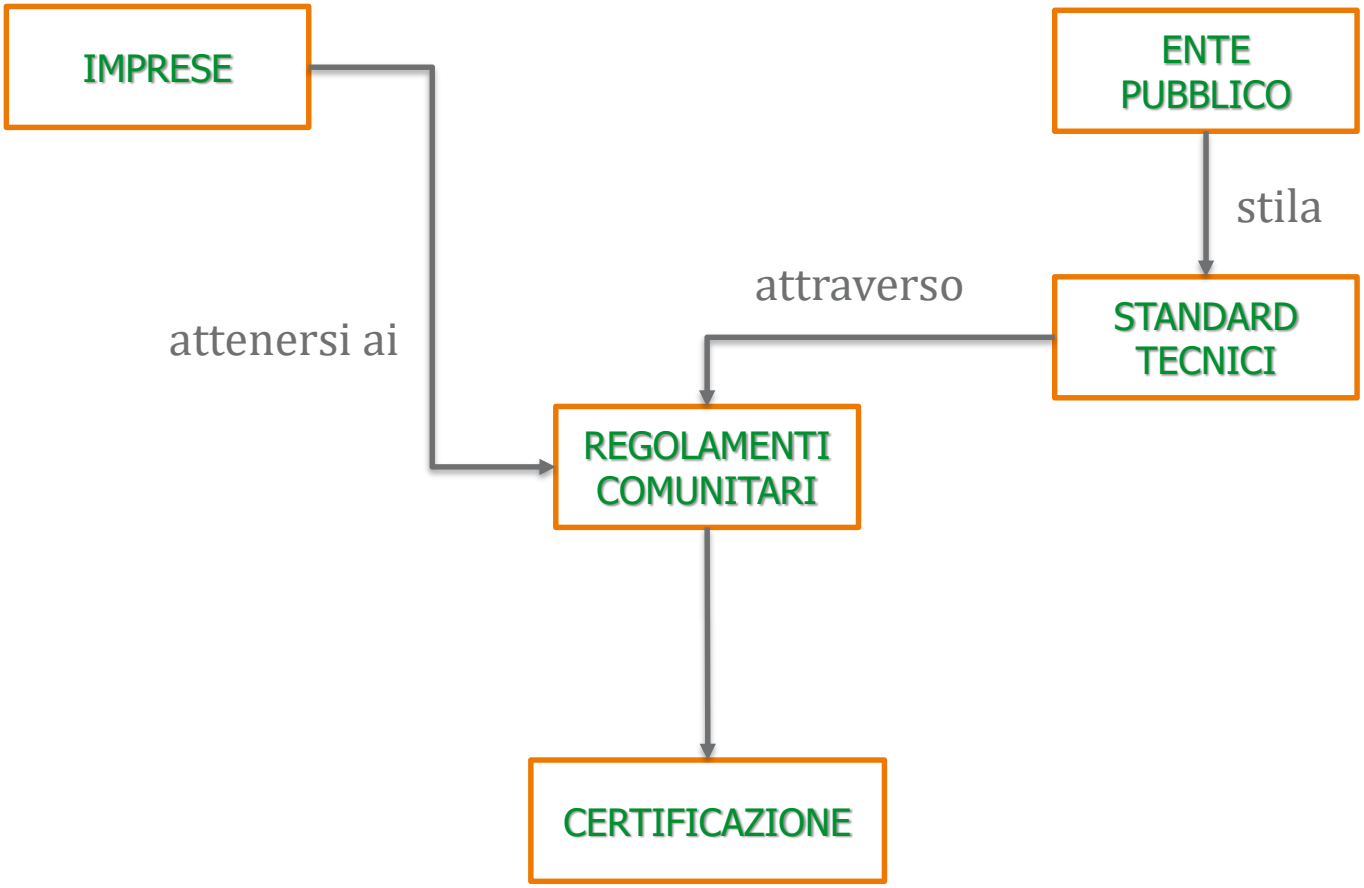
sistema nazionale per l'accreditamento di laboratori

… dal 2009

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.

CERTIFICAZIONE VOLONTARIA REGOLAMENTATA



CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO REGOLAMENTATA

GLUTEN - FREE

SCOPO	*garantire al target di consumatori, una ridotta quantità di glutine nell'alimento, tale da evitare il rischio di intossicazione alimentare.*
A CHI È RIVOLTO?	***Celiaci*** *Persone intolleranti la presenza di un componente del glutine nell'alimento.*
RIFERIMENTO NORMATIVO	***Reg. CE n. 41/2009*** *relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine* *Limite massimo di legge stabilito è di 20 ppm (20 mg/kg).*

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO REGOLAMENTATA

OGM - FREE

SCOPO	*attesta l'assenza o una ridotta quantità di materie prime OGM utilizzate permettendo di soddisfare le necessità dei consumatori a sfavore di tale pratica*
A CHI È RIVOLTO?	***Persone contrarie all'uso di OGM – richieste di natura etica*** *La parte a sfavore di tali organismi ha come interesse principale la tutela della biodiversità, il rispetto di un'etica pro-natura e l'eliminazione dei rischi derivanti dalla scarsa conoscenza nel campo della modificazione genetica*
RIFERIMENTO NORMATIVO	***Reg. 1829-1830/2003/CE*** *limite massimo 0,9% per prodotti alimentari, 0,5% per alimenti zootecnici*

è quindi necessario controllare tutti gli stadi della filiera onde evitare casi di cross contamination, ed accertare che tutti i partecipanti alla creazione di tale prodotto rispettino i requisiti prefissati.
Questa certificazione è richiesta dalle catene distributive e/o dalle grandi filiere animali.

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO REGOLAMENTATA

BIOLOGICO

SCOPO	*promuove la biodiversità ed esclude l'utilizzo di prodotti di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere), e degli Organismi Geneticamente Modificati (OGM).*
A CHI È RIVOLTO?	***Persone contrarie all'uso di pesticidi – richieste di natura etica*** *In agricoltura biologica si usano fertilizzanti naturali come il letame ed altre sostanze organiche compostate (sfalci, ecc.) e sovesci (si incorporano nel terreno piante appositamente seminate, come trifoglio o senape).*
RIFERIMENTO NORMATIVO	***Reg. UE 834/2007 e 899/2008*** *garantisce il rispetto di rigidi requisiti atti ad evitare o ridurre la "contaminazione" da parte dell'uomo*

è quindi necessario controllare tutti gli stadi della filiera onde evitare casi di cross contamination, ed accertare che tutti i partecipanti alla creazione di tale prodotto rispettino i requisiti prefissati.
Questa certificazione è richiesta dalle catene distributive e/o dalle grandi filiere animali.

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO REGOLAMENTATA

DOP

Denominazione di Origine Protetta

Reg. CE n. 510/2006

…. Denominazione d'Origine…

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

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO REGOLAMENTATA

DOP

Denominazione di Origine Protetta

Reg. CE n. 510/2006

nasce dalla volontà di valorizzare quei prodotti che presentano caratteristiche peculiari dovute esclusivamente o essenzialmente all'ambito geografico di provenienza.

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

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO REGOLAMENTATA

DOP

Denominazione di Origine Protetta

Reg. CE n. 510/2006

Fondamentale** è che **sia la produzione,
*che **la trasformazione ed elaborazione***
avvengano nella stessa area geografica

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

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO REGOLAMENTATA

IGP

Identificazione Geografica Protetta

nasce dalla volontà di tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali.

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO REGOLAMENTATA

IGP

Identificazione Geografica Protetta

Reg. CE n. 510/2006

.... Identificazione geografica...

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

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO REGOLAMENTATA

IGP

Identificazione Geografica Protetta

Reg. CE n. 510/2006

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

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO REGOLAMENTATA

DOP

Fondamentale è che sia la produzione, che la trasformazione ed elaborazione avvengano nella stessa area geografica

IGP

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

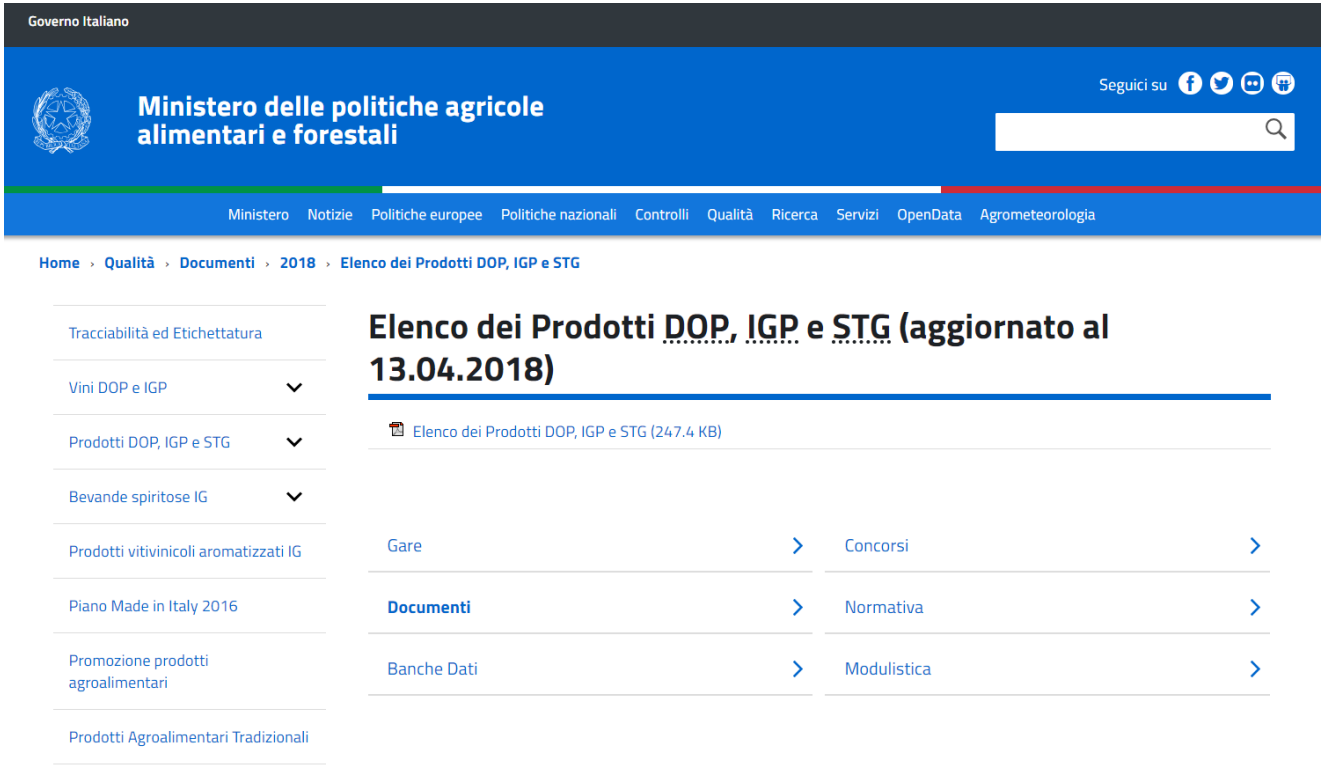
A differenza dunque della DOP, per l'IGP è sufficiente che almeno una delle fasi sopraelencate avvengano nella zona

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO REGOLAMENTATA

DOP

IGP

Alcuni esempi



CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO REGOLAMENTATA

STG

Specialità Tradizionale Garantita

Reg. CE n. 509/2006

*È il riconoscimento del carattere di **specificità** di un prodotto agroalimentare, inteso come elemento o insieme di elementi che, per le loro caratteristiche qualitative e di **tradizionalità**, distinguono nettamente un prodotto da altri simili*

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO REGOLAMENTATA

STG

Specialità Tradizionale Garantita

Reg. CE n. 509/2006

.... specificità...

l'elemento o l'insieme di elementi che disgiungono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria.

.... tradizionale...

un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale; questo periodo dovrebbe essere quello generalmente attribuito ad una generazione umana, cioè di almeno 25 anni.

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO REGOLAMENTATA

STG

Specialità Tradizionale Garantita

Reg. CE n. 509/2006

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

Sono esclusi da questa disciplina i prodotti il cui carattere peculiare sia legato alla provenienza o origine geografica;

questo aspetto distingue le STG dalle DOP e dalle IGP.

CERTIFICAZIONE «ETICA» DI PRODOTTO NON REGOLAMENTATA

sono attestati i cui requisiti tecnici sono stabiliti dall'Ente di certificazione con il consenso dell'impresa che li adotta.

*Il loro **scopo** è la valorizzazione dei prodotti attraverso il riconoscimento di caratteristiche differenti dai prodotti standard.*

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

CERTIFICAZIONE «ETICA» DI PRODOTTO NON REGOLAMENTATA

HALAL

Di cosa si tratta?

CERTIFICAZIONE «ETICA» DI PRODOTTO NON REGOLAMENTATA

HALAL

il termine Halal =

si riferisce ad un prodotto "lecito", secondo i criteri e i valori su cui si fonda la stessa Rivelazione Coranica

per un musulmano osservante, ***la religione è essenzialmente la legge divina****,*

...comprende non soltanto principi morali universali, ma anche norme particolari su come l'uomo deve amministrare la propria esistenza: mangiare, generare, dormire.

CERTIFICAZIONE «ETICA» DI PRODOTTO NON REGOLAMENTATA

HALAL

asseconda le necessità del consumatore musulmano

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

CERTIFICAZIONE «ETICA» DI PRODOTTO NON REGOLAMENTATA

HALAL

Applicabile ai più svariati settori, food, cosmesi e tessile.

La sua adozione è generalmente un presupposto necessario per esportare prodotti verso paesi islamici.

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

CERTIFICAZIONE «ETICA» DI PRODOTTO NON REGOLAMENTATA

KOSHER

Di cosa si tratta?

CERTIFICAZIONE «ETICA» DI PRODOTTO NON REGOLAMENTATA

KOSHER

asseconda le necessità del consumatore ebreo

Aiuta il consumatore a condurre la propria vita osservando le proprie leggi religiose (ma non solo)

Il mercato dei prodotti certificati Kosher non consta solo di Ebrei che osservano le norme alimentari ebraiche, ma anche di Mussulmani e di milioni di vegetariani o di individui che soffrono di intolleranza al lattosio

CERTIFICAZIONE «ETICA» DI PRODOTTO NON REGOLAMENTATA

KOSHER

il termine Kosher

significa conforme alla legge, consentito; le regole principali derivano infatti dalla Bibbia - la Torà, che raccomanda di non cuocere "il capretto nel latte di sua madre".

CERTIFICAZIONE «ETICA» DI PRODOTTO NON REGOLAMENTATA

KOSHER

È vietato nello stesso pasto cucinare il latte o suoi derivati con carne di qualunque animale, sia quadrupede che volatile.

La carne deve provenire esclusivamente da animali ruminanti che hanno lo zoccolo fesso, cioè diviso in due parti, come la mucca, il vitello, la pecora, la capra.

Sono esclusi dalla cucina ebraica anche gli animali marini senza squame e senza pinne (crostacei e molluschi), gli uccelli rapaci e i rettili.

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

BRC

Cos'è?

*Il BRC (**British Retail Consortium**) è uno **standard** globale specifico per la sicurezza dei prodotti agroalimentari.*

Obiettivo

assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari proposti ai consumatori dai i fornitori e i rivenditori della GDO.

Autori

*È stato sviluppato dal **British Retail Consortium**.*

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

BRC

Requisiti

*I requisiti che richiede fanno riferimento ai sistemi di gestione qualità, alla metodologia **HACCP**, ad un insieme di requisiti **GMP** (Good Manufacturing Practice), **GLP** (Good Laboratory Practice) e **GHP** (Good Hygiene Practice).*

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

BRC

Vantaggi

- ***Maggiore garanzia e robustezza*** *del proprio sistema per la sicurezza alimentare a tutela dell'organizzazione stessa.*
- ***Maggiore garanzia all'autorità competente*** *che richiedono spesso evidenze documentate per la gestione della Sicurezza Alimentare come qualifica del fornitore.*
- ***Maggior controllo della propria rete di fornitura*** *in riferimento alle garanzie che ogni fornitore dà per ogni materia prima. Questo porta indirettamente ad una riduzione dei costi dovuti alle non conformità, gestione delle allerte e spreco di tempo.*
- ***Miglioramento generale delle prestazioni*** *legate alla sicurezza alimentare attraverso una maggiore consapevolezza del personale.*

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

BRC

Vantaggi

- *comunicare il proprio impegno sulla sicurezza e, in caso di incidente, limitare le possibili conseguenze di carattere legale, dimostrando di avere preso tutte le misure ragionevoli per evitarlo;*
- *costruire e rendere operativo un sistema di gestione per controllare che siano rispettati i vincoli di qualità, sicurezza e conformità legale che regolano il settore alimentare, con riferimento specifico alle leggi in vigore nei Paesi di destinazione dei prodotti finiti;*
- *disporre di uno strumento per migliorare la gestione della sicurezza alimentare, attraverso il controllo e il monitoraggio dei fattori critici;*
- *ridurre l'incidenza di sprechi, rilavorazioni e richiami di prodotti.*

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

IFS

Cos'è?

***International Food Standard**: è uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale.*

Un modello riconosciuto sia in Europa che nel resto del Mondo.

≠

BRC

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

IFS

Scopo

rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura, attraverso l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

IFS

Lo standard individua gli specifici elementi di un sistema di gestione ***focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria*** *dei prodotti, che prende come riferimento per la pianificazione e implementazione la metodologia* ***HACCP****.*

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

IFS

I principali elementi sono:

- *adozione delle **buone pratiche** di riferimento*
- *adozione di un **sistema HACCP***
- *adozione di un **sistema di gestione per la qualità** documentato*
- *controllo di **standard** per gli **ambienti di lavoro**, per il **prodotto**, per il **processo** e per il **personale***
- *esistenza di appropriate **specifiche** per:*
  - *materie prime (compresi i materiali di confezionamento),*
  - *prodotto finito,*
  - *prodotti intermedi/semilavorati (dove richiesto),*
  - *monitoraggio dei fornitori,*
  - *posizionamento del sito,*
  - *l'accumulo, la raccolta e l'eliminazione del materiale di rifiuto,*
  - *standard igienici e di organizzazione per il personale,*
  - *controllo di processo.*

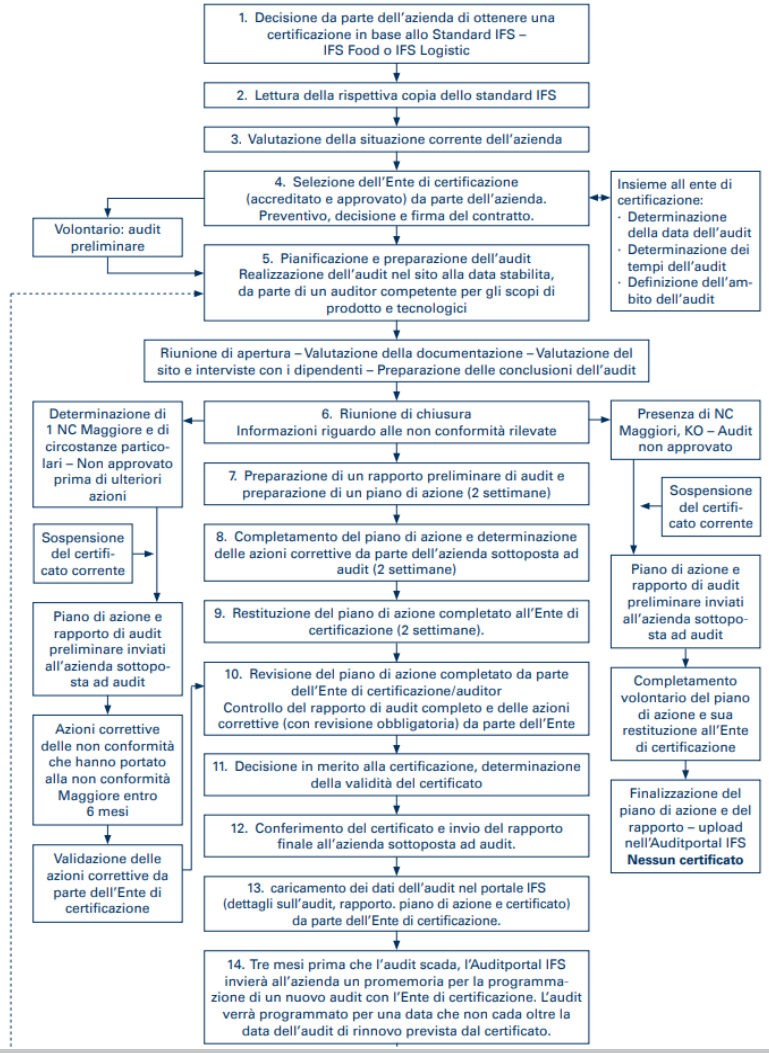
CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

IFS

Vantaggi

- *riduzione di verifiche ispettive di parte seconda cioè quelle effettuate per conto dei clienti sull'Azienda fornitrice*
  - *con diminuzione dei costi da sostenere, sia diretti (spese relative alle verifiche ispettive), che indiretti (inevitabili rallentamenti dell'attività produttiva in coincidenza delle numerose verifiche ispettive di parte seconda).*
- *ottimizzazione delle sinergie possibili tra questi standard e la ISO 9001 (Sistema di gestione per la qualità) o la UNI 10854 (Sistema di autocontrollo igienico)*
- *La riconoscibilità internazionale dello Standard che permette di rispondere alle richieste di clienti da tutta Europa.*

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA



IFS

ITER di certificazione

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

GLOBALG.A.P.

Good Agricultural Practice, ovvero Buone Pratiche Agricole

Quando nasce

Il protocollo EurepGAP – (o GlobalGAP) è nato nel 1997 come iniziativa di alcune tra le più importanti catene distributive europee, appartenenti all' Eurep (Euro-Retailer Produce Working Group).

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

GLOBALG.A.P.

Scopo

L'obiettivo di Eurep è quello si sostenere la commercializzazione dei prodotti agricoli nel rispetto di un protocollo che garantisca: produzioni sicure per il consumatore, tracciabilità, rispetto dell'ambiente, salvaguardia della salute dei lavoratori.

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

GLOBALG.A.P.

Successo

Il successo ottenuto dallo standard – settore ortofrutticolo ha portato ad un riconoscimento a livello mondiale dello stesso con introduzione della nuova versione GlobalGAP – IFA che oggi è giunta alla versione 5 che è divenuta obbligatoria a partire al 1 luglio 2016.

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

GLOBALG.A.P.

Vantaggi

è la possibilità di far fronte alle richieste provenienti dai clienti europei che, sempre di più, chiedono l'adozione di standard internazionali.
E' una scelta quasi obbligatoria per gran parte delle imprese che operano nel comparto dell'ortofrutta fresca al fine di poter destinare il proprio prodotto sui mercati nazionali ed internazionali.

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

GLOBALG.A.P.

Aspetti salienti

Lo standard GlobalGAP – Frutta ed Ortaggi definisce le buone pratiche agricole (GAP, Good Agricultural Practice) per lo sviluppo della "best practice", cioè della migliore tecnica nella produzione degli ortofrutticoli.
In particolare, GlobalGAP considera una serie di requisiti suddivisibili concettualmente in 3 moduli.

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

GLOBALG.A.P.

1 – MODULO BASE PER TUTTE LE AZIENDE AGRICOLE

- Gestione del sito produttivo;
- Formazione del personale sugli aspetti igienici e di sicurezza;
- Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Gestione dei rifiuti e dell'inquinamento;
- Gestione dei reclami e implementazione delle procedure di richiamo/ritiro dei prodotti;
- Attuazione di procedure per la protezione dei prodotti alimentari (Food Defense);
- Utilizzo del marchio e delle altri riferimenti alla certificazione GlobalGap;

2 – MODULO BASE PER L'ATTIVITA' DI COLTIVAZIONE

- Rintracciabilità;
- Scelta del materiale riproduttivo;
- Gestione del suolo;
- Fertilizzazione;
- Gestione della risorsa idrica;
- Utilizzo dei fitofarmaci;
- Manutenzione e taratura delle attrezzature aziendali;

3- MODULO PER L'ORTOFRUTTA

- Gestione del suolo ed eventuali substrati;
- Attività di pre-raccolta;
- Attività di raccolta e successiva manipolazione delle derrate alimentari.

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

GLOBALG.A.P.

A chi si applica

si applica tanto alle singole aziende, quanto ai Gruppi di Produttori, come per esempio Cooperative, Consorzi, Organizzazione di Produttori etc…

A questi ultimi è richiesta anche la realizzazione di un Sistema Qualità documentato, capace di gestire le relazioni tra i soci produttori e garantire che tutti operino in conformità ai requisiti richiesti dallo standard.

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

GLOBALG.A.P.

Iter di certificazione

1. *Domanda da parte del soggetto interessato con conseguente offerta del Soggetto Certificatore;*
2. *Accettazione dell'offerta;*
3. *Stipula contratto di certificazione e dell'accordo di sublicenza GlobalGap;*
4. *Registrazione del richiedente al sistema GlobalGAP;*
5. *Visita di valutazione in azienda;*
6. *Rilascio del certificato di conformità.*