



CERTIFICAZIONI DEL SETTORE AGROALIMENTARE

Le filiere agroalimentari si confrontano con la crescente apertura dei mercati delle materie prime a livello internazionale e con l'evoluzione dei consumi, principalmente nei paesi a maggiore potere d'acquisto.

Le imprese agroalimentari italiane, quindi, si relazionano con alcuni fattori di criticità, tra cui in primo luogo la disponibilità di mercati sostitutivi e/o complementari a quelli nazionali, quindi la necessità di resistere alla concorrenza internazionale, valorizzando i propri prodotti sotto il profilo della qualità. D'altra parte, a fronte della crisi economica mondiale, la leva della qualità potrebbe, da sola, non essere sufficiente ad aiutare il sistema agroalimentare italiano a sostenere la sfida internazionale: da qui la necessità per gli operatori di cercare nuove forme di governance al fine di rendere i propri prodotti compatibili sotto il profilo dei prezzi. Il settore pubblico, ormai da alcuni anni, sta intervenendo al fine di dare garanzie specifiche ai consumatori sulla qualità-sicurezza degli alimenti. Il settore privato (si veda ad esempio la GDO) si riorganizza per rispondere alle stesse esigenze dei consumatori attraverso dei propri sistemi di certificazione della qualità-sicurezza dei prodotti. L'insieme dei suddetti fattori si traduce nella necessità per gli operatori di rendere i propri prodotti rispondenti sia a delle norme di tipo pubblico, cogenti e volontarie, che di tipo privato.

La **LP Consulting** offre tali servizi, mediante accordi stretti con riconosciuti esperti in tali settori, i quali assicurano corsi formativi, audit interni ed esterni propedeutici a visite ispettive o



Michele Palombo

dal 2001 è consulente d'impresa nel settore certificazioni ISO e attestazioni SOA. Dal 2007 è amministratore di LPConsulting

www.lpconsulenza.it

Testi a cura della Dr.ssa **Veronica Leggeri**
Biologo consulente LP CONSULTING e per informazioni rivolgersi a info@lpconsulenza.it

di sorveglianza sulla certificazione di sistema di gestione integrato (che comprende le norme ISO 9001 per la qualità, 14001 per l'ambiente e 18001 per la sicurezza); sulle buone norme di fabbricazione (GMP, per i materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, per tutti i settori e tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione); International Food Standard (IFS, schema che comprende tutti i processi di lavorazione e trasformazione dei prodotti alimentari o confezionamento di prodotti alimentari sfusi); British Retail Consortium (BRC, certificazione volontaria di prodotto che comprende i processi di lavorazione e di trasformazione agro-industriale); Global Gap (per i produttori agricoli che coltivano ortofrutta per poterla fornire ad Aziende della Distribuzione Organizzata, italiane o straniere); UNI 10854 (HACCP, metodologia operativa internazionale per la prevenzione o minimizzazione dei rischi per la sicurezza nei processi di preparazione di cibi e bevande); UNI EN ISO 22000 (standard del Sistema di Gestione della Sicurezza Agro-Alimentare lungo tutta la filiera in grado di definire tutti i pericoli che possano manifestarsi lungo la filiera, tenendo in considerazione i processi di lavoro); UNI EN ISO 22005 (standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera che completa la serie ISO 22000 sulla sicurezza alimentare).

Negli ultimi anni si è assistito ad una progressiva diffusione delle certificazioni anche nel settore agroalimentare, siano esse di prodotto o di sistema.

POSSIAMO INDIVIDUARE TRE TIPOLOGIE DI CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO:

Certificazione di prodotto propriamente detta

riguarda la conformità a definiti livelli delle caratteristiche qualitative di un prodotto finito (diverse o più restrittive rispetto a quelle di legge e con valore aggiunto sulla soddisfazione del cliente). Esempio: certificare un olio con acidità < 0,3 %.

Certificazione di prodotto-sistema: conformità ad una proprietà del sistema prodotto-processo-materia prima che influenza la qualità del prodotto finito. Esempio: DOP. Nelle DOP l'origine e il luogo di lavorazione non sono requisiti di prodotto ma di sistema.

Certificazione di sistema-prodotto

conformità a definiti livelli della qualità del sistema produttivo; il mancato rispetto di tali livelli qualitativi di processo porta con buona probabilità alla non conformità del prodotto finito. Esempio: BRC, IFS. Questi standard vengono utilizzati dalla Grande Distribuzione Organizzata per decidere se rifornirsi o meno da un determinato fornitore. In questo caso la non conformità di sistema si traduce in una non conformità di prodotto.

Le certificazioni di sistema

attesta il buon funzionamento dello stesso ma non è detto vadano ad aumentare o diminuire gli attributi del loro oggetto (sia esso un prodotto o un servizio). Se si verifica una non conformità di sistema non è detto che essa comporti una non conformità di prodotto o servizio.