Qualità e certificazione

dei prodotti agroalimentari

Donato Ferrucci

Edizioni Associazione di Agraria.org

L’autore:

Donato Ferrucci (Torino 1964), agronomo e pubblicista, ha iniziato a occuparsi di certificazione e legislazione alimentare nel 2000, come libero professionista ed in collaborazione con Bioagricert srl, Organismo di Certificazione prodotti biologici.

Docente sistemi qualità e certificazione prodotti alimentari, per lo stesso settore è membro della redazione di rivistadiagraria.org. Collabora con istituzioni e università. Mail: *donatoferrucci@alice.it*

Hanno collaborato

Silvio Franco, Professore associato presso l’Università della Tuscia, è docente di Marketing Agroalimentare e di Mercati Agroalimentari”. Coordina attività di ricerca riguardanti la sostenibilità dei processi di produzione e di consumo nel settore agroalimentare e le forme attraverso le quali l’attributo della sostenibilità contribuisce a definire la qualità e il valore dei prodotti agroalimentari.

Patrizia Salusti, Tecnologo Alimentare, consulente per la Sicurezza e Qualità Alimentare nell’ambito delle certificazioni cogenti e volontarie. È collaboratrice scientifica presso l’Istituto per la BioEconomia (IBE CNR) per la valorizzazione nutrizionale e sensoriale della biodiversità vegetale. È membro della giuria del Premio Nazionale Farina di castagne e Brand Teller in eventi di assaggio guidato dei prodotti alimentari con il consumatore.

Nicolò Passeri. Agronomo, libero professionista, Dottore di ricerca in “Economia e Territorio”. Si occupa di consulenze tecnico-legali nei contenziosi, supporta le imprese nell’iter delle certificazioni agro-alimentari e svolge analisi tecnico economiche dei processi produttivi. Sugli stessi temi svolge docenze rivolte a operatori e tecnici del comparto agroalimentare. Collabora con l’Università degli Studi della Tuscia. Per info: Google “Nicolò Passeri Agronomo”.

Foto di copertina: **Marco Matteucci**, Fotografo e Video Maker professionista di Garage Creativo. Dal wedding alla fotografia concettuale, con alcune esposizioni internazionali.

Con il patrocinio di

I.T.S.A. ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AGROALIMENTARE

AgriAvengers srls.

Mangiare è un atto Agricolo, Agricoltura è atto sociale

bioagricert A FOODCHAIN ID COMPANY

Organismo di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari biologiche e di qualità

Ringraziamenti

Agli amici e colleghi che spesso hanno collaborato alle mie piccole divagazioni professionali e reso ancora più divertente questa magnifica professione, ta questi: Antonio Marcone, Salvatore Sergi, Alessandro Lombardi, Alberto Cardarelli, Scipione Donato, Roberto Petretti, Edoardo Corbucci, Elvezio Albanesi, Alessandro Pugliese, Luciano Trucca, Bruno Cirica, Valeria Marchionni, Francesco Paesanti, Stefano Gasbarra e Sergio Rampielli.

Ed ai tanti, ma veramente tanti, studenti che ho avuto la fortuna di incontrare in questi anni, che mia hanno aiutato a campire meglio le materie che insegnavo.

.. e Dediche

a Micaela e Diego, i grandi amori di sempre.

E siccome, quando sei agronomo, la qualità nasce dalle radici, ai miei amatissimi genitori, Franco e Grazia.

Per non dimenticarci mai di chi ha bisogno di un piccolo ma importantissimo aiuto, vorrei segnalare l'iniziativa "SMART WHEELCHAIR", la sedia Intelligente. Si tratta di un progetto di ricerca che mira allo sviluppo di una sedia a rotelle innovativa, che permette alle persone con disabilità di muoversi facilmente anche su strada e di alzarsi quanto basta a superare la 'linea invisibile' dei banconi (bar, uffici, sportelli pubblici).

Per le donazioni, anche simboliche, a favore del progetto no profit potete contribuire sul sito:

https://www.produzionidalbasso.com/project/smart-wheelchair/

PREFAZIONE

Sono diverse le ragioni per le quali ho accolto con grande piacere la proposta di scrivere una breve presentazione di questo volume.

Oltre alla stima e all'amicizia per l'autore, con il quale collaboro da molti anni in attività scientifiche e professionali, e al coinvolgimento diretto nella scrittura di una parte del testo, ci sono almeno altri due motivi per i quali sono contento di poter introdurre il presente lavoro.

Il primo, di ordine più teorico, riguarda il tentativo, a mio avviso pienamente raggiunto, di mettere ordine in un argomento complesso e ricco di sfaccettature come è quello della qualità nel settore agroalimentare.

Come è noto, la qualità è un concetto che attraversa molte discipline, spaziando da aspetti di natura squisitamente tecnica a implicazioni che trovano la loro collocazione nell'ambito delle scienze sociali. Proprio per questa ragione, la sua definizione è vaga e sfuggente e, come accade per altri termini che hanno queste medesime caratteristiche – si pensi, sempre con riferimento al settore agroalimentare, alla tipicità e alla sostenibilità –, si presta ad essere utilizzata con ampia libertà interpretativa e scarsa consapevolezza rispetto al suo reale significato.

In questo lavoro Donato Ferrucci è riuscito a sviscerare le diverse declinazioni del concetto attraverso un percorso che unisce l'ordine logico degli argomenti al rigore metodologico del loro sviluppo. Molto utile, a questo riguardo, è la divisione fra la parte generale, nella quale viene presentato, discusso e declinato il concetto, e la parte speciale, in cui vengono approfonditi gli aspetti tecnici dei sistemi qualità.

Il secondo motivo è riconducibile alla valenza pratica del volume che rappresenta un'utile guida operativa, sia per chi si avvicina per la prima volta al mondo della qualità nel comparto agroalimentare, sia per chi già opera nel settore. Pur non essendo un manuale nel senso classico del termine, il testo consente di trovare risposte specifiche a diverse questioni "professionali" riguardanti le diverse dimensioni della qualità. Questa caratteristica, già positiva di per sé, diviene ancora più apprezzabile se si considera che non è facile trovare supporti simili, che hanno come oggetto la trattazione monografica di tutti i diversi aspetti coinvolti nel complesso mondo della "qualità".

Anche da questo punto di vista appare estremamente utile la distinzione tra la parte generale, che risponde alla domanda "cos'è la qualità?", e la parte speciale, in cui l'ampio excursus tecnico, offre gli strumenti per sapere "come si realizza e si certifica la qualità?".

Oltre ai due motivi di interesse a cui si è brevemente fatto cenno, il lavoro offre altri spunti degni di nota, per alcuni dei quali l'autore del volume ha chiesto il contributo di colleghi, fa cui il sottoscritto, che si occupano di specifici aspetti del variegato mondo della qualità; tali aspetti riguardano, nello specifico, la dimensione ambientale, affrontata dall'autore insieme a Nicolò Passeri e al sottoscritto, la dimensione nutrizionale, discussa da Patrizia Salusti, e le implicazioni di marketing, trattate dal sottoscritto.

Questi contributi forniscono ulteriori elementi, sia per comprendere la multidimensionalità e la transdisciplinarietà del concetto, sia per offrire una panoramica più ampia sulle implicazioni e le ricadute che la qualità può avere in relazione ad un settore, quale quello agroalimentare, che sta conoscendo un costante sviluppo e sta guadagnando una crescente attenzione nella nostra società.

Silvio Franco

Parte Generale

I fondamenti 9
L'idea di qualità 14
Classificazione dei sistemi qualità 20
Il modello organizzativo 24
La Gestione della qualità 28
La Certificazione 36
La Comunicazione 38
Valorizzazione della qualità, il marketing 40
Il concetto di qualità nutrizionale 45
La dimensione ambientale della qualità 50

Parte Speciale

I pre-requisiti dei sistemi qualità 58
Prodotti Biologici 61
Prodotti DOP - Denominazione di Origine Protetta 65
Prodotti IGP - Indicazione Geografica Protetta 68
Prodotti STG - (Specialità Tradizionale Garantita) 71
Prodotti De.Co. - (Denominazione Comunale) 74
Prodotti PAT - Prodotto Agroalimentare Tradizionale 77
Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI) 80
UNI 11233 83
GLOBAL G.A.P. 86
ISO 9001 89
ISO 22000 93
ISO 22005 96
ISO 14001 100

ISO 45001 102
ISO 46001 105
Prodotti vegetariani 107
Prodotti vegan 109
BRC 111
IFS 115
Prodotti fairtrade 118
Carbon footprint – Life cycle assessment 120
Water footprint 124
Social accountability 128
Prodotti gluten free 130
Standard qualità per la GDO 133
Standard tecnici a obiettivo specifico 137

Qualità e certificazione dei prodotti agroalimentari

Parte Generale

I fondamenti

Nell'affrontare i temi della qualità e valorizzazione dei prodotti alimentari si parla spesso di caratteristiche distintive, i cosiddetti requisiti di qualità. Non bisogna però dimenticare che un alimento portatore di elementi distintivi, come ad es. prodotto da Agricoltura Integrata, da Agricoltura Biologica, a Denominazione di Origine e qualsiasi altro standard, è prima di tutto "alimento", e quindi, deve rispondere a principi di base di questa tipologia molto particolare di bene.

Il governo ed i principi fondanti del diritto alimentare sono espressi dal Reg. (CE) 178/2002, base giuridica e fonte di innovazione, che delinea il passaggio da regole di dettaglio a principi di sistema. Il carattere sistemico della norma si evidenzia nel coinvolgimento dell'intera filiera alimentare, ampliata rispetto alla visione normativa antecedente, sia in ampiezza che in profondità, per inclusione della fase primaria a monte ed il mercato finale a valle. Si definisce quindi un nuovo perimetro di azione normativa a cui si aggiunge una ulteriore estensione di natura temporale della filiera, che non si esaurisce nell'evento della cessione del prodotto, ma è chiamata a considerarne la persistenza sul mercato.

L'oggetto del diritto alimentare è **l'alimento**, così come definito dall'art. 2 del Regolamento: "qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani".

La definizione è di tipo funzionale e non legata agli elementi costitutivi del bene. Coinvolge l'impresa alimentare, conformata in funzione dell'attività e del responsabile. Le modalità di gestione sono basate su sistemi a garanzia preventiva con un modello organizzativo definito dagli artt. 14-21 del Reg. (CE) 178/2002 e codificato dal pacchetto igiene (Reg. (CE) 852/2004 e 853/2004). Quest'ultimo aspetto deriva dalla peculiarità dell'alimento, bene a consumo istantaneo, e pertanto, il percorso di tutela degli interessi del consumatore non può che passare attraverso una gestione preventiva delle criticità.

Il Reg. (CE) 178/2002 definisce alcuni aspetti:

1. il principio di precauzione (art. 7) contempla l'impossibilità di escludere un pericolo;

2. il concetto di catena della produzione alimentare, considerata nel suo insieme e da gestire in modo organico e uniforme, in quanto "ciascun elemento di essa presenta un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare";

3. competenze e responsabilità della filiera (artt. da 17 a 21). La rintracciabilità diviene lo strumento per conseguire l'obiettivo della sicurezza;

4. tutela del consumatore, intesa non solo per la componente legata alla sicurezza ma anche per quanto attiene la possibilità di effettuare scelte consapevoli (artt. 8 e 16).

L'ultimo punto merita un maggiore approfondimento, definendo un rapporto con il consumatore basato su:

a) possibilità a compiere scelte consapevoli;

b) correttezza delle informazioni.

Il tutto si può tradurre in **coerenza tra la comunicazione e i valori concreti del prodotto alimentare**. Gli operatori diventano anche gestori delle informazioni e della lealtà relazionale. È loro obbligo ma anche opportunità chiarire al consumatore l'intimità del prodotto offerto, al fine di creare aspettative commisurate alla realtà.

In linea generale, il settore alimentare risulta normato mediante le seguenti regole:

di **identità** (norme merceologiche di prodotto e processo);

di **relazione e responsabilità** (Reg. (CE) 178/2002);

di **organizzazione** (Reg. (CE) 852/2004, HACCP);

di **comunicazione** (Reg. (UE) 1169/2011);

infine, di **qualità** (es. Regg. (CE) 834/07 e 1151/2012).

In questo ambito il Reg. (CE) 178/2002 rappresenta la fonte normativa del sistema, a cui riferiscono tutte le norme di settore, sia di tipo orizzontale che verticale, di derivazione nazionale o comunitaria. Ne consegue che tutte le successive emanazioni legislative dovranno considerare i principi e le definizioni contenute nel regolamento.

È quindi possibile identificare i principi di base definiti dal regolamento ed applicabili agli alimenti in linea generale.

- **Art. 8: Principio di tutela.**

Rubricato «Tutela degli interessi dei consumatori», prevede che la legislazione alimentare abbia un duplice obiettivo:

- ✓ tutelare gli interessi dei consumatori;
- ✓ costituire una base per consentire a questi di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano.

Pertanto la legislazione, in via indiretta, deve prevenire:

- ✓ pratiche fraudolente o ingannevoli;
- ✓ l'adulterazione degli alimenti;
- ✓ ogni altro tipo di comportamento in grado di indurre in errore il consumatore.

- **Art. 10: Principio di trasparenza.**

Legato alle informazioni, in termini di accessibilità e funzionalità. La trasparenza è ora garantita dalle istituzioni e assicurata dagli operatori. Declinazione del concetto che pone come obiettivo la qualità/efficacia delle informazioni, derivata da chiarezza e semplicità, piuttosto che quantità delle stesse, spesso generatrici di ansie e allarmismi. Si pongono le basi di un diritto di scelta basato sulla consapevolezza, da cui nasce la capacità di assumersi delle responsabilità.

- **Art. 14 e 19: Conformità ai requisiti di sicurezza.**
- ✓ Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato;
- ✓ se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti: a) se sono dannosi per la salute; b) se sono inadatti al consumo umano.

- **Art. 16: Conformità ai principi di corretta (leale) comunicazione delle informazioni.**

L'etichettatura, la pubblicità e la presentazione degli alimenti non devono trarre in inganno i consumatori. Principio ripreso dall'art. 7 del Reg. (UE) 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

- **Art. 17: Conformità ai requisiti di legalità.**

Secondo questo principio spetta agli operatori del settore alimentare garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e, verificare, che tali disposizioni siano soddisfatte. Nello stesso articolo il legislatore fissa inoltre il principio che le eventuali misure e le sanzioni da applicare in caso di violazione della legislazione sugli alimenti devono essere: effettive, proporzionate e dissuasive. Garantire e verificare sono le due azioni che competono all'operatore.

- **Art. 18: Gestione delle criticità.**

Si individua la rintracciabilità come strumento per conseguire l'obiettivo della sicurezza. Infatti, l'articolo detta che:

- è disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime;

- gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi fornisce loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo;

- gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedono;

- gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità,

mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.

I vari punti dell'articolo 18 sono stati oggetto di ampia discussione, ulteriormente specificati in via interpretativa da Linee Guida di origine comunitaria, nazionale, fino al livello Regionale. In sintesi, dall'articolo citato e dalle Linee Guida è risultato che gli impegni cui sono assoggettati gli operatori del settore sono riconducibili a:

1. la gestione agevole delle informazioni da mettere a disposizione dell'autorità;

2. l'adozione di procedura per la corretta gestione delle informazioni, il che si traduce in un manuale operativo;

3. l'adeguatezza delle informazioni per arrivare con efficienza a sapere: a) da chi sono state fornite le materie prime, b) a chi sono stati consegnati i prodotti. Non si richiede pertanto l'adozione di un sistema di rintracciabilità "interna" ("dove" sono state impiegate le materie prime), anche se consigliata;

4. l'adozione di un sistema di allarme rapido a livello locale e finalizzato ad informare l'autorità competente circa eventuali problematiche sui prodotti alimentari immessi in commercio.

L’idea di qualità

Per un corretto approccio all’idea di qualità, per quanto attiene il settore specifico degli alimenti, occorre prima definire un prodotto “qualunque” o “standard” che, nel rispetto dei requisiti legislativi, può essere immesso sul mercato. L’alimento, per poter essere commercializzato in base ai principi della legislazione vigente (*General Food Law*, Reg. (CE) 178/2002), deve rispondere ad un canone di legalità, declinato secondo due visioni, la **sicurezza** e la **conformità tecnica**. Quest’ultima perimetrata da requisiti di:

- identità,
- processo,
- comunicazione.

A sua volta, la comunicazione dovrà rispondere ai principi di **veridicità** (rispondenza dei fatti alle informazioni) e **lealtà** (precisa, comprensibile e libera da elementi decettivi, seppur veritieri).

Con il Reg. (CE) 178/2002 l’alimento è definito in termini funzionali ed il percorso produttivo diventa oggetto di normazione, per disciplina di tutte le fasi coinvolte. Il sistema legislativo alimentare identifica come:

- ✓ **Oggetto**, l’alimento, bene ad utilità istantanea con potenziale impatto sulla salute del consumatore;
- ✓ **Perimetro**, tutte le fasi (filiera, processo e materiali a contatto);
- ✓ **Gestione**, un modello preventivo basato su norme che individuano delle prassi operative e informative a tutela della sicurezza e della corretta comunicazione.

Un alimento quindi, per poter essere immesso sul mercato dovrà possedere i seguenti requisiti:

- ✓ Sicuro per la salute;
- ✓ Conforme alle norme vigenti, in termini di
    - identità,
    - processo,
    - comunicazione, a sua volta,
        - veritiera
        - leale

Rispettata la configurazione cogente dell'alimento, ***qualsiasi requisito che si aggiunge****, apporta di conseguenza "****qualità****" al prodotto. Qualità diventa quindi* ***addizione di requisiti*** *al canone di base.*

Requisiti che potrebbero anche non apparire significativi, potrebbero invece essere collegati, non tanto ad un giudizio di valore, quanto ad un accoglimento e riconoscimento da parte del mercato. È il caso emblematico di tutti i prodotti "senza" che, per assurdo, addizionano requisiti togliendo elementi; o ancora, il caso dei requisiti immateriali, dove evocazioni territoriali trovano riconoscimento da parte del consumatore.

Il fondamento è che il requisito di "qualità" introdotto/addizionato sia caratterizzato dai seguenti elementi:

- **volontarietà;**
- **assenza di conflitto con le norme cogenti;**
- **sostanziale e oggettivo.**

La sostanzialità non coincide con il concetto di materialità, quanto di concretezza, declinata sia in elementi materiali (es. contenuto in elementi nutrizionali), che immateriali (es. origine).

Altra caratterista della qualità è che non è mai "neutrale". *Il requisito di qualità si identifica con una scelta, un orientamento, fino a determinare una rivoluzione nel sistema dei consumi*.

Il perseguimento della qualità, in generale, può avere una sicura funzione indiretta sul sistema con effetto trainante dei modelli produttivi, spingendo al costante miglioramento, una caratteristica comune dei sistemi qualità. Infatti, se da una parte si assiste ad un perfezionamento dei pre-requisiti associati al prodotto alimentare (identità e sicurezza in particolare), dall'altro diventa necessario un continuo perfezionamento dei requisiti correlati alla qualità.

Aspetti legislativi

Dal punto di vista legislativo non esiste una definizione di qualità. I concetti che più richiamano e assimilano quanto evocato dal termine qualità sono quelli di coerenza e genuinità.

La coerenza con le aspettative, ovvero veridicità e lealtà, sono concetti contemplati e tutelati dal nostro ordinamento giuridico nel codice penale. In particolare, si possono ricordare i seguenti articoli:

- Art. 515 C.P. - Frode nell'esercizio del commercio. "Consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita". Si configura come una attribuzione di qualità non possedute;
- Art. 516 C.P., per l'immissione in commercio come genuine sostanze non genuine;
- Art. 517 C.P., vendita di prodotti industriali con segni mendaci. "Vendita di opere dell'ingegno o prodotti industriali, con nomi, marchi o segni distintivi nazionali o esteri, atti a indurre in inganno il compratore sull'origine, provenienza o qualità dell'opera o del prodotto" (inclusi quelli alimentari);
- Art. 517 bis C.P., disposizione specifica per i prodotti alimentari tutelati da denominazioni comunitarie.

La genuinità, un altro termine che richiama l'idea di qualità, è stata riconosciuta da una sentenza della Corte di Cassazione (n. 222 del 10/02/2004, Corte di Cassazione Penale – Sez. III) con una duplice valenza: sostanziale, come definita dall'art. 516 C.P., ma anche formale, sulla base di disposizioni normative ritenute essenziali a qualificare un determinato tipo di prodotto alimentare. Si è quindi arrivati a ritenere genuino un prodotto in termini sia di componenti (sostanza) che per ulteriori caratteristiche qualificanti, quali ad esempio le tipologie di lavorazioni (forma).

Il canone giuridico della qualità dei prodotti agroalimentari ha mosso i primi passi dal Libro Verde sulla qualità dei prodotti agricoli (norme di prodotto, requisiti di produzione e sistemi di qualità. *Bruxelles, 15.10.2008*), ed è stato successivamente elaborato secondo schemi sempre più sofisticati. Nel Libro Verde si sono affermate due declinazioni del concetto di qualità: per correlazione con l'origine o con il metodo di produzione. A seguire, si è evidenziata la possibilità di valorizzare dei componenti stessi del prodotto, per addizione, nel caso di elementi valorizzanti

(vitamine, antiossidanti, polifenoli, e nutraceutici in genere); o per sottrazione, nel caso di componenti ritenute negative in un determinato contesto di mercato (OGM, olio di palma, grassi idrogenati, ecc.).

Quindi, il concetto di qualità, seppur ad oggi non definito in termini giuridici diretti, trova perimetrazione attraverso una definizione "indiretta", associata a prodotti di "qualità superiore", ovvero che offrono al consumatore qualcosa di più dei requisiti minimi, sia in termini di caratteristiche speciali come il sapore, l'origine, ecc., sia riguardo al metodo di produzione. Risulta pertanto fissato un livello basilare di qualità che deriva dalle caratteristiche cardine del prodotto alimentare: sicurezza e conformità alle ulteriori disposizioni legislative.

Applicando quindi una sorta di equazione giuridica, ne consegue che qualsiasi requisito che superi tale livello, nel rispetto dei principi fondanti, è da ritenersi qualità rispetto al prodotto a cui riferisce. Qualità diventa, quindi, un concetto poliedrico e multidimensionale ma che non può, per definizione, andare a compromettere i requisiti di "sicurezza legale" prima elencati.

Aspetti tecnici

La definizione del concetto, in termini oramai consolidati da anni di normazione tecnica, è indicata come "**grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa i requisiti**" (UNI EN ISO 9000:2015). La caratteristica è intesa come l'elemento distintivo, addizionato al prodotto o sistema. Il requisito come "valorizzazione" della data caratteristica (ad esempio, se l'acidità di un olio extravergine di oliva è la caratteristica, il suo valore entro determinati limiti rappresenta il requisito).

Ne consegue che la qualità di un prodotto, nella declinazione tecnica del concetto, non è un giudizio di valore ma la conformità ad uno standard che supera i requisiti di base (qualità generica, "di sistema" o "di identità mercantile"), mediante norme di natura tecnica a specifica dei parametri di riferimento.

I parametri della qualità possono essere distinti in tangibili, atti a determinare la qualità materiale (es. presenza di nutrienti, acidità, contenuto in zuccheri, ecc.), verificabili mediante prove analitiche sui prodotti; e intangibili che identificano la qualità immateriale (es. origine, valori etici) garantita solo attraverso controlli e sistemi di gestione.

Quindi, la corretta attribuzione di qualità ad un prodotto implica addizionare al prodotto requisiti o valori associati a questi, mantenendo come riferimento il livello cogente.

A quanto sopra indicato è associata una comunicazione corretta (veritiera e leale) ed una dichiarazione di conformità ad uno standard conseguito mediante un insieme regole che prevedono requisiti (sostanza) e modalità operative (forma).

Uno degli elementi basilari è che la qualità è sempre una scelta basata su un principio di volontarietà. Ciò che è obbligatorio come risultato produttivo è la cosiddetta qualità "mercantile", ovvero il livello minimo perché il prodotto possa essere immesso sul mercato.

Definito quindi in cosa consista la qualità: **aggiungere in via volontaria, nel rispetto delle regole, requisiti misurabili e concreti ("accessori") al prodotto**, è possibile ora riflettere su come questa è costituita. Si parla quindi di **sistema qualità**, quale *insieme di requisiti e modalità organizzative che concorrono al raggiungimento di determinati obiettivi*. Nell'essenza si possono identificare due elementi costitutivi il sistema qualità: *la* ***struttura*** *e la* ***funzione***.

La **struttura** è data dagli elementi costitutivi il sistema e può essere di tipo:

- **Semplice**, quando è prevista la gestione di un solo requisito e l'obiettivo del sistema è definito da uno specifico valore assunto da questo (es. i prodotti "ricchi di …", "a ridotto contenuto…", "senza…"). In questo caso il requisito è comunicato direttamente;

- **Complessa**, quando, di fronte ad un obiettivo piuttosto sofisticato (es. a valenza ambientale, organizzativa o sociale), i requisiti coinvolti sono molteplici. In questo caso **la comunicazione della qualità è delegata ad un segno** che riassume l'intero sistema, in termini di obiettivi e requisiti, non potendo questi essere enumerati nel loro insieme in un semplice strumento comunicativo che è rappresentato dall'etichetta del prodotto alimentare.

La **funzione** del sistema, ne specifica lo scopo, ovvero gli **obiettivi** da raggiungere e mantenere attraverso adeguati modelli organizzativi, codificati *mediante un insieme di regole* che ne definiscono:

1. **campo di applicazione** (chi e cosa ricadono nella possibilità operativa del sistema);
2. **modalità dichiarative** (il soggetto autorizzato o competente a rilasciare dichiarazioni di conformità e l'oggetto della dichiarazione);
3. la gestione **dei requisiti**.

I sistemi qualità possono avere **obiettivi** di varia natura:

- ambientale;
- etica;
- organizzativa;
- religiosa;
- tecnica;
- salutistica.

Come è ovvio gli obiettivi possono aumentare e diversificarsi nel corso del tempo, in funzione delle esigenze sociali contingenti. In alcuni momenti possono prevalere gli interessi etici, in altri quelli di natura edonistica e salutistica, in altri ancora quelli a carattere ambientale. In ogni caso gli obiettivi dei sistemi qualità esprimono pienamente la situazione socio-economica contingente di una determinata area geografica.

Classificazione dei sistemi qualità

I sistemi qualità, sulla base delle indicazioni sopra riportate, possono trovare una classificazione fondata sugli elementi funzionali.

In base alle **Regole** si avrà:

- Sistemi di tipo ***regolamentato***, basati su norme legislative;
- Sistemi di tipo ***normato***, definiti da norme di natura tecnica;
- Sistemi di tipo ***misto***, che prevedono una regolazione basata su entrambe le fonti.

In base all'**Oggetto** a cui riferisce la dichiarazione della qualità:

- **di prodotto**, quando i requisiti afferiscono e interessano direttamente questo. L'acquisizione dei requisiti però avviene tramite un processo che installa i requisiti sul prodotto stesso;
- **di organizzazione (o sistema)**, quando i requisiti riguardano e sono gestiti dall'intero complesso operativo aziendale, inteso come insieme di processi coinvolti nella tematica che interessa il sistema qualità;
- **misti**, ovvero commistione dei casi precedenti.

In base alle **modalità dichiarative,** ovvero il **Soggetto** che può emettere la possibile dichiarazione, questa potrà essere di parte:

- prima;
- seconda;
- terza;
- quarta;

e via procedendo, in funzione della "distanza" tra l'operatore ed il soggetto dichiarante. Queste saranno oggetto di approfondimento nel capitolo dedicato.

Infine, una ultima possibile classificazione si ha in base al **punto di inizio**, dove avviene la **nascita dei requisiti,** ed avremo quindi:

- **filiera**, quando i requisiti sono assimilati a partire dalla produzione primaria;
- **sito**, nel caso in cui i requisiti possono essere acquisiti in un qualsiasi altro punto della filiera agro-alimentare.

Il **campo di applicazione** esprime semplicemente il dettaglio degli *oggetti*, dei *soggetti* e delle fasi *operative*, a cui si può applicare il sistema qualità: **CHI e COSA**.

La qualità quindi addiziona requisiti a quanto previsto dalla norma cogente e prevede delle nuove, sofisticate e originali configurazioni produttive. L'aggiunta dei requisiti deve però rispettare l'assunto che questi non dovranno mai compromettere la sicurezza del prodotto.

Una esemplificazione grafica:

La qualità, se considerata oltre la definizione giuridica e riflettendo in un quadro di mercato, assume ulteriori e diverse accezioni. Nella visione del mercato, qualità è intesa come grado di eccellenza o di superiorità posseduto dal prodotto offerto da una data impresa e può riguardare sia attributi fisici che intangibili.

Le possibilità in concreto:

È importante non confondere il concetto di conformità e quello di qualità. La conformità è rispondenza ad uno standard, che può anche essere legato alle caratteristiche intrinseche del prodotto, processo o sistema. Quindi anche "dovuta" in termini legislativi da parte del prodotto. La qualità è addizione di requisiti volontari a quanto previsto, per i quali entra in gioco la conformità al sistema di regole fissato. **In sintesi la conformità è aderenza alla qualità, la certificazione è dichiarazione della qualità.**

La qualità può trovare ulteriore distinzione come "Qualità Erogata", data da elementi oggettivi e misurabili, ovvero caratteristiche materiali e servizi forniti dall'azienda. A questa si contrappone una "Qualità Attesa", basata su aspettative legate ad esperienze precedenti da parte del consumatore, quindi immateriale e soggettiva. La combinazione della qualità erogata e attesa genera la "Qualità Percepita", quella che il consumatore assume dalle varie componenti del

prodotto e che esprime la base sulla quale si forma il gradimento verso di questo e, in ultima analisi, il giudizio di valore. Ma questo è un aspetto che compete il marketing, quale strumento di valorizzazione della qualità e oggetto di uno specifico paragrafo.

Il modello organizzativo

La qualità è definita, in linea generale, e secondo una visione consolidata del concetto, come **"grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa i requisiti"** (UNI EN ISO 9000:2015). Nell'idea pervade il concetto di rispondenza a delle regole di diversa natura, volte a indirizzare la componente operativa verso uno specifico obiettivo.

Ne consegue che l'adesione alla regola comporta il raggiungimento dell'obiettivo prefissato. Ma questo non appare sufficiente, occorre che il comportamento operativo sia impostato su elementi di analisi, pianificazione, monitoraggio e, soprattutto, miglioramento, inteso come aumentata capacità nel perseguire obiettivi di livello sempre maggiore.

La qualità è quindi un aspetto che può essere perimetrato secondo molteplici prospettive ma che operativamente, in prima istanza, prevede una **gestione**, distinta in diversi momenti, che passano dalla pianificazione all'implementazione, per poi proseguire con la dichiarazione e comunicazione.

I modelli di gestione della qualità sono definiti da metodi, regole e strumenti. I metodi sono linee guida o atti legislativi che delineano la metodologia con cui applicare il sistema. Le regole, spesso rappresentate da procedure, esprimono l'adattamento del metodo alla realtà operative dell'azienda. Gli strumenti sono i supporti deputati alle registrazioni e misurazioni.

I principi della gestione dei sistemi qualità sono definiti dal ciclo di Deming, basato su quattro momenti: pianificazione, implementazione, verifica, azione (*Plan, Do, Check, Act,* ovvero PDCA).

Il ciclo PCDA è stato ideato con l'obiettivo di stabilire un metodo finalizzato al miglioramento continuo dei processi ed essere nel contempo garanzia, in continuo, di qualità efficiente. Il modello è di utilizzo universale, per qualsiasi processo di apprendimento e miglioramento.

La novità della riflessione operativa di Deming consiste nell'aver applicato l'idea di ciclicità in concomitanza a quella di sistema complesso che caratterizza le organizzazioni produttive. Esistono molte elaborazioni e varianti del ciclo di Deming. Il giapponese Ishikawa ha elaborato una delle versioni più conosciute del ciclo PDCA:

Plan

• *Determinare obiettivi e destinatari*

Gli obiettivi risultano evidenti soltanto se la direzione ha formulato la politica dell'organizzazione. Gli obiettivi devono essere indicati in modo concreto, puntuale, misurabile. Devono pertanto essere quantificati e devono riguardare problemi che l'organizzazione può risolvere con la collaborazione di tutte le funzioni.

Sia le politiche che gli obiettivi devono essere calati nell'organizzazione senza limitazioni di livelli gerarchici. Quanto più l'organizzazione è orizzontale, e priva di frontiere, tanto più sarà facile coinvolgere il personale nel raggiungimento degli obiettivi.

• *Determinare metodi per raggiungere gli obiettivi*

Per raggiungere gli obiettivi occorre mettere a punto procedure razionali e facili da seguire. Secondo Ishikawa determinare un metodo significa standardizzarlo e renderlo utile e accessibile. Ma un metodo o una procedura non possono essere perfetti, solo l'esperienza e l'abilità delle persone possono supplire all'inadeguatezza di standard e regole.

• *Impegnarsi nell'istruzione e nella formazione*

La formazione del personale è indispensabile per la comprensione, l'applicazione ed il miglioramento degli standard di lavoro. La distribuzione e la delega di responsabilità, fattore insostituibile per la realizzazione di un sistema qualità, risulta possibile solo con operatori formati.

Do

• *Svolgere il lavoro*

Nessuna metodologia o procedura basata su standard può garantire un'esecuzione priva di difetti. L'operatore applica quanto sa e ha appreso, tenendo presenti gli standard, ma utilizzando la propria esperienza e abilità. Il singolo operatore può però applicare anche solo nel proprio ambito un ciclo PDCA contribuendo in modo determinante al miglioramento continuo dell'organizzazione.

Check

• *Controllare gli effetti*

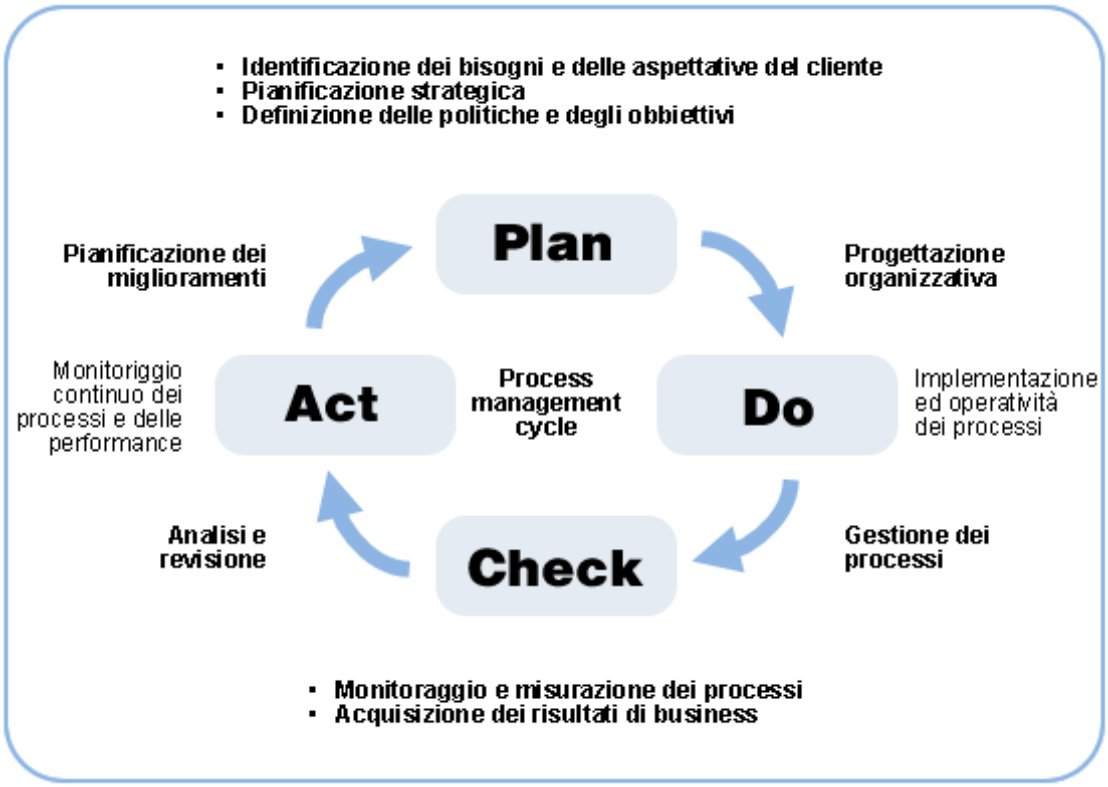
Lo scopo del controllo è individuare quanto viene realizzato in modo non conforme e contrario ai risultati attesi. A questo scopo occorre "controllare le cause", utilizzando il diagramma "cause/effetto" o "spina di pesce" di Ishikawa.

Act

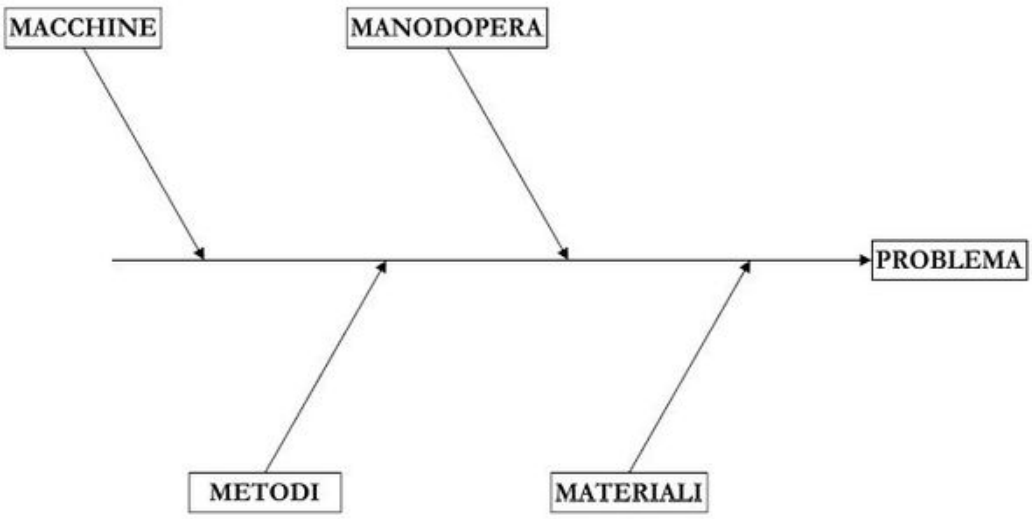
• *Intraprendere azioni appropriate*

Fondamentale non è trovare le cause delle negatività, quanto prendere le iniziative adeguate per eliminarle. Non è sufficiente apportare modifiche ai fattori casuali individuati, occorre eliminarli. Correggere e prevenire diventano due azioni diverse e separate. Per eliminare le cause delle criticità è necessario risalire fino alla fonte stessa del problema e prendere le misure adeguate.

Una esemplificazione grafica del Ciclo di Deming



Ishikawa schematizza il modello organizzativo di individuazione ed eliminazione delle cause in uno schema conosciuto come "4M", che indicano le quattro categorie principali di cause: Manodopera, Metodi, Materiali, Macchine.



77

La Gestione della qualità

Definito il concetto di qualità e classificati i sistemi di gestione per quanto attiene struttura e funzione, entriamo adesso nel modello organizzativo che può essere utilizzato a supporto.

La gestione di un sistema qualità consiste nella capacità di garantire, con adeguata affidabilità, il mantenimento dei requisiti in coerenza degli obiettivi prefissati. È possibile distinguere due fasi: progettazione (fase strategica) e implementazione (fase operativa o tattica). Le due fasi si applicano sia in presenza di sistema di regole già definite (es. standard ISO o regolamentato) che nel caso di un modello nativo e pertanto privo di regole presenti, ma che devono essere costituite per la specifica occasione.

a) **Progettazione del sistema qualità**

Processo che, a partire da norme tecniche e specifiche, porta alla definizione degli elementi operativi necessari alla realizzazione del sistema. Questo è costituito da diversi momenti di pianificazione e programmazione delle attività che hanno come scopo il raggiungimento del risultato atteso (obiettivi).

Nel caso specifico dei sistemi qualità si potrebbero delineare le seguenti fasi:

- **Analisi** (identificazione/definizione):
  - **del sistema qualità** e delle regole correlate;
  - **dei requisiti correlati al sistema**;
  - **del campo di applicazione**, l'insieme di oggetti o processi a cui si applicano i requisiti di qualità.
- **Indagine normativa** che consiste in:
  - *Identificazione* dei pre-requisiti cogenti;
  - *Valutazione* dell'impatto dei requisiti accessori sui precedenti.
- **Definizione degli obiettivi e degli indicatori di misura**, consiste nella identificazione e quantificazione degli obiettivi. Si prevede una valorizzazione dei requisiti ed un miglioramento temporale della capacità di a) raggiungerli, b) mantenerli nel tempo, c) migliorare le prestazioni a questi correlate.

- **Definizione/Classificazione delle Non Conformità (NC)**, considerate uno scostamento operativo dalla conformità rispetto ad uno standard o "il mancato soddisfacimento di un requisito" come definito dalla ISO 9000:2015. La classificazione ne definisce un ordine gerarchico basato sull'effetto che lo scostamento ha in termini di impatto sul sistema. Si avranno quindi NC con diverso grado di rilievo rispetto al loro potenziale impatto sul sistema qualità considerato. In linea generale sono distinte NC maggiori o minori.

b) Implementazione del sistema qualità

Consiste nell'applicazione pratica della metodologia definita nella fase di progettazione, effettuata allo scopo di conseguire gli obiettivi prefissati. Come per la progettazione è possibile distinguere alcune fasi:

- **Definizione di un piano della qualità**. Si intende uno schema che, analizzando le fasi del processo, identifica i punti di criticità, ovvero quelli caratterizzati dalla maggiore probabilità (rischio) di perdita del requisito. Inoltre, devono essere individuate le figure responsabili. Volendo cercare di dare sostanza e forma alla richiesta, partendo dall'analisi del processo, si può realizzare un quadro sinottico con i seguenti elementi:
  - fase di processo;
  - criticità (es. perdita di identificazione);
  - grado di criticità (es. medio-alto);
  - gestione/monitoraggio (es. controllo dei codici sui materiali);
  - frequenza (es. ogni lotto in ingresso oppure ogni giorno);
  - azione preventiva (es. formazione);
  - gestione eventuali non conformità (in base alla classificazione di cui si tratterà a breve);
  - responsabile.

- **Custodia dei requisiti** (Tracciabilità e identificazione). Questo punto è di particolare importanza e ne sarà trattata la tematica in un paragrafo specifico.

- **Formazione**. È di certo importante predisporre ed attuare un piano formativo indirizzato al personale che ha influenza sul sistema, e che dovrà quindi essere adeguatamente addestrato e informato. Per l'attività formativa si definiscono modalità, occasioni, frequenza,

durata, contenuti e verifica dell'apprendimento. Tutte le attività devono essere formalizzate mediante registrazione delle presenze.

- **Attività di verifica interna**. Rappresenta un formidabile strumento di misura della capacità dell'operatore di rispondere alle esigenze del sistema. È opportuno che siano effettuati audit interni a intervalli programmati. In particolare, gli audit andrebbero condotti in conformità alla linea guida ISO 19011:2018 (Linea guida per gli audit dei sistemi di gestione qualità), predisponendo un programma di audit, che preveda la specifica del piano, i criteri, gli obiettivi e la frequenza.

- **Gestione delle NC**. È l'attività che interessa le modalità con cui vengono gestite le eventuali NC rilevate durante la normale conduzione operativa dell'azienda. In particolare, è possibile distinguere due momenti in risposta alla NC: a) il Trattamento, che consiste nella reazione immediata alla NC; b) l'Azione Correttiva (AC), che consiste invece in una serie di attività orientate ad impedire il ripetersi della NC agendo quindi a livello delle cause.

- **Riesame** (e conseguente Piano di miglioramento). Il riesame è un momento di analisi durante il quale, sulla base dei risultati raggiunti e dei vari accadimenti in ambito aziendale, si ragiona sulle possibilità di miglioramento o sulle motivazioni che hanno portato al mancato raggiungimento degli obiettivi prefissati. In base al riesame andranno quindi intraprese delle misure di adeguamento o reazione appropriate, al fine di realizzare un processo di miglioramento continuo. È possibile prevedere che, nel riesame, si considerino quantomeno i seguenti aspetti:
  - esiti delle verifiche interne;
  - variazioni nei processi;
  - eventuali NC e azioni correttive legate ai requisiti considerati;
  - riscontri dai clienti, incluso i reclami;
  - aggiornamenti normativi.

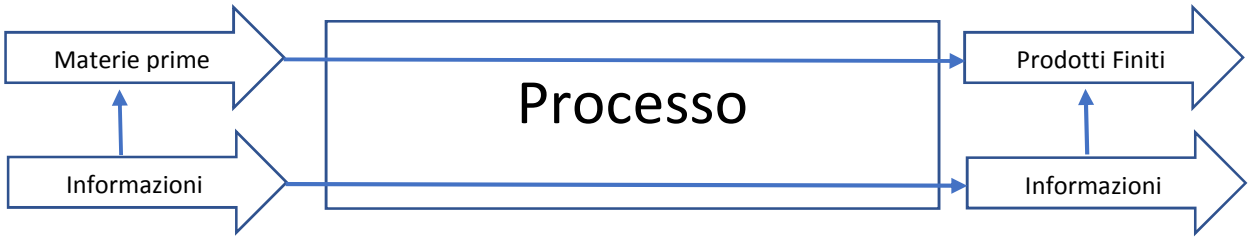
c) Custodia dei requisiti (Tracciabilità e identificazione)

La tracciabilità è un argomento di interesse strategico per il settore agroalimentare, chiamata spesso a rappresentare esigenze tecniche di diversa natura. È però necessario inquadrare la tematica in termini legislativi e funzionali. La tracciabilità rimane uno strumento gestionale finalizzato ad uno scopo ("Obiettivo") che l'azienda è chiamata a definire con precisione.

La tracciabilità è uno strumento poliedrico, di natura tecnica, che consente di gestire informazioni legate al prodotto. Nasce con una funzionalità correlata alla sicurezza alimentare. Nel caso di allerta è la tracciabilità che, mediante i suoi sistemi organizzativi, garantisce la capacità dell'operatore a richiamare/ritirare gli alimenti interessati dal difetto.

Una volta però assodata questa capacità e raggiunta quindi la fase di maturità dello strumento rispetto alla funzione primaria, ***si è imposta l'esigenza di confrontarsi con obiettivi più sofisticati in termini di contenuti e potenzialità. Si passa quindi da una funzione di supporto alla sicurezza a quella di trasferimento affidabile di requisiti. La tracciabilità diventa infatti strumento di trasferimento delle informazioni relative agli aspetti legati alla qualità.***

Il modello della tracciabilità è basato sul concetto che, nel processo produttivo, si hanno in ingresso materie e informazioni e, si prevede che escano, prodotti ma anche informazioni, che dovranno essere coerenti e correlate con quelle in ingresso. La tracciabilità diventa così un modello di supporto ad un processo, e non più ad una emergenza, con il compito di preservare informazioni correlate a valori, in termini di origine, sostanza, etica o altro ancora.



Schema funzionale Processo/Informazioni

In questa ipotetica "scatola" della tracciabilità vengono processate materie e informazioni. Sarà compito del sistema garantire che ad ogni evoluzione di materia sia preservata la serie di informazioni ritenute rilevanti ai fini dell'obiettivo.

L'affidabilità del sistema è determinata mediante prove di stabilità (verifiche) che possono essere effettuate sulle informazioni (test di tracciabilità) e sulle materie (bilanci di massa).

Per arrivare a interpretare la nuova funzione occorre esaminare la tracciabilità da una nuova prospettiva, elevandola a modello di sistema e non come semplice strumento di richiamo.

La tracciabilità, in linea generale, è finalizzata, per scopo e funzione, a gestire il flusso delle informazioni legate ad un determinato oggetto. Parliamo quindi di flussi di informazioni che "navigano" lungo la filiera alimentare, trasportate da supporti, gestite mediante schemi organizzativi e finalizzate a precisi obiettivi di molteplice natura.

Il concetto di base è che la tracciabilità è legata alla **gestione dell'informazione**, intesa come **memoria** di accadimenti e requisiti. Il sistema di organizzazione delle informazioni che si prevede sarà oggetto di comunicazione al consumatore e, in virtù del principio di lealtà informativa dettato dall'art. 16 del Reg. (CE) 178/2002, non potranno che essere veritiere.

Esempio emblematico di questa declinazione della tracciabilità è rappresentato dalla correlazione tra prodotto alimentare ed uno specifico aspetto di natura produttiva o territoriale, quale origine o metodo di produzione.

La tracciabilità si evolve quindi nella funzione e, di conseguenza, nella struttura essendo chiamata a garantire non solo situazioni di allerta ma anche evidenza di ***coerente indicazione tra il requisito e quanto comunicato; e che trova conforto in un sistema informativo in grado di dimostrare con ragionevole attendibilità il legame tra informazione e prodotti.***

È quindi possibile definire il modello organizzativo della tracciabilità come caratterizzato dai seguenti elementi:

- Obiettivo ("perché");
- Oggetto ("che cosa");
- Campo di applicazione ("fino a dove");
- Metodi, regole, strumenti ("come").

L'**obiettivo** oggi è sempre più spesso orientato al concetto di "conoscere", inteso come sapere chi, cosa, perché (informazione di valorizzazione), e la conseguente coerenza/veridicità delle informazioni fornite, piuttosto che "dove" (informazione di locazione funzionale alla sicurezza), elemento dato per scontato e non più oggetto di discussione o vanto per l'operatore.

Su tali basi, si impone la necessità di tracciare non solo le materie oggetto di sistema ma, anche, tutte quelle informazioni relative ai vari momenti produttivi ritenuti significativi per il conseguimento degli obiettivi prefissati, superando l'approccio per "materiali" in evoluzione lungo la catena di produttiva, a vantaggio di quello per "interazioni", che coinvolge persone, scelte, azioni, luoghi, fino al risultato finale.

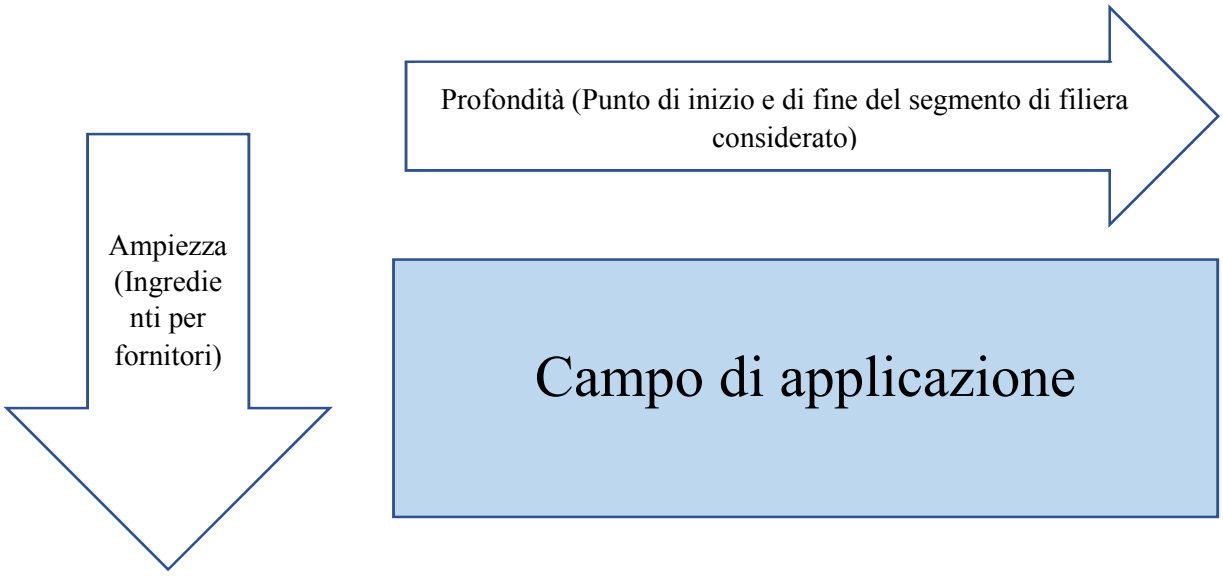
L'**oggetto** è dato dal materiale su cui si intende progettare e implementare il sistema. Questo, una volta acquisito e processato, con conseguente cambiamento di stato (fisico, dimensionale, di forma, di composizione, ecc.), esce dal sistema azienda per incontrarne uno nuovo, fino a diventare il bene destinato al consumatore. Il posizionamento spaziale e temporale dell'oggetto può ricadere in un punto qualsiasi del processo produttivo a seconda del livello di filiera in cui ci si pone.

Il **campo di applicazione** esprime gli oggetti coinvolti e quali elementi il sistema deve includere. Naturalmente anche il campo di applicazione diventa elemento di coerenza. Non sarebbe corretto infatti attribuire un sistema di tracciabilità ad un intero prodotto quando solo alcuni suoi elementi fossero presi in considerazione (è il caso della tracciabilità solo di alcuni componenti di un alimento composto).

Il campo di applicazione o dominio identifica l'estensione del sistema e, nel contempo, ne fissa i limiti, definiti come **ampiezza e profondità**.

L'**ampiezza** determina l'estensione orizzontale, materia/e prima/e ed ingredienti che entrano nel prodotto ed i relativi fornitori coinvolti. La **profondità**, come estensione verticale, considera il numero di soggetti coinvolti e le fasi interessate lungo la filiera, fissando il punto di partenza e quello di arrivo.

È opportuno sottolineare che il sistema si estende fino a dove l'azienda ne ha il controllo e la responsabilità. Oltre tali limiti può esserci solo la conoscenza delle realtà operative senza alcuna possibilità di intervento e/o garanzia, se non nella fase di accettazione in ingresso mediante controlli di rispondenza delle forniture a quanto concordato. Esiste quindi un limite di natura prettamente giuridica, l'azienda, superabile solo mediante accordi volontari con gli altri attori coinvolti nelle fasi extra-aziendali del processo evolutivo del prodotto. Il passaggio della rintracciabilità dall'ambito intra-aziendale a quello extra-aziendale segna il salto dalla rintracciabilità interna a quella di filiera.



I **metodi** sono rappresentati dalle norme di riferimento relative alla tracciabilità, passando da quelle cogenti (art. 18 Reg. (CE) 178/2002), poi tecniche (ISO 22005), fino a disciplinari e standard a carattere privatistico ma funzionali allo scopo.

Le **regole** sono invece quelle specifiche prassi adottate dall'azienda e formalizzate in procedure operative che dettano le modalità con cui, nello specifico, l'azienda opera nel contesto della tracciabilità.

Infine, gli **strumenti**, altro non sono che elementi di registrazione e misura, comprese le attività di audit, finalizzati a definire la capacità del sistema a raggiungere e garantire la stabilità degli obiettivi.

La metodologia di un sistema di tracciabilità, **fase strategica**, è quindi basata sul concetto di ereditarietà. Ogni prodotto, in ogni passaggio di stato, eredita dallo stato precedente le informazioni ritenute significative (produttore, fornitore, parametri tecnici e merceologici, interventi effettuati e controlli). L'applicazione, **fase tattica**, avviene mediante attuazione di controlli a garanzia del rispetto dei requisiti e basati su misurazioni, prove analitiche e registrazioni degli eventi, inclusi i cambiamenti fisici del prodotto (lavorazioni) e le cause (disidratazione, fermentazione, sezionamento, aggiunta di nuovi ingredienti, ecc.). Fondamentale è che la fase applicativa sia preceduta da una adeguata analisi dei rischi allo scopo di individuare in via preventiva i punti critici del sistema, ovvero caratterizzati dalla maggiore probabilità di perdita dei requisiti (es. difficoltà a mantenere distinta l'origine per partite diverse, contaminazione da prodotti che non rispettano i parametri organolettici fissati, ecc.).

Da quanto appena esposto è evidente come il sistema al fine di evitare fallimenti, fermo restando l'obiettivo primario, debba essere misurato e proporzionato alla realtà aziendale,

mediante una attenta pianificazione mirata alla corretta identificazione del dominio, degli obiettivi accessori e degli strumenti coerenti con le risorse disponibili. L'obiettivo ultimo, infatti, non persegue l'assenza di problemi ma la garanzia di gestione in caso di insorgenza. **È quindi opportuno ragionare in termini di governo e non di dominio dei processi.**

Un esempio di questo approccio è senza dubbio rappresentato dalla necessità, in alcuni casi, di riportare in etichetta l'origine dei prodotti o delle materie prime. In questo senso, l'ortofrutta è un caso emblematico, infatti, i prodotti ortofrutticoli freschi hanno obbligo di legge di indicare l'origine, intesa come luogo di coltivazione del prodotto. In un contesto aziendale strutturato, con molteplici prodotti, fornitori diversi e di diversi Paesi, risulta evidente come un sistema di tracciabilità debba fronteggiare l'esigenza di mantenere correlazione veritiera del requisito "origine" tra identità e comunicazione.

Analogo discorso può essere portato in esempio, sempre per il requisito "Origine", per le materie prime dei prodotti biologici. Informazione da riportare obbligatoriamente in corrispondenza del logo comunitario.

Ed è proprio questo il punto focale di un sistema organizzativo basato sulle informazioni correlate ai materiali: ***la tracciabilità dell'identità del prodotto al fine di garantire il mercato circa la correttezza delle informazioni correlate all'alimento.***

La Certificazione

La certificazione di un sistema qualità consiste nella **dichiarazione dei requisiti** che può essere rappresentata da una menzione o da un segno e resa da diversi soggetti in funzione delle regole proprie del sistema adottato.

A volte si confonde la normazione relativa ad un determinato sistema di qualità (le regole) con la sua certificazione. In realtà la norma definisce i requisiti da rispettare e la certificazione attesta che effettivamente i requisiti sono rispettati. La certificazione è quindi un **processo con cui una terza parte indipendente attesta che un prodotto, un servizio, un processo o un'azienda è conforme ai requisiti specificati**.

Sulla base del soggetto dichiarante:

- **di parte prima**, dove la dichiarazione è resa da chi applica il sistema (autodichiarazione);

- **di parte seconda**, la dichiarazione è resa da un gruppo di cui fa parte anche il produttore (associazione, consorzio, ecc.) o da un soggetto coinvolto nella produzione (es. cliente);

- **di parte terza**, dichiarazione rilasciata da un soggetto professionale, abilitato al rilascio di dichiarazioni di conformità, il cui coinvolgimento nel sistema è solo per le competenze correlate allo svolgimento dell'attività dichiarativa. Le regole sono formalizzate da norme specifiche (ISO 17065:2012 e 17021:2015) ed oggetto di verifica da parte di un ente di accreditamento che, a livello nazionale, è rappresentato da "Accredia". La certificazione in questo contesto è definita come "atto mediante il quale una terza parte indipendente dichiara che, con ragionevole attendibilità, un prodotto, processo o servizio è conforme ad una specifica norma o ad altro documento normativo" (UNI CEN EN 45020 e ISO 17065).

Fino a questo livello le dichiarazioni si svolgono in un contesto di natura prettamente privatistica. Le seguenti coinvolgono anche aspetti di natura pubblicistica, essendo correlate a segni di qualità legale la cui conformità può essere dichiarata da soggetti pubblici o su delega di funzione a privati, sempre però rilasciata dai primi.

- **Di parte quarta**, simile alla precedente, interessa i segni di qualità legale e prevede una delega di funzione, per gli aspetti di certificazione, da parte dell'autorità pubblica ad un

soggetto privato. Come per la precedente esiste una relazione economica tra produzione e soggetto dichiarante ma è limitata alle competenze per il servizio relativo alla certificazione. È il caso dei prodotti biologici o a Denominazione di Origine;

- **di parte quinta**, dichiarazione resa da un soggetto pubblico che non ha nessun contatto con chi richiede la dichiarazione. Alcuni esempi: le Denominazioni di Origine nel caso di gestione da parte delle Camere di Commercio, le dichiarazioni di conformità rilasciate dalle autorità sanitarie (es. idoneità alla lavorazione di prodotti di origine animale) oppure da centri di ricerca (es. caratteristiche di alimenti o acque).

La certificazione quindi, **dichiara la qualità**, conferita dall'attenzione del produttore ed espressa dal superamento dei requisiti minimi imposti dalla legge. Nel contempo ha come responsabilità primaria la coerenza tra dichiarazione ed espressione di qualità. La dichiarazione asserisce, con ragionevole attendibilità, che un determinato oggetto è conforme alle regole stabilite dal sistema.

In base al sistema di regole si distinguono certificazioni:

1. **obbligatorie** (cogenti), regolate da leggi, di emanazione nazionale o comunitaria. In questo caso la dichiarazione di conformità è emessa da una istituzione pubblica ed è vincolante per poter procedere alla lavorazione ed alla immissione del prodotto in commercio. In questa tipologia ricade ad esempio il riconoscimento ai fini sanitari per la lavorazione di prodotti di origine animale;

2. **volontarie** (regolamentate o normate), scelte in totale libertà dall'azienda e che riferiscono a sistemi qualità basati su regole di natura legislativa (Biologico, DOP, IGP) o tecnica (Standard ISO).

La Comunicazione

La comunicazione della qualità è campo del Reg. (UE) 1169/2011 che detta le regole relative alla fornitura di informazioni ai consumatori in materia di alimenti. In particolare, la comunicazione dei requisiti di qualità è delineata dall'art. 36 che definisce condizioni d'impiego delle **indicazioni volontarie**, ed in implicito riconducibili a **requisiti volontari**, inerenti ai prodotti alimentari.

Il primo requisito è naturalmente, come qualsiasi altra informazione destinata al consumatore, di ***veridicità, associato alla capacità da parte dell'operatore di darne evidenza.***

Nello specifico, le indicazioni volontarie e riferite a requisiti di qualità devono rispondere ai principi definiti dall'art. 7 del Regolamento che interessano gli aspetti legati alla lealtà comunicativa ed alle caratteristiche concrete del prodotto (oggettive, misurabili e dimostrabili).

La norma dispone che tutte le informazioni commerciali relative ai prodotti alimentari devono essere "**precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore medio**" (art. 7.2, principio di non ingannevolezza). Non devono perciò indurre in errore il consumatore:

a) per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;

b) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;

c) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, mentre tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;

d) suggerendo, tramite la denominazione, l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente;

e) ed infine, fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell'Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale, le informazioni sugli alimenti non devono attribuire a tali prodotti proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana, né fanno riferimento a tali proprietà (art. 7.3).

Inoltre, l'art. 36 impone ulteriore specifica a presidio dell'interesse del consumatore indicando anche che le informazioni:

-) non sono ambigue né confuse per il consumatore;

-) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti. Questo punto implica che l'operatore deve essere in grado di dimostrarne la fondatezza della dichiarazione.

Chiarito il fondamento legislativo che regola la funzione dichiarativa della qualità è possibile anche fare riferimento ad ulteriore strumento, di natura tecnica. È una norma internazionale, la **ISO 14021, che interessa le asserzioni ambientali auto-dichiarate** (definite di Tipo II).

Si tratta di dichiarazioni rese da operatori senza certificazione di terza parte indipendente e che sono associate ai prodotti mediante una qualsiasi modalità comunicativa: imballaggi, etichettatura, ma anche pubblicità, pubblicazioni, internet o nei rapporti commerciali. L'operatore, in base a quanto previsto dalla norma, in prima istanza sceglie un ambito di valorizzazione (riciclabilità, biodegradabilità, impronta di carbonio, consumo idrico). È uno standard che interessa alcune specifiche tipologie dichiarative (ambientali), ma fissa alcuni principi di natura tecnico-comunicativa che possono ritenersi validi per qualsiasi tipologia di asserzione auto-dichiarativa.

La comunicazione è realizzata in base all'ambito deciso, con libera scelta della grafica e dei contenuti dell'etichetta che può essere come strumento di informazione ambientale. La metodologia LCA (*Life Cycle Assessment*) è consigliata ma non obbligatoria. Inoltre, è previsto che le informazioni siano **accurate, verificabili, rilevanti e non ingannevoli**. A tale scopo si consiglia, senza porre vincoli particolari, l'adozione di metodologie scientifiche che consentano di ottenere risultati attendibili e riproducibili (es. LCA).

La norma impone che vengano evitate asserzioni vaghe come "sicuro per l'ambiente", "amico dell'ambiente", "amico della terra", "non inquinante", "verde", "amico della natura" e "amico dell'ozono" e neppure asserzioni di conseguimento della "sostenibilità" in termini generici (assumendo un concetto di "precisione" già previsto in ambito normativo).

Inoltre, le menzioni devono essere presentate in modo che si comprenda se si riferiscono al prodotto completo, ad un componente o all'imballaggio, comprovate e non fuorvianti.

Il contenuto dell'asserzione è responsabilità del suo utilizzatore, che deve rispettare requisiti di valutazione e verifica, e deve consentire l'accesso all'informazione a tutte le parti interessate.

Valorizzazione della qualità, il marketing

Silvio Franco

Il paragrafo guarda alla qualità in una prospettiva di marketing, dove il concetto assume un significato profondamente diverso da quello strettamente normativo e diventa necessario assumere tale prospettiva nel momento in cui ci si ponga l'obiettivo di caratterizzare un prodotto come "di qualità" presso i consumatori.

Il punto di partenza di questa riflessione risiede senza dubbio nella definizione che il marketing attribuisce al "prodotto", il quale rappresenta "il complesso della soddisfazione fisica, psicologica e sociale che l'acquirente ricava da acquisto, possesso e consumo".

Trasponendo tale definizione nel comparto agroalimentare, non si può fare a meno di considerare che il cibo rappresenta qualcosa che va molto oltre la capacità di rispondere a un bisogno primario dell'individuo ("soddisfazione fisica che l'acquirente ricava dal consumo") nel momento in cui viene ingerito. A questa, infatti, va aggiunta la soddisfazione psicologica e sociale che deriva dall'atto di acquisto del prodotto e dal suo possesso, inteso come la possibilità di trasformarlo da un semplice "flusso" nutrizionale in uno "stock" sociale e valoriale.

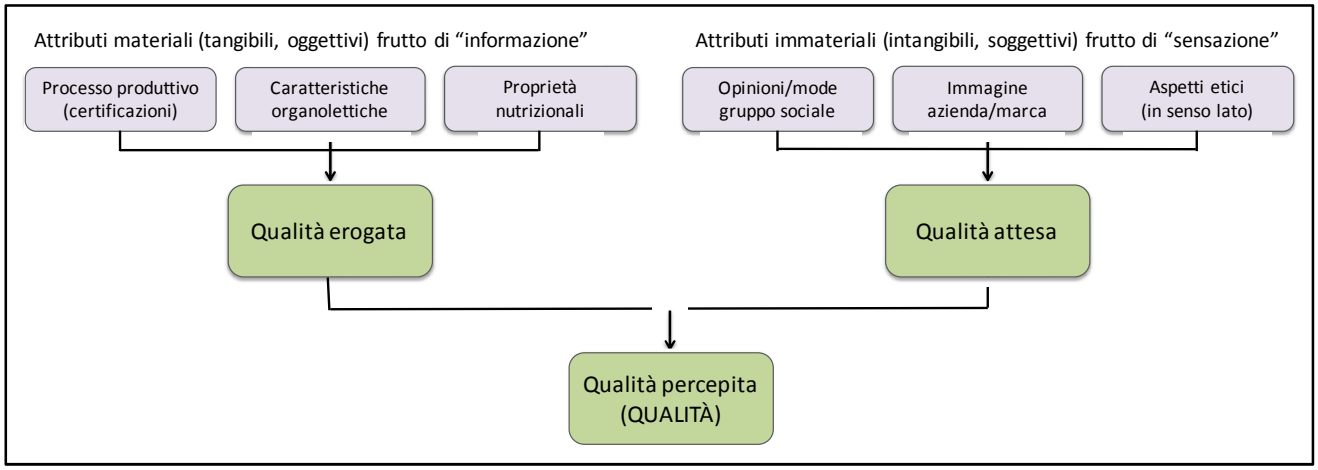
Ne consegue che nel processo di scelta e di acquisto (di un cibo, di una bevanda, di un piatto al ristorante, di un panino in un food truck) intervengono valutazioni sulla "qualità" del prodotto che sono molto articolate e complesse; infatti, considerando che la qualità esprime il grado di eccellenza o di superiorità posseduto da un prodotto, essa è determinata dall'insieme di attributi materiali (tangibili) e immateriali (intangibili).

Nel caso dei prodotti alimentari, soprattutto dal lato dell'offerta, si tende ad associare la qualità del prodotto guardando esclusivamente agli aspetti materiali, principalmente legati alla modalità di svolgimento del processo produttivo, alle caratteristiche organolettiche e alle proprietà nutrizionali. Questi aspetti, certamente importanti, fanno capo a una dimensione della qualità che viene definita "erogata". Si tratta di caratteristiche oggettive e riscontrabili che in alcuni casi possono essere oggetto di certificazione; si pensi, ad esempio, ai prodotti a marchio DOP, all'agricoltura biologica o alle diverse ISO di cui possono essere oggetto i processi di lavorazione industriale.

Se, però, osserviamo la qualità dal lato della domanda, non può essere ignorato come il consumatore ponga sempre più attenzione alla dimensione immateriale del cibo, la quale fa capo ad attributi quali la zona di provenienza, la reputazione dell'impresa, aspetti etici legati alle

materie prime e al processo di produzione o, semplicemente, la moda del momento. Il possesso di tali attributi, che attengono alla "soddisfazione psicologica e sociale", determina quella "qualità attesa" di cui il consumatore tiene conto nelle diverse fasi del processo decisionale, in particolare in quella di valutazione comparativa fra i diversi prodotti.

Tale situazione è evidenziata nello schema seguente, in cui viene mostrato come la qualità di un prodotto agroalimentare, che più correttamente andrebbe indicata come "qualità percepita", sia la combinazione di due componenti distinte ascrivibili a categorie di informazioni, diverse per natura e per modalità di acquisizione da parte del consumatore.



La ricostruzione di questa sorta di "modello di qualità" consente alle imprese agroalimentari di caratterizzare i loro prodotti puntando a un prefissato livello di qualità. Tuttavia, mentre il raggiungimento di un determinato standard di qualità erogata, essendo associato ad attributi oggettivi, può essere pianificato e, compatibilmente con i limiti tecnici ed economici, raggiunto, la situazione è diversa per la qualità attesa. Questa dimensione, infatti, è influenzata da aspetti soggettivi e sociali del consumatore di cui l'impresa non ha il pieno controllo. Ciò non significa che il produttore debba abbandonare l'obiettivo di puntare a raggiungere un determinato livello di qualità, quanto piuttosto impone la consapevolezza che ogni consumatore ne avrà una diversa percezione. Per questa ragione è necessario che l'impresa individui preventivamente il proprio segmento target e che tale operazione avvenga tenendo conto di variabili che guardano a stili di vita, valori e aspettative dei consumatori.

Ciò premesso, è compito dell'impresa attuare un processo strategico volto a caratterizzare il prodotto con determinati attributi in modo tale che i consumatori associno ad esso il desiderato livello di qualità percepita. Tale processo, che prende il nome di posizionamento, consiste nel collocare nell'idea dei consumatori appartenenti a un segmento target il prodotto in maniera

distinta e con specifiche caratteristiche rispetto ai prodotti concorrenti. Infatti, la presenza di prodotti simili destinati allo stesso segmento impone la necessità di differenziare il proprio prodotto evidenziandone uno o più elementi che lo rendono unico e riconoscibile, consentendogli di guadagnare un vantaggio competitivo. Va sottolineato come il posizionamento sia un concetto relativo e per questa ragione richiede la conoscenza dei prodotti concorrenti e delle loro caratteristiche. Tale conoscenza è tanto più importante quanto maggiore è il numero dei concorrenti, quanto minore è la crescita del mercato, quanto minore è la differenziabilità dei prodotti.

Per eseguire un corretto posizionamento è necessario approfondire la conoscenza del consumatore target identificando gli elementi che ne influenzano le scelte di acquisto. Si tratta, cioè, di individuare le aspettative e i bisogni insoddisfatti ("spazi vuoti" nell'immaginario dei consumatori), di selezionare gli attributi che qualificano il prodotto dal punto di vista del potenziale acquirente e non da quello dell'impresa, di conoscere le caratteristiche dei prodotti concorrenti e individuare le somiglianze e le differenze rispetto al proprio, non creando false aspettative nelle proprietà materiali e immateriali del prodotto.

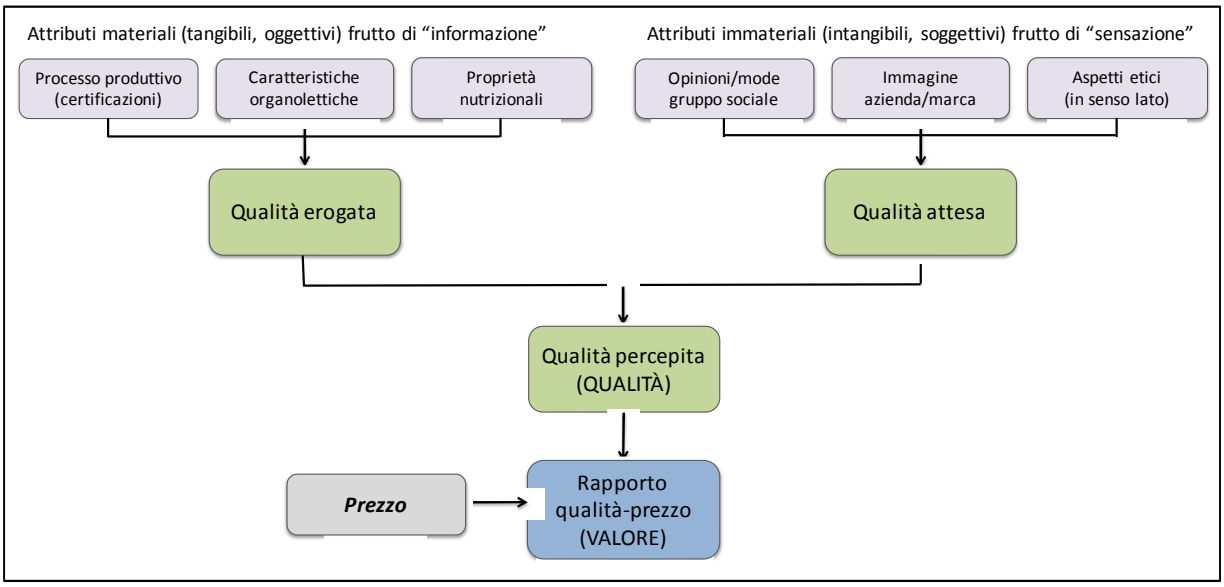
Il processo di posizionamento, che attiene alla fase strategica del marketing, deve poi essere tradotto in termini operativi agendo su quello che viene definito il marketing mix. Ciò significa passare all'effettiva fase di produzione (leva "prodotto"), alla scelta dei messaggi e dei media con cui informare e persuadere all'acquisto il consumatore (leva "comunicazione") e alla definizione della logistica con la quale il prodotto stesso viene reso disponibile al consumatore (leva "distribuzione"). L'azione su queste leve del marketing mix deve portare il consumatore target a percepire la qualità secondo quanto pianificato attraverso il processo di posizionamento del prodotto.

Tuttavia, va considerato che, in particolare per i prodotti di largo consumo, come quelli agroalimentari, una maggiore qualità (percepita) non rappresenta un motivo sufficiente per preferire un prodotto rispetto ai suoi concorrenti. Ciò su cui il consumatore basa la propria valutazione, infatti, è la qualità (percepita) offerta da un prodotto in relazione al prezzo richiesto per il suo acquisto. Caratterizzare un prodotto rispetto ai concorrenti e conferirgli una qualità riconoscibile e riscontrabile sono dei passaggi fondamentali; tuttavia per riuscire ad ottenere un vantaggio competitivo è necessario assegnare al prodotto un prezzo "giusto", intendendo con questo termine la capacità di individuare quel prezzo che è in grado di coniugare il miglior valore per il consumatore e per il produttore.

Si è visto, infatti, come l'attribuzione della qualità (percepita) di un prodotto agroalimentare rappresenta un elemento chiave nel processo di valutazione e di confronto delle diverse alternative disponibili per soddisfare il bisogno espresso dal consumatore; tuttavia, la scelta del prodotto che il consumatore stesso ritiene che meglio risponda alle sue esigenze non è determinata dalla qualità, quanto piuttosto dal "valore" che egli riceve acquistando, possedendo e consumando il prodotto.

Se tutti i prodotti avessero lo stesso prezzo, il consumatore sceglierebbe quello caratterizzato da un maggiore livello di qualità (percepita); ma, poiché i prodotti concorrenti hanno prezzi diversi, il consumatore tenderà a preferire quello che garantisce un miglior compromesso fra le caratteristiche qualitative da lui percepite e l'importo monetario richiesto per il suo acquisto. In altri termini, egli utilizzerà come metro di confronto il "rapporto qualità/prezzo" che, considerato da questo punto di vista, rappresenta il valore che il consumatore riceve in cambio della spesa sostenuta. Il prezzo viene così a rappresentare un fattore di conversione della qualità in valore; un fattore che consente al consumatore di rapportare il beneficio (presunto) che il prodotto è in grado di assicurargli con la quantità di moneta necessaria per ottenere tale beneficio.

La figura seguente illustra questa situazione attraverso una rappresentazione che, ampliando lo schema del modello della qualità visto precedentemente, evidenzia il ruolo del prezzo nella determinazione del valore del prodotto percepito dal consumatore.



Dal punto di vista dell'impresa, quindi, è molto importante riuscire a stabilire un prezzo che consenta al proprio prodotto di ottenere un vantaggio competitivo rispetto ai competitor e, allo stesso tempo, assicurare un margine positivo rispetto al costo di produzione (profitto).

Questo non è certamente un compito facile, considerato che nei prodotti agroalimentari esiste una stretta relazione fra la qualità (principalmente quella erogata) e il costo di produzione, il quale, a sua volta, determina un limite minimo al prezzo del prodotto.

Per affrontare questa situazione, è necessario fare riferimento al posizionamento, attraverso il quale possono essere ricostruiti gli elementi che hanno portato a definire sia il livello di qualità percepita del prodotto, sia il suo costo di produzione. Ciò consentirà di definire il prezzo, o meglio l'intervallo di prezzo, che può garantire il contemporaneo raggiungimento delle condizioni di profitto e di competitività.

In definitiva, allora, se è vero che il processo di marketing management è nelle mani dell'impresa che offre il proprio prodotto sul mercato, è altrettanto vero che tutte le scelte che essa assume, sia in fase strategica che operativa, sono guidate dalle caratteristiche del consumatore; è lui, infatti, che traduce le caratteristiche materiali e immateriali del prodotto in percezione di qualità. Questo processo, vale la pena sottolinearlo, è antecedente e prioritario rispetto alla fase della considerazione del prezzo, e quindi del valore, del prodotto.

Le imprese del settore agroalimentare, in particolare le più innovative, hanno pienamente compreso questo messaggio, puntando e investendo sulla creazione e comunicazione di attributi e significati capaci di caratterizzare i propri prodotti. Questo processo di allargamento della forbice fra cibo per nutrirsi e prodotto alimentare da "acquistare, possedere e consumare" ha un duplice vantaggio: da un lato amplia l'appagamento del consumatore alla dimensione sociale ed etica; dall'altro incrementa la qualità percepita, restituendo all'atto del mangiare il senso e il valore che la disponibilità illimitata di cibo a basso prezzo aveva progressivamente cancellato.

Il concetto di qualità nutrizionale

Patrizia Salusti

Le profonde modificazioni del mondo dei consumi alimentari stanno cambiando la produzione e la distribuzione nel settore agro-alimentare, rendendo necessaria la ridefinizione del concetto di qualità nutrizionale.

Nell'accezione comune un alimento è fonte di specifiche sostanze chimiche, dette principi nutritivi o nutrienti necessari all'organismo umano per svolgere: 1) una funzione energetica, ovvero fornire energia necessaria per lo svolgimento delle attività dell'organismo; 2) una funzione costruttrice e riparatrice, ovvero apportare i materiali necessari per la costruzione e il mantenimento dei tessuti corporei; 3) una funzione equilibratrice, regolatrice, protettiva, ovvero fornire le sostanze capaci di garantire lo svolgimento delle funzioni metaboliche. In funzione della quantità che deve essere assunta giornalmente dall'individuo, un principio nutritivo si classifica in macronutriente (protidi, glucidi, lipidi) e in micronutriente (vitamine, sali minerali). L'energia viene fornita dai macronutrienti in misura diversa:

- ✓ Lipidi: 9 kcal/g
- ✓ Proteine: 4 kcal/g
- ✓ Glucidi: 4 kcal/g

Oggi più che mai queste informazioni sono rese disponibili ai consumatori perché l'entrata in vigore del Regolamento (UE) 1269/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti, ha disposto di inserire nell'etichetta di tutti gli alimenti preimballati destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, la dichiarazione nutrizionale comprendente il valore energetico e la quantità di grassi, di cui acidi grassi saturi, di carboidrati, di cui zuccheri, di proteine e di sale.

Questa novità può permettere al consumatore di fare scelte di acquisto più consapevoli e più in linea con le attuali raccomandazioni elaborate dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), in merito ai Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN). In sintesi, tali linee guida suggeriscono che:

- il fabbisogno proteico deve essere circa il 10-15% delle calorie totali giornaliere e per l'adulto è considerato ottimale il consumo di 1/3 di proteine di origine animale e 2/3 di origine vegetale;

- il fabbisogno lipidico deve essere circa il 20-35% delle calorie totali giornaliere ed è considerato ottimale il consumo di 1/3 di grassi di origine animale (acidi grassi saturi) e 2/3 di origine vegetale (acidi grassi insaturi), mentre il colesterolo non dovrebbe superare i 300 mg al giorno, come da indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS);
- il fabbisogno glucidico deve essere circa il 45-60% delle calorie totali giornaliere con un consumo di zuccheri semplici inferiore al 15% delle calorie totali, privilegiando un consumo di 3/4 di amido (carboidrati complessi) e 1/4 di glucidi semplici, a cui si deve aggiungere un consumo di fibra di almeno 25 g al giorno.

In questo modello alimentare, quindi, si sottolinea sempre più la ricerca dell'aspetto salutistico negli alimenti, ovvero il concetto di qualità nutrizionale si sta spostando da nutrizione adeguata e necessaria a **nutrizione ottimale e funzionale per migliorare il benessere psico-fisico e ridurre il rischio di certe malattie** (es. diabete, obesità, ipercolesterolemia, aterosclerosi, cancerogenesi, ecc.).

Altrettanto evidente, in risposta alla evidente e crescente domanda di mercato, è il "cambio di direzione" del comparto della produzione alimentare. Per quanto resista l'atteggiamento conservatore delle microimprese relativo alla produzione autoctona di alimenti, è l'aspetto progressista verso la produzione di alimenti sempre più "innovativi" (costituiti da sostanze bioattive quali antiossidanti, acidi grassi n-6 e n-3, vitamine, ecc.) ad offrire spunti interessanti per i nuovi modelli di consumo.

La tecnologia alimentare tradizionale e moderna ha un ruolo chiave nel successo di questo trend perché è noto che, per garantire un alimento ricco di nutrienti, vadano studiate sia le materie prime (metodi di coltivazione e di allevamento), sia le condizioni di processo applicate. Le diverse sostante nutrienti, infatti, possono variare per quantità, stabilità e disponibilità.

Carne e pesce forniscono proteine di elevato valore biologico, lipidi interessanti dal punto di vista nutrizionale (soprattutto nel pesce), vitamine (in particolare quelle del gruppo B) e minerali (ferro, zinco, selenio, fosforo e iodio). È stato cruciale, ad esempio, intervenire sulle diete animali per migliorare la qualità lipidica sia delle carni bovine e suine sia del latte ovino e caprino per produrre rispettivamente salumi e formaggi più ricchi di mono e poli-insaturi (ad es. acidi grassi omega 3 e omega 6) con effetti migliori sul potenziale rischio cardiovascolare dei consumatori.

Pane e pasta forniscono il 40% circa delle fibre, aminoacidi (fino a un terzo dell'assunzione proteica quotidiana), 1/6 del fabbisogno di tiamina (vitamina B1), il 25% del ferro. Contribuiscono da soli al 30% delle calorie introdotte dagli Italiani ogni giorno, ma emergono

due aspetti nutrizionali da correggere per la concezione moderna di qualità nutrizionale: l'apporto di sale (e quindi sodio) e la rapida assimilazione. Il primo aspetto è strettamente legato al soddisfacimento dell'evoluzione del gusto che incontra il gradimento di alimenti sapidi, nonché il mantenimento di "culture panificatorie" (il tipico pane salato). La rapida assimilazione, invece, è dovuta sia alle tecniche di raffinazione della farina di frumento che eliminano la componente fibrosa e molti nutrienti, sia ai processi di lavorazione successivi, nell'ottica di produzioni sempre più efficienti in termini di costi e di tempo.

Dal momento che le evidenze scientifiche dimostrano l'associazione tra il maggiore consumo di cereali integrali ed il minor rischio di patologie, oggi gli operatori della filiera cerealicola (molini prima e trasformatori poi) stanno tornando all'impiego del cereale integrale. Gli investimenti nelle nuove tecnologie di molitura consentono di frazionare i diversi tessuti della cariosside, dagli strati della crusca fino all'endosperma, mantenendoli intatti e recuperando quelli che risultano più utili dal punto di vista nutrizionale. Il suggerimento della comunità scientifica sarebbe di recuperare la frazione aleuronica del chicco di frumento per la produzione di pane e pasta, in quanto è la più ricca di componenti nobili (tiamina, niacina, magnesio, fosforo, zinco, ferro, fibre).

L'attenzione salutistica è stata posta dalle grandi aziende alimentari anche sui prodotti per la prima colazione e la merenda, consumati principalmente dai bambini:

- riducendo o sostituendo i grassi parzialmente idrogenati di origine industriale (ad es. la margarina) con altri olii vegetali (olio di oliva o extravergine, olio di mais o di girasole), dopo le evidenze degli effetti negativi degli acidi grassi trans a livello cardiovascolare;
- fortificando i cereali soffiati, anche se prodotti da cereali integrali, con vitamine (vitamina B2, riboflavina, vitamina B3, vitamina B6, acido folico, acido pantotenico) e minerali (ferro e calcio).

Frutta e verdura consumata regolarmente (5 porzioni al giorno) hanno un effetto protettivo nei confronti di molte malattie croniche: dal diabete, alle malattie cardiovascolari, ai tumori. La raccomandazione condivisa a livello internazionale è di variare il consumo dei vegetali in funzione del colore, in quanto indice della presenza di un componente bioattivo diverso: *il bianco è associato a vegetali ricchi di composti solforati e polifenoli, quali la quercetina (mela, cipolla, aglio); il verde è associato alla clorofilla (broccoli, spinaci, zucchine, piselli), il giallo-arancio è associato ai carotenoidi, precursori della vitamina A (carote, mais, peperoni, zucca, albicocche,*

pesche, agrumi); il rosso è associato al licopene (pomodori, peperoni, ciliegie, anguria, fragole); il blu-viola è associato alle antocianine (melanzane, radicchio, frutti di bosco).

Oggi la tecnologia di conservazione applicata al settore ortofrutticolo agevola certamente il consumo raccomandato di frutta e verdura, ma è necessario tener conto delle variazioni nutrizionali a cui va incontro. Ad esempio, le tecniche di surgelazione che raffreddano in modo ultraveloce la materia prima da temperatura ambiente a -40°C garantiscono il mantenimento nel tempo dei contenuti nutrizionali dei prodotti freschi di partenza, grazie alle dimensioni ridotte dei cristalli di ghiaccio che non danneggiano i tessuti vegetali. Componenti fragili, come la vitamina C (acido ascorbico) restano quasi immutati per tutto il periodo di conservazione corretta; mentre polifenoli e carotenoidi vengono addirittura resi più disponibili. Quanto ai metodi di cottura, quello più rispettoso della qualità nutrizionale è il vapore perché non danneggia i composti fragili (acido ascorbico o glucosinolati delle crucifere) ed aumenta la biodisponibilità di altri componenti, soprattutto dei carotenoidi (ad es. il licopene nel pomodoro).

Gli argomenti trattati fanno emergere quanto oggi **la qualità nutrizionale di un alimento sia strettamente associata al suo ruolo funzionale**, e quindi, **alla sua capacità di influire positivamente su una o più funzioni dell'organismo, contribuendo a mantenere il soggetto in uno stato di benessere e salute e/o ridurre il rischio di insorgenza di malattie**.

Non bisogna dimenticare però che il consumatore moderno nella concezione di qualità nutrizionale include sempre l'appetibilità dell'alimento, ovvero **la ricerca di una esperienza di gusto e non solo di benessere**. Questa sfida viene vinta dalle grandi aziende alimentari conducendo gli studi di *Consumer Science* o Scienza del Consumatore, finalizzati ad indagare il gradimento, nonché le preferenze ed il comportamento del consumatore.

Per avere risposte rappresentative sulle preferenze alimentari si devono considerare molteplici fattori:

- la cultura alimentare dell'area campionata;
- le abitudini alimentari familiari;
- le esperienze sensoriali legate all'infanzia;
- le esperienze sensoriali della vita adulta;
- i fattori sensoriali che stimolano l'individuo al consumo (ad es. l'aroma del caffè, il colore dei frutti maturi, la croccantezza di un frutto).

Fin dai tempi memorabili sono stati considerati quattro i gusti fondamentali: dolce, acido, salato e amaro. Oggi, a questi, si aggiunge l'*umami*, che in giapponese significa "saporito" e per gli occidentali è rappresentato dal concetto di *sapidità*.

Altri studi sembrano dimostrare che possa essere incluso tra i gusti, anche quello del *grasso*, o degli acidi grassi che lo costituiscono. La preferenza per i cibi grassi sembra essere legata alla richiesta dell'organismo umano di assumere una sufficiente quantità di calorie, necessarie come apporto di energia.

Infine, **tutti gli studi di *Consumer Science* evidenziano come l'olfatto, insieme alla vista**, siano **responsabili della prima reazione nei confronti di un alimento.** Ecco perché l'esercizio nella disciplina sensoriale (organolettica/gustativa) può avere un ruolo educativo del consumatore portandolo a scoprire nuovi elementi sensoriali e quindi a superare l'avversione innata all'assaggio di alimenti nuovi.

La dimensione ambientale della qualità

Donato Ferrucci, Silvio Franco, Nicolò Passeri

La profonda vulnerabilità che caratterizza gli attuali sistemi produttivi, dovuta all'interdipendenza della sfera ambientale, sociale ed economica, suggerisce una riflessione accurata su opzioni e potenziali mezzi utilizzati per raggiungere degli obiettivi caratterizzati da una sempre crescente sensibilità nei confronti delle prospettive future. A tale riguardo, il paradigma individuato a livello mondiale basato sul concetto di "sviluppo sostenibile" appare un orientamento condiviso, che va quindi implementato all'interno delle dinamiche economiche.

La sostenibilità dello sviluppo è un concetto che implica, da un lato, l'individuazione di un sistema la cui struttura sia in grado di "sostenere" le attività che vi si svolgono e, dall'altro, che tali attività contribuiscano allo "sviluppo", inteso come un costante cambiamento migliorativo dello stato del sistema stesso. È evidente come, sia la perimetrazione del sistema, sia la valutazione del suo stato e dei relativi percorsi di miglioramento, rappresenti un arduo compito, che lascia ampio spazio interpretativo rispetto alla dimensione ambientale, economica e sociale.

Basti pensare alla scarsa utilità pratica della definizione della Commissione Mondiale per l'Ambiente e lo Sviluppo –WCED - del 1987, la quale individua come sostenibile "uno sviluppo che soddisfa le esigenze del presente senza compromettere la possibilità per le generazioni future, di soddisfare i propri bisogni".

Ne consegue che, per il concetto di "sviluppo sostenibile", non esista una visione univoca e che l'interpretazione stessa della definizione sia diversa a seconda del sistema di riferimento adottato. In altri termini, per arrivare ad una declinazione minimamente operativa dello sviluppo sostenibile, è necessario precisare di quale "sistema" si considera lo sviluppo e per quali "condizioni" si vuole garantire la sostenibilità.

Il settore agroalimentare, inteso come sistema orizzontale rispetto alla cura dei cicli biologici e verticale rispetto alle filiere, abbraccia un vasto orizzonte di attività che vanno dalla produzione primaria al condizionamento per poi passare dalla trasformazione alla distribuzione, fino alla fase di consumo. Questa articolazione ne determina una difficile gestione e, in termini di sviluppo sostenibile, una ancora più complessa definizione del sistema di riferimento e delle implicazioni quali-quantitative su ambiente e società.

Il proliferare di strumenti normativi e tecnici tesi verso l'obiettivo della dichiarazione di sostenibilità, in assenza di una univoca definizione del concetto, ha determinato molta confusione

e un conseguente inadeguato riscontro in termini di visibilità per i prodotti, per i marchi o per le imprese.

La sostenibilità ambientale del sistema agroalimentare ne è esempio evidente. In tale definizione rientrano, a pieno titolo, svariate iniziative di carattere privatistico o pubblico, quali le certificazioni di prodotto, gli standard di processo, o le dichiarazioni che interessano il brand o l'impresa.

Va quindi considerato con grande attenzione il rischio che la genericità che caratterizza la definizione e il concetto stesso di sostenibilità possa dare origine a un sensibile disallineamento fra la domanda di attenzione all'ambiente dei consumatori e le modalità adottate dalle imprese per rispondere a tali istanze.

Partendo da queste riflessioni, è possibile tentare di perimetrare il concetto di sostenibilità in una dimensione etica "ecocentrica", nella quale il valore dell'ambiente non è determinato sulla base della sua possibile utilizzazione a fini economici, quanto piuttosto dalle sue caratteristiche intrinseche (valore d'esistenza) e dai possibili benefici (presenti e/o futuri) che può fornire alla comunità degli esseri umani (valore d'opzione). In questa visione non è ipotizzabile alcuna possibilità di sostituzione tra risorse naturali e capitale artificiale prodotto dall'uomo; ne consegue che, in conseguenza di un qualunque processo produttivo, la quantità di capitale naturale deve rimanere inalterata, se non aumentare dove possibile. È questo un assunto di base dell'approccio proposto dalla disciplina dell'economia ecologica, in cui si ragiona in termini di "sostenibilità forte".

Di contro, la "sostenibilità debole" implica la possibilità di sostituzione tra risorse naturali e capitale prodotto dall'uomo; con l'assunto che le risorse naturali costituiscono, in modo analogo ad altri input, una forma di capitale disponibile per qualsiasi processo produttivo (principio dell'economia ambientale).

Per quanto attiene invece il concetto di sviluppo è opportuno comprendere le possibili accezioni facendo riferimento ai diversi significati del termine: trasformazione dell'economia da agricola a principalmente basata su industria e servizi; miglioramento quanti-qualitativo del benessere sociale; crescita del sistema economico e del mercato. Si tratta, pertanto, di un concetto generalmente legato ad un incremento di benessere della collettività, che però può prendere in considerazione diversi aspetti di tale dimensione.

Alla luce di queste evidenze e del sempre più intenso dibattito sulle questioni ambientali, appare evidente come il legislatore sia chiamato a rispondere alla generalizzata domanda di un

maggior rispetto dell'ambiente e ad indirizzare coerentemente con essa gli interventi normativi. In un tale contesto, anche le imprese subiscono le medesime sollecitazioni le quali richiedono di reinterpretare il rapporto tra la produzione e gli impatti sugli ecosistemi, assumendo una maggiore sensibilità e cercando un non facile equilibrio tra la capacità competitiva, necessaria per la sopravvivenza dell'organizzazione, e le prestazioni ambientali, sempre più richieste esplicitamente dai consumatori e dal mercato. Così, negli ultimi anni, moltissime imprese hanno puntato a migliorare le proprie prestazioni ambientali, non solo nella fase produttiva ma anche nella gestione dei rapporti con fornitori e clienti.

Analizzando il tema della sostenibilità ambientale dei sistemi agroalimentari è evidente che tutte le iniziative a carattere di salvaguardia, tutela e utilizzo consapevole delle risorse naturali (dal miglioramento delle prestazioni energetiche all'utilizzo più razionale degli input produttivi) rientrino a pieno titolo all'interno del concetto di "sostenibilità applicata". Infatti, nel caso della produzione agricola, il sistema di riferimento che sostiene lo sviluppo è rappresentato dall'ecosistema e le performance migliorative nella produzione riguardano una più efficiente utilizzazione dei servizi che esso è in grado di offrire; in altre parole la sostenibilità deve essere intesa come un cambiamento paradigmatico in cui l'intervento dell'uomo deve lasciare inalterata la dotazione degli ecosistemi limitandosi, nel perseguimento delle proprie finalità, ad utilizzare le risorse che essi mettono a disposizione nei limiti della loro capacità di rigenerazione.

All'interno di questo nuovo paradigma, ciascuna attività produttiva dovrebbe seguire un "protocollo" che ne permette la validazione e la conseguente possibilità di dichiarazione dei risultati ottenuti.

Gli standard ISO 14000, Emas ed Ecolabel, ad esempio, consentono di interpretare il sistema di produzione mediante un risultato funzionale alle prestazioni ambientali d'impresa, guardando a sé stessa quale termine di paragone, e quindi relativizzando il miglioramento alle sue capacità. Il miglioramento della prestazione è valutato rispetto allo stato iniziale dell'organizzazione stessa, il che si traduce in un avanzamento delle performance ambientali (efficienza energetico, riduzione nell'impiego delle risorse naturali, diminuzione delle emissioni di processo, etc.) rispetto ad una linea di partenza che l'impresa stessa ha fissato in relazione ai suoi comportamenti precedenti.

In alternativa, gli standard di processo, come quelli orientati alla produzione integrata (nelle declinazioni di Agricoltura Integrata e Agricoltura Biologica), vincolano al rispetto di requisiti, che potremmo definire oggettivi e analoghi per tutte le imprese, sull'utilizzo degli input chimici e sulla cura processi produttivi in un'ottica sistemica.

D’altronde non può essere ignorato che il “campo di battaglia” dei sistemi agroalimentari è molto ampio e composito: i consumatori devono poter contare su una sufficiente quantità di prodotti (accesso al cibo), essere sicuri delle loro qualità (sicurezza alimentare), avere chiare indicazioni riguardo gli effetti degli alimenti sulla salute (valori nutrizionali e nutraceutici). A questi aspetti, ormai consolidati, si aggiungono elementi di natura immateriale legati a valori ambientali, sociali ed etici associati al cibo e alla sua modalità di produzione, distribuzione e consumo.

Unendo queste due dimensioni, il sistema agroalimentare deve fornire un unico spazio ideale dove tutte le informazioni ed i principi riescano ad integrarsi secondo modalità semplici e comprensibili. È questo il ruolo della funzione comunicativa, all’interno della quale gli alimenti diventano un’opera omnia che raccoglie molteplici input che le imprese del settore devono essere in grado di trasmettere in maniera efficace.

Se da un punto di vista tecnico e normativo l’ampiezza e la differenziazione degli strumenti non può trovare una semplificazione, in ragione dei diversi campi di applicazione e le notevoli differenze che caratterizzano il settore, la comunicazione deve superare questo limite attraverso la capacità di diffondere i principi e le forme nelle quali essi vengono applicati. La comunicazione d’impresa è, infatti, alla base dei rapporti tra consumo e produzione: li veicola e li favorisce. Stabilire una strategia di comunicazione efficace rappresenta un passaggio essenziale, soprattutto quando si devono integrare messaggi legati al rispetto di vincoli “cogenti” e a sforzi “volontari” a carattere ambientale e sociale.

La gamma delle possibili iniziative ambientali diventa allora un vantaggio e la riflessione per le imprese va quindi indirizzata per capire cosa e come si vuole comunicare e, soprattutto, con quale obiettivo. È inoltre opportuno individuare dove realizzare la comunicazione affinché essa sia in grado di generare una valorizzazione efficace degli sforzi ambientali. La comunicazione ambientale, infatti, attiene ai valori aziendali ed agisce sulla percezione dei consumatori, non solo per quanto riguarda prodotti e servizi ma anche per l’immagine dell’azienda stessa. Individuare i canali della comunicazione diventa allora una scelta strategica in termini d’impresa, così come assemblare e calibrare i messaggi in funzione dei target identificati; entrambe queste scelte sono strettamente legate alle risorse che l’impresa intende destinare alla comunicazione.

Per riassumere, e anche per fornire un possibile schema di lavoro, si presentano di seguito cinque punti per la costruzione di un’efficace comunicazione aziendale delle prestazioni ambientali:

1. Definizione degli obiettivi della comunicazione e motivazioni del messaggio ambientale;

2. Identificazione del target a cui rivolgere il messaggio ambientale;

3. Individuare le variabili che guidano le scelte di acquisto del consumatore sensibile alle tematiche ambientali;

4. Costruzione dei messaggi da comunicare;

5. Scelta degli strumenti e dei media idonei a veicolare i messaggi.

La redazione di un coerente piano comunicativo rispetto all'impegno ed alla dimensione ecologica diventa allora l'occasione per la definizione non solo degli obiettivi di sostenibilità ma anche spunto per una riflessione più ampia che, partendo dalle tematiche ambientali, impatta anche sulle scelte strategiche d'impresa. Infatti, il valorizzare il risultato di una prestazione ambientale interviene sulla caratterizzazione dell'impresa stessa e pertanto assume una funzione strategica riguardo le scelte future.

Il settore agroalimentare è caratterizzato da una consolidata esperienza per quanto attiene le dichiarazioni di natura ambientale e il metodo di produzione biologico ne esprime un classico esempio. A queste prime esperienze se ne sono affiancate diverse altre, come quelle che interessano le emissioni di gas effetto serra, il ciclo di vita del prodotto, l'impronta ecologica, i sistemi di agricoltura integrata, ed altre ancora ne compariranno a breve termine.

Appare però necessario un momento di riflessione sul tema per riuscire a garantire chiarezza verso il consumatore ed efficacia nel messaggio. È infatti indispensabile una chiara classificazione dei sistemi oggetto di valutazione ambientale e l'individuazione di metodologie condivise e standardizzate per operare una tale valutazione, le quali dovrebbero basarsi su un processo che prevede i seguenti passaggi:

i. Definire un indicatore di impatto ambientale (consumo di capitale naturale);

ii. Definire un indicatore di presenza di risorse (disponibilità di capitale naturale);

iii. Calcolare il valore dei due indicatori;

iv. Confrontare il valore dei due indicatori verificando che la disponibilità di capitale naturale sia maggiore del consumo (condizione di "sostenibilità forte").

Inoltre andrebbe posta una maggiore attenzione da parte del legislatore per quanto attiene il quadro normativo di riferimento e la chiarezza comunicativa, in particolare rispetto ai segni identificativi degli standard adottati.

Solo a fronte di tale chiarezza e trasparenza sarà possibile per il comparto agroalimentare trarre il maggiore vantaggio possibile da comportamenti virtuosi in termini ambientali, sia attraverso una maggiore consapevolezza delle imprese rispetto alle proprie scelte gestionali, sia rispondendo in modo efficace alla crescente domanda di sostenibilità dei consumatori.

Qualità e certificazione dei prodotti agroalimentari

Parte speciale

Donato Ferrucci, Patrizia Salusti

1. I pre-requisiti dei sistemi qualità

2. I principali sistemi qualità
   - ✓ Prodotti biologici
   - ✓ Prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta)
   - ✓ Prodotti IGP (Indicazione Geografica Protetta)
   - ✓ Prodotti STG (Specialità Tradizionale Garantita)
   - ✓ Prodotti DE.CO. (Denominazioni Comunali)
   - ✓ Prodotti PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale)
   - ✓ Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI)
   - ✓ Norma UNI 11233
   - ✓ GlobalGap
   - ✓ ISO 9001
   - ✓ ISO 22000
   - ✓ ISO 22005
   - ✓ ISO 14001
   - ✓ ISO 45001
   - ✓ ISO 46001
   - ✓ Prodotti Vegetariani
   - ✓ Prodotti Vegan
   - ✓ British Retail Consortium Standard (BRC)
   - ✓ International Food Standard (IFS)
   - ✓ Fairtrade (Equo e solidale)
   - ✓ Carbon Foot Print
   - ✓ Water Foot Print
   - ✓ SA 8000
   - ✓ Gluten Free
   - ✓ Standard della Grande Distribuzione Organizzata
   - ✓ Disciplinari tecnici a obiettivo specifico. Esempio:
   - ✓ Residuo Zero
   - ✓ Lactose Free
   - ✓ OGM free
   - ✓ Senza Zuccheri aggiunti
   - ✓ Senza Solfiti Aggiunti
   - ✓ Ecc.

I pre-requisiti dei sistemi qualità

Il sistema di regole della qualità cogente, ovvero obbligatoriamente prevista da un ente pubblico, è rivolto a tutelare l'aspetto igienico-sanitario degli alimenti ("Pacchetto Igiene" – Regg. (CE) 852/2004, 853/2004, 882/2004), la sicurezza alimentare (Regolamento (CE) 178/2002), la regolamentazione delle informazioni da riportare sulle etichette dei prodotti alimentari (Regolamento (UE) 1169/2011) e talune disposizioni identificanti le caratteristiche merceologiche di un prodotto alimentare (ad esempio, il D. M. 22 luglio 2005).

Di seguito saranno trattate, in modo non esaustivo, le regole che valgono di fatto come prerequisiti della qualità alimentare cogente, e che devono essere soddisfatti quale condizione necessaria per poter immettere sul mercato il prodotto alimentare.

- Regole di identità (norme merceologiche)

Per specifiche categorie di alimenti vengono precisate in apposite norme le caratteristiche tecniche ed i requisiti igienico - sanitari necessari per immettere sul mercato quel prodotto con la relativa denominazione di vendita.

Esempio di norma merceologica:
R.D.L. (Regio Decreto Legge) del 15 ottobre 1925, n. 2033

Art. 13. Il nome di «vino» è riservato al prodotto della fermentazione alcoolica del mosto di uva fresca o leggermente appassita in presenza od in assenza di vinacce.

Art. 20. Il nome di «olio» o di «olio di oliva» è riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva (olea europea) senza aggiunta di sostanze estranee o di olii di altra natura.

Art. 32. Il nome di «formaggio» o «cacio» è riservato al prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale di cucina.

- **Regole di relazione e responsabilità (Reg. (CE) 178/2002)**

Ogni materia prima o alimento destinato all'alimentazione umana deve rispettare i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare nel campo della sicurezza alimentare.

Art. 14. Requisiti di sicurezza degli alimenti
1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.
2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:
a) se sono dannosi per la salute;
b) se sono inadatti al consumo umano

Art. 17. Obblighi (conformità ai requisiti di legalità)

Spetta agli operatori del settore alimentare garantire che nelle imprese da essi controllate, gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Gli Stati membri determinano inoltre le misure e le sanzioni da applicare in caso di violazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi. Le misure e le sanzioni devono essere effettive, proporzionate e dissuasive.

Art. 19. Obblighi (conformità ai requisiti di sicurezza)

Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti.

Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

- **Regole di organizzazione (Reg. (CE) 852/2004)**

Chiunque possiede, gestisce o lavora in un'azienda alimentare, comprese le attività di produzione di materie prime alimentari deve proteggere la salute umana garantendo l'igiene dei prodotti alimentari, ovvero tutte le misure necessarie per assicurare la sicurezza del cibo durante la preparazione, la produzione, il deposito, il trasporto, la distribuzione e l'immissione sul mercato o la fornitura al cliente.

Art. 5 (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo)

Impone agli operatori del settore alimentare di predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente basata sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Art. 6 (Controlli ufficiali, registrazione e riconoscimento)

Ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.

- **Regole di comunicazione (Reg. (UE) 1169/2011)**

In merito alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori sono fissate delle informazioni obbligatorie che devono essere visibili sull'etichetta degli alimenti preconfezionati, compresi i prodotti biologici:

a) Denominazione legale alimento.
b) Lista ingredienti.
c) Allergeni che vengono utilizzati nella produzione o nella preparazione di un alimento, presente nel prodotto finale, anche se in forma modificata.
d) Quantità di un determinato ingrediente o categorie di ingredienti.
e) Quantità netta dell'alimento.
f) Data di durata minima o data termine di utilizzo.
g) Qualunque condizione particolare di conservazione e/o utilizzo.
h) Il nome e l'indirizzo dell'operatore professionale alimentare dell'alimento che viene commercializzato (o il nome dell'importatore se l'operatore professionale alimentare risiede al di fuori della UE).
i) Il luogo di origine o provenienza se richiesto.
j) Istruzioni per l'uso.
k) Relativamente alle bevande contenenti più del 1,2% di alcool per volume, il reale grado alcolico per volume.
l) Dichiarazione nutrizionale.

Art. 7 (Pratiche leali d'informazione)

1. Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare:

a) per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;

b) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;

c) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;

d) suggerendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente.

2. Le informazioni sugli alimenti sono precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore.

Art.8 (Responsabilità)

L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.

Riferimenti normativi

Reg. (CE) 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.

Reg. (CE) 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Reg. (UE) 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Prodotti Biologici

Segno identificativo/Menzione

Prodotto biologico

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Legislative

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Operatori settore alimentare.
Prodotti agricoli vegetali ed animali (lista positiva). Prodotti trasformati ad uso alimentare.
Eccezioni: materiali di propagazione, mangimi per animali da reddito e compagnia. Sale. Lana e cotone (Reg. (UE) 2018/848).

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte terza obbligatoria mediante un Organismo di Certificazione autorizzato dal Ministero

Obiettivo primario

Ambientale

Di filiera

I requisiti iniziano dalla produzione primaria

Specificità: dichiara conforme il prodotto sottoposto ad un determinato processo a valenza ambientale. I requisiti riguardano il processo ma, può succedere, che il prodotto non li manifesti in maniera oggettiva e misurabile.

Descrizione del sistema di regole

Il biologico è una certificazione di qualità di prodotto regolamentata a valenza ambientale. Il sistema è fondato su una base normativa rappresentata dai Regg. (CE) 834/2007 e 889/2008 che, integrati da emanazioni legislative in ambito nazionale, dettano le regole del processo. Dal 1° gennaio 2021 sarà operativo il nuovo Reg. (UE) 2018/848 che abroga quelli appena citati. Restano però fermi gli elementi di base del sistema.

Il campo di applicazione, stabilito dall'art. 1, paragrafo 2, del Reg. (CE) 834/2007 interessa i prodotti provenienti dall'agricoltura, nel senso più esteso del termine, e destinati al mercato. Include quindi prodotti agricoli di origine vegetale e animale (inclusa l'acquacoltura), trasformati o tal quale. Si applica anche ai lieviti se utilizzati come alimenti e ad alcune tipologie di "mezzi tecnici" agricoli: materiale di propagazione e mangimi.

In base a quanto previsto dall'art. 42 del Reg. (CE) 834/2007 e art. 95 del Reg. (CE) 889/2008, il campo di applicazione del regolamento è stato esteso ad ulteriori produzioni sulla base di disciplinari privati proposti da Organismi di Controllo, sulla spinta di portatori di interesse, ed approvati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Sono stati approvati i disciplinari che interessano le seguenti produzioni: alimenti per animali da compagnia, conigli, produzione di spirulina, struzzi, elicicoltura. Ai prodotti disciplinati a livello nazionale è consentito l'utilizzo del termine ma non del segno.

Attualmente è in fase di valutazione presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali il disciplinare a regolamento della ristorazione collettiva.

Gli obiettivi individuati dall'art. 3 del Reg. (CE) 834/2007 prevedono che la produzione biologica debba:

a) stabilire un sistema di gestione sostenibile per l'agricoltura che:

o rispetti i sistemi e i cicli naturali e mantenga e migliori la salute dei suoli, delle acque, delle piante e degli animali e l'equilibrio tra di essi;

o contribuisca a un alto livello di diversità biologica;

o assicuri un impiego responsabile dell'energia e delle risorse naturali come l'acqua, il suolo, la materia organica e l'aria;

o rispetti criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e soddisfi, in particolare, le specifiche esigenze comportamentali degli animali secondo la specie;

b) mirare a ottenere prodotti di alta qualità;

c) mirare a produrre un'ampia varietà di alimenti e altri prodotti agricoli che rispondano alla domanda dei consumatori di prodotti ottenuti con procedimenti che non danneggino l'ambiente, la salute umana, la salute dei vegetali o la salute e il benessere degli animali.

I principi cardine del sistema ai quali è richiesta adesione e soprattutto coerenza nella prassi, si distinguono in generali (art. 4) e specifici. Questi ultimi riferiti all'agricoltura (art. 5), alla trasformazione di alimenti biologici (art. 6), alla trasformazione di mangimi biologici (art. 7).

I principi generali vedono la produzione biologica basata:

a) sulla progettazione e sulla gestione appropriata dei processi biologici, fondate su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che:

o utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici;

o praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca;

o escludono l'uso di OGM e dei prodotti derivati o ottenuti da OGM ad eccezione dei medicinali veterinari;

o si basano su valutazione del rischio e, se del caso, si avvalgono di misure di precauzione e di prevenzione;

b) sulla limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni. Qualora fattori di produzione esterni siano necessari ovvero non esistano le pratiche e i metodi di gestione appropriati indicati nei punti precedenti, essi si limitano a:

- fattori di produzione provenienti da produzione biologica;
- sostanze naturali o derivate da sostanze naturali;
- concimi minerali a bassa solubilità;

c) sulla rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica ai casi eccezionali in cui: non esistano le pratiche di gestione appropriate e non siano disponibili sul mercato i fattori di produzione esterni; o l'uso di fattori di produzione esterni contribuisca a creare un impatto ambientale inaccettabile;

d) ove necessario sull'adattamento, nel quadro del presente regolamento, delle norme che disciplinano la produzione biologica per tener conto delle condizioni sanitarie, delle diversità climatiche regionali e delle condizioni locali, dei vari stadi di sviluppo e delle particolari pratiche zootecniche.

Nei principi generali si afferma l'idea di sistemi che operano nel rispetto ambientale, legati al terreno come fattore di produzione ma anche di benessere e naturalità, senza ricorso a Organismi Geneticamente Modificati, limitando l'uso di fattori esterni e quindi spingendo verso il reimpiego e l'utilizzo di risorse non solo naturali ma anche native. Si lascia comunque spazio a riesami normativi funzionali al rispetto dei principi e dettati da specificità territoriali.

I principi specifici applicabili all'agricoltura rivolgono l'attenzione a preservare le risorse naturali, quale la fertilità dei terreni e la biodiversità, al benessere degli animali ed alla loro cura e alimentazione, a mantenere comunque un indirizzo di naturalità, intesa come adesione ai sistemi naturali.

I principi specifici applicabili alla trasformazione di alimenti biologici sono manifestazione della volontà di preservare in qualche modo i requisiti trasmessi dalla produzione primaria, mediante operazioni di trasformazione basate su tecnologie di intensità limitata in termini sia di metodi che di additivi. Del tutto analoghi risultano i principi espressi per la produzione di mangimi biologici.

Il controllo del prodotto biologico è condotto su due livelli: il primo, è rappresentato dall'autocontrollo del produttore; il secondo, da organismi di terza parte autorizzati da un'autorità pubblica. Il sistema nazionale prevede che il controllo sia effettuato da Organismi privati autorizzati e vigilati dell'Autorità competente e con accreditamento di un ente nazionale, identificati rispettivamente dal Ministero delle Politiche Agricole e da Accredia (Ente Italiano di Accreditamento).

L'art. 1, paragrafo 3 (campo di applicazione) e l'art. 28 (adesione al sistema di controllo) del Reg. (CE) 834/2007 di fatto impone l'onere del controllo a tutti gli operatori che in qualsiasi maniera gestiscono prodotti biologici, partendo dalla produzione, attraverso la trasformazione, le lavorazioni per conto e/o a marchio di terzi, fino alla pura commercializzazione senza alcun contatto con il prodotto che è oggetto di transazione.

Rimangono esclusi dal controllo:

- gli operatori che effettuano vendita di prodotti preconfezionati destinati al consumatore finale senza alcun intervento di manipolazione e che li immagazzinano solo in connessione al punto vendita specifico (DM 18354, art. 9 punto 2.4 e nota ministeriale 14017 del 20/06/2012);
- le attività di ristorazione collettiva (Reg. (CE) 834/2007, art. 1.3).

Entrambe le casistiche possono però aderire volontariamente al sistema.

La comunicazione del termine biologico e del segno correlato ("logo") può essere effettuata solo se il prodotto ha rispettato le modalità di coltivazione, allevamento, trasformazione e commercializzazione lungo tutto il processo produttivo, fino al consumatore finale; pertanto si

può parlare di certificazione che riguarda l'intera filiera. Il simbolo non sarà utilizzabile su prodotti non compresi nel campo di applicazione, quali ad esempio prodotti cosmetici, tessili, edili. Questi potranno usare il termine "biologico", che però:

- non potrà fare riferimento al Reg. (CE) 834/2007;
- non potrà avvalersi del segno distintivo;
- riferirà a degli standard condivisi e non a regole di natura legislativa;
- sarà certificabile, ma solo come scelta volontaria. Nessuna norma ne impone infatti l'assoggettamento al sistema di certificazione del Reg. (CE) 834/2007;
- dovrà rispettare i principi generali della certificazione di prodotto (requisiti oggettivi, misurabili e qualificanti).

Riferimenti normativi

- Reg. (CE) 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici (regolamento base).
- Reg. (CE) 889/2008 e smi Reg. (UE) 2016/673 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici (regolamento di attuazione).
- Reg. (CE) 1235/2008 e smi Reg. (UE) 2020/25 recante le modalità di applicazione del regolamento (CE) 834/2007 per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi.
- Reg. (UE) 2018/848, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) 834/2007.

Prodotti DOP - Denominazione di Origine Protetta

Segno identificativo/Menzione

Prodotto DOP

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Legislative

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Prodotti agricoli e trasformati originari di un luogo, regione o di un Paese determinato, le cui qualità e caratteristiche derivano essenzialmente o esclusivamente da quel particolare ambiente geografico e dai suoi fattori naturali o umani

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte terza obbligatoria mediante un Organismo di Certificazione autorizzato dal Ministero

Obiettivo primario

Tutela della specificità territoriale

Di filiera

I requisiti iniziano dalla produzione primaria

Descrizione del sistema di regole

In un mercato globalizzato quando un prodotto viene conosciuto al di fuori dei confini nazionali incontra probabilmente la concorrenza di altri prodotti altrettanto genuini ma che magari ostentano lo stesso nome. Ne può derivare un danno economico per i produttori ed un messaggio fuorviante per i consumatori, tratti in inganno ad acquistare "copie" scadenti del prodotto originale. Per far fronte a questo pericolo nel 1992 la Comunità Europea ha creato un sistema di certificazione basato su marchi distintivi (DOP, IGP, STG) per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari le cui caratteristiche dipendono dal luogo e/o dal tipo di produzione specifica.

Nello specifico, la Denominazione di Origine Protetta (DOP) è una certificazione di qualità di prodotto regolamentata dai Regg. (CE) 510/2006 e (UE) 1151/12, quest'ultimo conosciuto come "Pacchetto Qualità".

Il campo di applicazione della certificazione DOP interessa i prodotti agricoli e trasformati destinati al consumo umano originari di un luogo, regione o di un Paese determinato, le cui qualità e caratteristiche derivano essenzialmente o esclusivamente da quel particolare ambiente geografico e dai suoi fattori naturali o umani.

Gli obiettivi della DOP, specificati nell'art. 4 del Reg. (UE) 1151/2012 mirano ad aiutare i produttori di prodotti agricoli legati a una zona geografica:

a) garantendo una giusta remunerazione per le qualità dei loro prodotti;

b) garantendo una protezione uniforme dei nomi in quanto diritto di proprietà intellettuale sul territorio dell'Unione;

c) fornendo ai consumatori informazioni chiare sulle proprietà che conferiscono valore aggiunto ai prodotti.

Il regime di qualità della DOP vuole contribuire a salvaguardare prodotti agricoli ed alimentari con:

a) *caratteristiche che conferiscono valore aggiunto; o*

b) proprietà che conferiscono valore aggiunto a motivo dei metodi di produzione o di trasformazione usati o del loro luogo di produzione o di commercializzazione.

I principi cardine della DOP sono essenzialmente elencati di seguito:

- origine, ovvero la tracciabilità, visto che i prodotti provengono da una zona geografica delimitata;
- provenienza delle materie prime;
- localizzazione, ovvero il legame con il territorio;
- tradizionalità del processo produttivo, ovvero la tipicità ed il rispetto del metodo di fabbricazione che preserva le peculiarità del prodotto.

I principi della certificazione DOP esprimono quanto sia stretto ed intimo il legame esistente tra le peculiarità qualitative di un prodotto ed il suo "territorio di origine".

Per "territorio di origine" non si intende soltanto la provenienza del prodotto agricolo o alimentare certificato, bensì la contemporanea azione di aspetti sia climatici che ambientali (ad es. la qualità del suolo, le tecniche agronomiche, ecc.), sia la metodica di produzione tramandata nel tempo dalla popolazione locale. In uno specifico disciplinare vengono infatti definiti con chiarezza tutti i passaggi del processo produttivo e le caratteristiche intrinseche che ne derivano.

Per i prodotti DOP, appunto, si prevede che tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in una specifica e limitata area geografica stabilita nel Disciplinare di Produzione.

In breve, tra gli elementi principali del Disciplinare di Produzione:

- *la denominazione da proteggere*, ovvero il nome che sarà impiegato per designare il prodotto specifico. Il nome geografico non deve necessariamente indicare il punto geografico

esatto ma può riferirsi ad un comune, a una provincia o ad una regione (ad es. la Mozzarella di Bufala Campana; il Basilico Genovese, la Cinta Senese, ecc.);

- *la descrizione del prodotto*, specifica e non generica, chiara, sintetica ed esaustiva, che tiene conto di tutte le informazioni tecnico-scientifiche sulle caratteristiche principali, chimiche, biologiche o sensoriali, a cui i produttori dovranno aderire per potersi fregiare della certificazione DOP. Nella descrizione del prodotto occorre elencare tutte le fasi del processo produttivo, dalle materie prime (in caso di prodotti trasformati), al prodotto finale che riporterà l'indicazione DOP;
- *la definizione della zona geografica*, riferita ai confini fisici o amministrativi dei comuni o delle province in cui vengono effettuate le fasi del processo produttivo;
- *l'evidenza di elementi* attestanti che il prodotto è originario della specifica zona geografica (scritture storiche, archivi fotografici, ecc.).

Il controllo del prodotto DOP è condotto su tre livelli:

1. l'autocontrollo dei produttori lungo tutta la filiera;
2. il controllo di conformità al disciplinare di produzione, funzione per cui è competente l'ente terzo di certificazione, autorizzato dal MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) che, di fatto, vigila anche sulla perfetta affidabilità igienico-sanitaria del prodotto;
3. la vigilanza sulla commercializzazione, funzione affidata sia ai Consorzi di Tutela, quale organismo rappresentativo dei produttori che svolge anche le attività necessarie alla promozione e valorizzazione del prodotto DOP sul mercato, sia all'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF).

La comunicazione del prodotto DOP e del relativo segno ("logo"), rivolta sia agli utilizzatori intermediari della filiera alimentare (ad es. la ristorazione) sia ai consumatori finali, vuole esaltare il valore aggiunto del prodotto, espresso solitamente in termini di qualità:

- *culturale* (utilizzo di tecniche di produzione tradizionali);
- *sociale* (salvaguardia di patrimoni rurali);
- *nutrizionale* (ingredienti di prima scelta, senza l'utilizzo, nella maggior parte dei casi, di nessun additivo alimentare).

Le azioni di comunicazione affidate ai Consorzi di Tutela sono rivolte a diffondere in tutto il mondo il prestigio e la reputazione di un prodotto DOP, a stretto legame con l'immagine di una specifica area geografica.

Riferimenti legislativi

- Reg. (CE) 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- Reg. (UE) 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- Decreto 14.10.2013 - Disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento (UE) 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGT e STG".

Prodotti IGP - Indicazione Geografica Protetta

Segno identificativo/Menzione

Prodotto IGP

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Legislative

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Prodotti agricoli e trasformati designati per il nome di una regione, di un luogo determinati o, in casi eccezionali, di un Paese, la cui origine geografica è responsabile di una determinata qualità, o della reputazione o di almeno un'altra caratteristica

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte terza obbligatoria mediante un Organismo di Certificazione autorizzato dal Ministero

Obiettivo primario

Tutela della specificità territoriale

Di filiera

I requisiti iniziano dalla produzione primaria

Descrizione del sistema di regole

In un mercato globalizzato quando un prodotto viene conosciuto al di fuori dei confini nazionali incontra probabilmente la concorrenza di altri prodotti altrettanto genuini ma che magari ostentano lo stesso nome. Ne può derivare un danno economico per i produttori ed un messaggio fuorviante per i consumatori, tratti in inganno ad acquistare "copie" scadenti del prodotto originale. Per far fronte a questo pericolo nel 1992 la Comunità Europea ha creato un sistema di certificazione basato su marchi distintivi (DOP, IGP, STG) per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari le cui caratteristiche dipendono dal luogo e/o dal tipo di produzione specifica.

Nello specifico, l'Indicazione Geografica Protetta (IGP) è una certificazione di qualità di prodotto regolamentata dai Regg. (CE) 510/2006 e (UE) 1151/12, quest'ultimo conosciuto come "Pacchetto Qualità".

Il campo di applicazione della certificazione IGP interessa i prodotti agricoli e trasformati destinati al consumo umano designati per il nome di una regione, di un luogo determinati o, in casi eccezionali, di un Paese, la cui origine geografica è responsabile di una determinata qualità, o della reputazione o di almeno un'altra caratteristica. Di fatto, per il prodotto IGP almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area.

Gli obiettivi della IGP come specificati dall'art. 4 del Reg. (UE) 1151/2012 mirano ad aiutare i produttori di prodotti agricoli legati a una zona geografica:

a) garantendo una giusta remunerazione per le qualità dei loro prodotti;

b) garantendo una protezione uniforme dei nomi in quanto diritto di proprietà intellettuale sul territorio dell'Unione;

c) fornendo ai consumatori informazioni chiare sulle proprietà che conferiscono valore aggiunto ai prodotti.

Quindi la certificazione IGP vuole dare forza ad una economia geografica che ha come driver l'origine del prodotto, facendo leva sul concetto di *Made in*. Così, ad esempio, la Bresaola della Valtellina IGP protegge il metodo di elaborazione tradizionale delle cosce di bovino che beneficia, nel corso della stagionatura, del clima particolarmente favorevole della zona.

Il principio cardine della IGP è il legame del prodotto ad una specifica area geografica, quale elemento caratterizzante nell'attribuzione di una determinata qualità, reputazione o di almeno un'altra caratteristica. Tale legame con il territorio si esprime ad esempio nel rispetto della tradizionalità del processo produttivo, che si riflette poi sulle peculiarità acquisite dal prodotto.

Non è infatti obbligatorio per un prodotto IGP che tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano in una specifica e limitata area geografica. Ciò che rende comunque inimitabile un prodotto IGP da un suo analogo va descritto con chiarezza in uno specifico Disciplinare di Produzione.

In breve, tra gli elementi principali del Disciplinare di Produzione:

- *la denominazione da proteggere*, ovvero il nome che sarà impiegato per designare il prodotto specifico. Il nome geografico non deve necessariamente indicare il punto geografico esatto ma può riferirsi ad un comune, a una provincia o ad una regione (ad es. la Bresaola della Valtellina, i Cantucci Toscani, il cappero di Pantelleria, ecc.);
- *la descrizione del prodotto*, specifica e non generica, chiara, sintetica ed esaustiva, che tiene conto di tutte le informazioni tecnico-scientifiche sulle caratteristiche principali, chimiche, biologiche o sensoriali, a cui i produttori dovranno aderire per potersi fregiare della certificazione IGP. Nella descrizione del prodotto occorre elencare la/e fasi del processo produttivo che esprimono la caratteristica peculiare;
- *la definizione della zona geografica*, riferita ai confini fisici o amministrativi dei comuni o delle province in cui vengono effettuate le fasi del processo produttivo.

Il controllo del prodotto IGP è condotto su tre livelli:

1. l'autocontrollo dei produttori lungo tutta la filiera;
2. il controllo di conformità al disciplinare di produzione, funzione per cui è competente l'ente terzo di certificazione, autorizzato dal MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) che, di fatto, vigila anche sulla perfetta affidabilità igienico-sanitaria del prodotto;
3. la vigilanza sulla commercializzazione, funzione affidata sia ai Consorzi di Tutela, quale organismo rappresentativo dei produttori che svolge anche le attività necessarie alla promozione e valorizzazione del prodotto IGP sul mercato, sia all'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF).

La comunicazione del prodotto IGP e del segno correlato ("logo"), rivolta sia agli utilizzatori intermediari della filiera alimentare (ad es. la ristorazione) sia ai consumatori finali, vuole esaltare il valore aggiunto del prodotto, espresso solitamente in termini di qualità:

- *culturale* (utilizzo di tecniche di produzione tradizionali);
- *sociale* (salvaguardia di patrimoni rurali);
- *nutrizionale* (ingredienti di prima scelta, senza l'utilizzo, nella maggior parte dei casi, di nessun additivo alimentare).

Le azioni di comunicazione affidate ai Consorzi di Tutela sono rivolte a diffondere in tutto il mondo il prestigio e la reputazione di un prodotto IGP, a stretto legame con l'immagine di una specifica area geografica.

Riferimenti legislativi

- Reg. (CE) 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- Reg. (UE) 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- Decreto 14.10.2013 - Disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento (UE) 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGT e STG".

Prodotti STG - (Specialità Tradizionale Garantita)

Segno identificativo/Menzione

Prodotto STG

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Legislative

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Prodotti agricoli e trasformati designati per un carattere di specificità, inteso come elemento o insieme di elementi che, per le loro caratteristiche qualitative e di tradizionalità, distinguono nettamente un prodotto da altri simili

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte terza obbligatoria mediante un Organismo di Certificazione autorizzato dal Ministero

Obiettivo primario

Tutela della specificità territoriale

Di filiera/Di Sito

I requisiti possono iniziare dalla produzione primaria o nel sito (in caso di ricetta/ingredientistica)

Descrizione del sistema di regole

In un mercato globalizzato quando un prodotto viene conosciuto al di fuori dei confini nazionali incontra probabilmente la concorrenza di altri prodotti altrettanto genuini ma che magari ostentano lo stesso nome. Ne può derivare un danno economico per i produttori ed un messaggio fuorviante per i consumatori, tratti in inganno ad acquistare "copie" scadenti del prodotto originale. Per far fronte a questo pericolo nel 1992 la Comunità Europea ha creato un sistema di certificazione basato su marchi distintivi (DOP, IGP, STG) per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari le cui caratteristiche dipendono dal luogo e/o dal tipo di produzione specifica.

Nello specifico, la Specialità Tradizionale Garantita (STG) è una certificazione di qualità di prodotto regolamentata dai Regg. (CE) 509/2006 e (UE) 1151/12, quest'ultimo conosciuto come "Pacchetto Qualità".

Il campo di applicazione della certificazione STG interessa i prodotti agricoli ed alimentari destinati al consumo umano ambasciatori di un particolare metodo di produzione o di ricette tradizionali. Sono quindi esclusi i prodotti agricoli o alimentari la cui specificità risieda nella provenienza o nell'origine geografica.

L'obiettivo della STG è salvaguardare un metodo di produzione, tipico e tradizionale di una particolare zona geografica, al fine di tutelarne la specificità.

I principi cardine della STG precisati nell'art. 2 del Reg. (CE) 509/2006 sono principalmente due:

- "*specificità*", ovvero 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*", ovvero 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.

Tali principi devono essere espressi con chiarezza in uno specifico Disciplinare di Produzione, che deve quindi riportare i seguenti elementi:

- il *nome* per il quale è proposta la registrazione;
- la *descrizione del prodotto*, comprese le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche o sensoriali che dimostrano la specificità del prodotto;
- la *descrizione del metodo di produzione* che devono rispettare i produttori, compresi, se opportuno, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto agricolo o alimentare;
- gli *elementi fondamentali* che attestano il carattere tradizionale del prodotto.

Il controllo del prodotto STG è condotto su tre livelli:

1. l'autocontrollo dei produttori lungo tutta la filiera;
2. il controllo di conformità al disciplinare di produzione, funzione per cui è competente l'organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) e/o l'autorità pubblica designata;
3. la vigilanza sulla commercializzazione, funzione affidata sia ai Consorzi di Tutela, quale organismo rappresentativo dei produttori che svolge anche le attività necessarie alla promozione e valorizzazione del prodotto STG sul mercato, sia all'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF).

La comunicazione del prodotto STG e del relativo segno ("logo"), rivolta sia agli utilizzatori intermediari della filiera alimentare (ad es. la ristorazione) sia ai consumatori finali, vuole esaltare il valore aggiunto del prodotto, espresso solitamente in termini di qualità:

- *culturale* (utilizzo di tecniche di produzione tradizionali);
- *sociale* (salvaguardia di patrimoni rurali).

Le azioni di comunicazione affidate ai Consorzi di Tutela sono rivolte a diffondere in tutto il mondo il prestigio e la reputazione di un prodotto STG, a stretto legame con la tradizione di una specifica area geografica.

APPROFONDIMENTO

Le STG censite in Italia sono la Mozzarella, la Pizza Napoletana e l'Amatriciana Tradizionale e di recente diffusione è il "latte fieno", una STG austriaca, il cui disciplinare di produzione può essere attuato in tutta l'Unione Europea.

Nel dettaglio "latte fieno STG" è una forma di produzione lattiera che proviene da bovine allevate in aziende lattiere tradizionali, sostenibili, e alimentate esclusivamente da erba, legumi, cereali e fieno, senza l'utilizzo di alimenti fermentati e la somministrazione di mangimi OGM.

Gli operatori della filiera che possono aderire al Disciplinare sono i produttori di latte (azienda agricola/zootecnica, allevamento) ed i trasformatori (latterie che elaborano e imbottigliano il latte). Tale certificazione è un ottimo strumento di valorizzazione degli allevamenti bio più virtuosi e coerenti con i principi ispiratori dell'agricoltura biologica.

Le potenzialità sono strettamente correlate anche ad aspetti qualitativi della materia prima: in primo luogo, è più ricco di Omega 3 (grassi buoni) rispetto al latte convenzionale. Il divieto di insilato nell'alimentazione del bestiame impedisce la formazione di spore batteriche nel latte.

La quantità di principi nutritivi (come espresso nel disciplinare europeo) è, normalmente, doppia rispetto al prodotto convenzionale e la carica batterica è bassa; caratteristica che lo rende ideale anche per la caseificazione a latte crudo.

La denominazione "Latte fieno STG" e il marchio correlato possono essere utilizzati nell'etichetta e/o nei documenti di accompagnamento del latte vaccino, messo in commercio esclusivamente dagli operatori inseriti nel sistema di controllo.

Riferimenti legislativi

- Reg. (CE) 509/2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari.
- Reg. (UE) 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- Decreto 14.10.2013 - Disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento (UE) 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGT e STG".

Prodotti De.Co. - (Denominazione Comunale)

Segno identificativo/Menzione

Ogni Comune delibera un disciplinare di produzione ed un eventuale logo identificativo, quale marchio di garanzia

Prodotto De.Co.

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Tutti i prodotti agricoli ed alimentari che possono esprimere la tradizione di quel particolare territorio comunale

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte prima e quarta

Obiettivo primario

Salvaguardia della tradizione agroalimentare locale

Di sito

Il requisito nasce presso la struttura/sito (elementi legati alle ricette o coltivazioni della tradizione locale basati spesso su ricette/ingredientistiche specifiche o coltivazione di ecotipi locali)

Descrizione del sistema di regole

Il patrimonio gastronomico italiano è così ricco e variegato lungo tutta la penisola perché legato all'inimitabile diversità culturale che può vantare l'Italia nei suoi circa ottomila Comuni. Tale ricchezza è testimoniata da ricette, piatti, lavorazioni tradizionali che raramente sono reperibili sul mercato globalizzato; è un patrimonio generalmente preservato da qualche artigiano che nei piccoli borghi tramanda la tradizione.

Si spiega così come sia nata la Denominazione Comunale (De.Co.), una forma di tutela delle produzioni enogastronomiche locali tipiche legate ad un particolare comune italiano, che non ha una vera e propria tutela legale, come lo sono, invece, i marchi di origine controllata regolamentati da leggi europee, bensì rappresenta una semplice delibera dell'amministrazione comunale.

Queste denominazioni sono nate in seguito alla Legge n. 142 dell'8 giugno 1990, che consente ai Comuni la facoltà di disciplinare, nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, in materia di valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali.

Le De.Co. sono oggi anche uno strumento di *marketing territoriale* perché comunicano e promuovono il patrimonio culturale e ambientale presente su una determinata zona, oltre i propri confini locali e regionali, dando al "prodotto territoriale" agroalimentare e/o enogastronomico un'identità sul mercato.

L'iniziativa per la protezione del prodotto o processo tradizionale che si intende certificare De.Co. può nascere da un gruppo di cittadini o di aziende produttrici, che si limitino a segnalare l'idoneità alla certificazione e l'importanza del prodotto o processo per la comunità.

Il campo di applicazione della De.Co. può essere esteso a tutti i prodotti che possono esprimere la sapienza e la tradizione di quel particolare territorio comunale.

L'obiettivo della De.Co. è garantire la tipicità di prodotto o processo ritenuto significativo per la comunità del territorio. A seconda del tipo di tutela si possono distinguere tre gruppi di De.Co.:

1. la tutela di un prodotto tipico, ovvero un prodotto agricolo coltivato in quel territorio, adattatosi nel tempo e conservato dagli abitanti di un paese (ad es. la cipolla borettana di Boretto), oppure un prodotto alimentare considerato simbolo dell'artigianato alimentare locale (ad es. il panettone di Milano);
2. la tutela di una ricetta, solitamente legata ad una tradizione che codifica la storia e l'esistenza di un piatto (ad es. la ricetta degli agnolotti gobbi di Asti), oppure una sagra o un evento, quale momento di aggregazione popolare di una data Comunità (ad es. la Fiera del Bue grasso di Moncalvo in provincia di Asti);
3. De.Co. multiple che tutelano tradizioni che riguardano sia elementi del primo e del secondo caso, come ad esempio la De.Co. sulla pasticceria alessandrina.

I principi cardine della De.Co. sono riassunti nelle cosiddette 3 "S":

- *storicità*, ovvero il prodotto deve appartenere alla tradizione del paese;
- *sostenibilità*, ovvero il prodotto deve essere reperibile e la sua filiera deve essere nota;
- *stagionalità*, ovvero deve essere una produzione legata a un determinato periodo dell'anno.

Nello specifico, lo strumento attuativo per l'istituzione della De.Co. da parte di un singolo Comune è la Delibera del Consiglio Comunale che dovrà adottare il regolamento per la valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali e l'istituzione della De.Co.; ciò è stabilito dal D.lgs. 267/2000 che individua il Comune come "l'Ente Locale che rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo, il progresso civile, sociale ed economico".

Tra le finalità espresse dal regolamento vi è la protezione delle attività promozionali e delle produzioni agroalimentari ed al fine di garantire il mantenimento delle loro qualità si agisce attraverso:

• l'istituzione di un albo comunale delle produzioni agroalimentari e di un registro De.Co.;

• la creazione di un marchio De.Co. che attesti l'origine del prodotto oltre alla sua composizione.

Il documento tecnico che deve dettagliare i requisiti del singolo prodotto, ovvero delle categorie di prodotti per l'ottenimento della De.Co. è il disciplinare di produzione che deve contenere i seguenti elementi:

• il *nome* del prodotto;

• le *caratteristiche dello stesso e le metodiche di lavorazione*, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti;

• i *materiali e le attrezzature* specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento e l'imballaggio dei prodotti;

• la *descrizione dei locali di lavorazione*, conservazione e stagionatura.

Il controllo della De.Co. è condotta su due livelli:

- l'autocontrollo dei produttori;
- l'osservanza del regolamento e dei disciplinari di produzione redatti al livello comunale da parte degli organi di controllo designati. Può trattarsi del personale della Polizia municipale, oppure i componenti della Commissione interna eletta nel Comune, nonché altre Autorità deputate al controllo igienico-sanitario e alimentare.

La comunicazione della De.Co. avviene attraverso il logo identificativo, adottato da ciascun Comune, che può essere apposto nell'etichetta del prodotto o su qualsiasi altro materiale informativo (depliant, siti web, ecc.) per dare identità a prodotti di nicchia, nell'ottica di sviluppare di economie di scala e di specializzazione, salvando quelle produzioni tradizionali che rischierebbero di essere perdute.

Riferimenti normativi

- Decreto Lgs n. 267 del 18 agosto 2000 - Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali che abroga la legge n. 142 dell'8 giugno 1990 - Ordinamento delle autonomie locali.

Prodotti PAT - Prodotto Agroalimentare Tradizionale

Segno identificativo/Menzione

Prodotto Agroalimentare Tradizionale

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Legislative

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Prodotti agricoli e prodotti agroalimentari che hanno un legame intenso con il territorio, radicato nel tempo, per un periodo non inferiore ai venticinque anni, ed espressione di lavorazione tradizionale

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte prima e quarta (in caso di deroghe sui requisiti igienico sanitari)

Obiettivo primario

Salvaguardia della tradizione agroalimentare locale

Di sito

Il requisito nasce presso la struttura/sito (elementi legati alle ricette o coltivazioni della tradizione locale basati spesso su ricette/ingredientistiche specifiche o coltivazione di ecotipi locali)

Descrizione del sistema di regole

Nel settore alimentare italiano emerge il riconoscimento del ruolo relativo al requisito tradizionalità, che dal lato dell'imprenditore stimola a produzioni di "nicchia" per creare ed esplorare nuovi sbocchi di mercato e dal lato del consumatore rappresenta una scelta di acquisto, espressione di un patrimonio gastronomico da salvaguardare.

Per connotare tali prodotti agroalimentari esiste un marchio di qualità, PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) regolamentato dall'art. 8 del Decreto Legislativo 173/98 e classificati dal Decreto Ministeriale 350/99, il quale ne prevede anche un periodico aggiornamento.

Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal Decreto Ministeriale 194/2000 predisposto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con la collaborazione delle Regioni e delle Province autonome che istituisce un "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali".

La lista viene regolarmente aggiornata a livello regionale sulla base della compilazione di schede tecniche identificative, su istanza di soggetti pubblici o privati. È la stessa regione di appartenenza del prodotto ad assegnare il riconoscimento PAT, e non l'Unione Europea come nel caso di DOP, IGP e STG.

Il campo di applicazione del PAT comprende prodotti agroalimentari che hanno un legame intenso con il territorio, radicato nel tempo per un periodo non inferiore ai venticinque anni, e pertanto diventati un'espressione di lavorazione tradizionale per la loro unicità. I PAT sono semplicemente riconoscibili e differenziati da altre produzioni della stessa tipologia.

L'obiettivo del PAT è salvaguardare l'Italia dei piccoli borghi e dei piccoli produttori, ovvero quei prodotti di nicchia che raccontano, attraverso un metodo di produzione, tipico e tradizionale, i territori, il germoplasma locale, la cultura gastronomica e le comunità che ne mantengono viva la tradizione.

Il principio cardine del PAT è la tradizionalità del prodotto, intesa come metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

Il riconoscimento avviene sulla base della compilazione di una scheda tecnica identificativa, nella quale sono riportate le informazioni che ne garantiscono la qualità e l'origine.

Le indicazioni non hanno carattere normativo per i produttori (a differenza di quanto avviene per i disciplinari dei prodotti certificati DOP o IGP) e riguardano i seguenti elementi:

- *Categoria*
- *Nome* del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali
- *Territorio* interessato alla produzione
- *Descrizione sintetica del prodotto*
- *Descrizione delle metodiche di lavorazione*, conservazione e stagionatura
- *Materiali, attrezzature* specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento
- *Descrizione dei locali di lavorazione*, conservazione e stagionatura
- *Elementi* che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Il controllo del prodotto PAT non ha lo scopo di garantire i consumatori rispetto a produzioni che si trovano in commercio con lo stesso nome, in quanto la produzione degli stessi non è sottoposta a controlli qualitativi o di corrispondenza alla descrizione presente nell'elenco.

Di fatto, il controllo del PAT è condotto su due livelli:

- l'autocontrollo dei produttori;

- i controlli ufficiali generali previsti per la sicurezza alimentare degli alimenti, con verifica dell'affidabilità igienico-sanitaria del prodotto, qualora soprattutto siano previste deroghe sanitarie.

La comunicazione del prodotto PAT mira sostanzialmente a rivolgersi agli utilizzatori intermediari della filiera alimentare (ad es. ristoranti, agriturismi, enoteche, ecc.) al fine di diffondere la conoscenza dell'inestimabile patrimonio gastronomico delle produzioni di nicchia. Il prodotto PAT offre al consumatore garanzie in termini di tipicità del prodotto, legandone la produzione e la lavorazione alle metodiche tradizionali utilizzate, quindi essenzialmente emergono gli aspetti di carattere *culturale* (utilizzo di tecniche di produzione tradizionali) e *sociale* (salvaguardia di patrimoni rurali, storie, usi culinari), dal momento che non vi è l'utilizzo del marchio in etichetta.

Riferimenti legislativi

- D. Lgs 173/1998 - Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole.
- D. Lgs 350/1999 - Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali.
- D. Lgs 194/2000 - Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI)

Segno identificativo/Menzione

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Legislative

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Operatori del settore alimentare.
Prodotti agricoli vegetali, semplici e trasformati.
Lista positiva dettagliata nei disciplinari di produzione integrata regionale.

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte terza obbligatoria mediante un Organismo di Certificazione autorizzato dal Ministero

Obiettivo primario

Ambientale

Di filiera

I requisiti iniziano dalla produzione primaria

Descrizione del sistema di regole

In una visione di tutela e di valorizzazione delle produzioni agroalimentari, l'Unione europea ha emanato il Reg. (CE) 1698/2005 relativo al sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR).

In Italia con la Legge n. 4 del 3 febbraio 2011 è stato istituito il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) relativa alle "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari", in conformità alle normative comunitarie e al Trattato dell'Unione europea. A corredo degli aspetti legislativi, per quanto attiene l'agricoltura integrata è stata emessa la UNI 11233 versione corrente, quale norma tecnica che stabilisce i principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali dei sistemi di produzione integrata.

Il SQNPI può essere quindi incluso tra i sistemi di valorizzazione di tipo regolamentato, ovvero con adesione volontaria ma con norma legislativa a definizione tecnica.

Il campo di applicazione del SQNPI è limitato alle colture, per le quali sono definite le modalità di produzione nei disciplinari regionali, mentre l'adesione al sistema può essere richiesta dall'azienda singola (agricoltori; condizionatori; trasformatori; distributori nel caso di prodotto commercializzato sfuso) o da operatori associati e coordinati da un capo-filiera.

Può essere esteso il campo di applicazione alla fase di post-raccolta (condizionamento e commercializzazione) se viene data evidenza della garanzia di identificazione e di rintracciabilità delle produzioni certificate SQNPI. Per il sistema l'interruzione del percorso di rintracciabilità si configura come una "Non Conformità" (NC) e comporta l'applicazione di specifiche sanzioni.

L'obiettivo del SQNPI è *garantire una qualità del prodotto finale significativamente superiore* alle norme commerciali correnti; utilizzando tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici.

I principi cardine del SQNPI sono bilanciati attentamente tra il sistema produttivo nel suo insieme (es. il ciclo equilibrato degli elementi nutritivi, la protezione delle colture e la distribuzione degli agrofarmaci) e la protezione dell'ambiente (es. il ruolo centrale degli agroecosistemi). Nello specifico è possibile riepilogarli come seguono:

- ✓ Difesa e controllo delle infestanti
- ✓ Scelta dell'ambiente di coltivazione e vocazionalità
- ✓ Mantenimento dell'agroecosistema naturale
- ✓ Scelta varietale e materiale di moltiplicazione
- ✓ Sistemazione e preparazione del suolo all'impianto e alla semina
- ✓ Avvicendamento colturale
- ✓ Semina, trapianto, impianto
- ✓ Gestione del suolo e pratiche agronomiche per il controllo delle infestanti
- ✓ Fertilizzazione
- ✓ Irrigazione
- ✓ Altri metodi di produzione e aspetti particolari
- ✓ Raccolta

Il controllo del SQNPI si sviluppa su due livelli:

- *Autocontrollo aziendale* per la verifica dei requisiti di conformità da parte degli operatori inseriti nel SQNPI per le attività svolte presso i propri siti produttivi (es. registrazioni delle operazioni colturali, acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari, fatture acquisto fitofarmaci, concimi, risultati analisi suolo, analisi suolo, esito taratura delle macchine irroratrici, ecc.).

Il SQNPI prevede anche la possibilità di adesione "di gruppo" (Operatore Associato): consiste nell'adesione da parte di un gruppo di produttori coordinati da un capo-filiera che svolge funzione di controllo preliminare sui membri del gruppo (Controllo di seconda parte).

- *Controllo da parte di Organismi di Certificazione (OdC)* appositamente autorizzati dal MIPAAF.

A livello di **singola azienda** effettua:

1. una verifica annuale di conformità aziendale e del processo produttivo nei riguardi di tutte le colture per le quali è stata richiesta l'adesione al SQNPI;
2. una analisi multiresiduale su un campione di prodotto o altra matrice, di una delle colture per le quali è stata richiesta l'adesione al SQNPI.

Nel caso di **operatori associati**, partendo dal presupposto che si faccia riferimento ad un capofila o gestore del sistema, l'OdC effettua:

1. una verifica preliminare dell'attività di autocontrollo degli operatori;
2. una verifica annuale ai centri di lavorazione;
3. una verifica annuale su un campione di aziende che aderiscono attraverso l'organizzazione al SQNPI con le stesse modalità previste per le aziende singole. Il numero di aziende verificate sarà pari alla radice quadrata del numero delle stesse;
4. una analisi multiresiduale su un campione di prodotto o altra matrice, delle aziende sottoposte a controllo (radice quadrata) su una delle colture per le quali è stata richiesta la adesione al SQNPI.

Il controllo nel caso di prodotti trasformati da produzione integrata verifica che le materie prime che lo compongono provengano per almeno il 95% da ingredienti di origine agricola, riferiti al peso del prodotto finito, conformi ai disciplinari di produzione integrata di riferimento. Inoltre, dovranno essere costantemente garantite l'identificazione e la separazione dei lotti dalle produzioni diverse da quelle SQNPI.

La comunicazione del SQNPI è finalizzata alla valorizzazione e alla differenziazione dei prodotti sul mercato, quale strumento competitivo mediante il segno distintivo ministeriale "Qualità sostenibile", in grado di assicurare al consumatore che la coltivazione dei prodotti è avvenuta secondo tecniche agronomiche rispettose dell'ambiente e della salute dell'uomo.

Il marchio SQNPI può essere usato anche in abbinamento con marchi privati o collettivi che qualificano il prodotto sulla base di standard diversi, purché non si ingeneri confusione nel consumatore.

Riferimenti legislativi

- Reg. (CE) 1698/2005 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR).
- Legge n. 4/ 2011 "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".
- Decreto Ministeriale 8 maggio 2014 - Attuazione della legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".

Riferimenti norme tecniche

https://www.reterurale.it/produzioneintegrata (documenti tecnici di sistema).

UNI 11233

Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari

Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali

Segno identificativo/Menzione

Produzione Integrata

UNI 11233:2009

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Operatori del settore alimentare. Prodotti agricoli vegetali, semplici e trasformati.

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte prima, terza volontaria

Obiettivo primario

Ambientale

Di filiera

I requisiti iniziano dalla produzione primaria

Descrizione del sistema di regole

La prima norma tecnica emessa per quanto attiene l'agricoltura integrata è stata la UNI 11233:2007, ora aggiornata alla versione del 2009. La norma stabilisce i principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali dei sistemi di produzione integrata. Questi sono definiti dalla norma come "sistemi di produzione agricola che privilegiano l'utilizzo delle risorse e dei meccanismi di regolazione naturali **in parziale sostituzione delle sostanze chimiche**, assicurando una agricoltura sostenibile". Sono quindi oggetto di attenta valutazione:

- il sistema produttivo nel suo insieme;
- il ruolo centrale degli agroecosistemi;
- un ciclo equilibrato degli elementi nutritivi.

Ne sono elementi essenziali la conservazione ed il miglioramento della fertilità dei suoli e della biodiversità. I metodi biologici, tecnici e chimici sono bilanciati attentamente tenendo conto della protezione dell'ambiente, della convenienza economica e dei requisiti sociali.

La norma è strutturata secondo il seguente schema:

1. scopo e campo di applicazione
2. riferimenti normativi
3. termini e definizioni
4. elementi di un sistema di produzione integrata
5. progettazione ed attuazione del sistema di produzione integrata

- *appendice a* - requisiti minimi di controllo di parte terza
- *appendice b* - sistemi di produzione integrata nella filiera delle colture frutticole
- *appendice c* - sistemi di produzione integrata nella filiera delle colture orticole
- *appendice d* - sistemi di produzione integrata nella filiera delle colture estensive
- *appendice e* - sistemi di produzione integrata nella filiera delle colture fuori suolo

Inoltre, prevede la definizione degli elementi del sistema e le modalità di progettazione ed attuazione dello stesso. Gli elementi costitutivi devono essere formalizzati in un disciplinare tecnico e sono identificati nei seguenti aspetti:

- ✓ Vocazionalità pedoclimatica
- ✓ Scelta della varietà e dei portinnesti
- ✓ Mantenimento dell'agroecosistema naturale
- ✓ Sistemazione e preparazione del suolo
- ✓ Semina, trapianto, impianto
- ✓ Avvicendamento colturale
- ✓ Gestione del suolo e controllo delle malerbe
- ✓ Gestione degli alberi da frutto
- ✓ Fertilizzazione
- ✓ Irrigazione
- ✓ Protezione delle colture
- ✓ Distribuzione degli agrofarmaci
- ✓ Raccolta
- ✓ Protezione post-raccolta

L'analisi degli elementi applicabili, con il supporto delle appendici per i casi specifici, risponde ai principi di consapevolezza ed analisi citati in premessa e getta le basi per la gestione e l'attuazione del sistema. Degli elementi in elenco la protezione delle colture e la distribuzione degli agrofarmaci sono il vero punto nodale dell'intero sistema.

La parte inerente la gestione interessa gli aspetti da documentare. Si tratta quindi di formalizzare:

- ✓ i prodotti interessati;
- ✓ le organizzazioni coinvolte;
- ✓ il Disciplinare Tecnico di Produzione Integrata;
- ✓ la documentazione che descrive le modalità di gestione dei prodotti (registrazioni in generale ma con attenzione alle evidenze circa la tracciabilità degli interventi fitoiatrici).

Per l'attuazione del sistema, si arriva invece a definire gli aspetti inerenti la pianificazione, gli approvvigionamenti, la gestione delle non conformità, le azioni preventive e correttive, il controllo del processo, la formazione, le verifiche interne ed il riesame. Si evidenzia quindi un accostamento ai principi di gestione sistemi qualità secondo lo standard della ISO 9001. Quello che però sembra naturale come approccio, rappresenta una vera e propria rivoluzione culturale. Nella stessa norma si definiscono aspetti di natura agronomica che dovranno indirizzare le scelte tecniche, e nel contempo si richiede l'applicazione dei principi di un sistema di gestione qualità. È di sicuro uno dei primi tentativi di delineare un sistema gestionale mirato al settore agricolo, ma anche abbastanza articolato da consentire un vero e proprio balzo evolutivo, dato dall'incontro dell'esercizio agricolo con il sistema gestione qualità. Esperienze già di sicuro effettuate da diverse aziende del settore ma che, per la prima volta, convivono nel medesimo atto.

Per i prodotti trasformati è richiesto il rispetto della tracciabilità del requisito.

Riferimenti normativi

- UNI 11233 Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali (ed. 2009).

GLOBAL G.A.P.

Segno identificativo/Menzione

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Operatori settore primario.
Prodotti agricoli non trasformati.

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte terza

Obiettivo primario

Sicurezza alimentare
Sostenibilità ed etica, obiettivi secondari

Di Filiera

I requisiti iniziano dalla produzione primaria

Specificità: la dichiarazione può essere resa solo tra operatori, non è ammessa la comunicazione al consumatore finale

Descrizione del sistema di regole

Il settore primario è per sua natura coinvolto negli equilibri e nella tutela dell'ambiente, nella sicurezza degli alimenti e, come tutti gli altri settori, è chiamato a rivolgere attenzione anche alla salute ed alla sicurezza dei suoi addetti. Per queste ragioni riscuotono sempre maggiore successo sistemi gestionali in grado di generare produzioni qualificate in termini di garanzia del prodotto.

In tale contesto, ai requisiti cogenti, si affianca lo standard volontario GlobalGap® (GG) che risponde alle aspettative del mercato in merito alla sicurezza dei prodotti alimentari per le filiere vegetali, zootecniche e dei mangimi. Lo standard è privato e di natura tecnica, orientato quindi agli scambi tra operatori. La comunicazione del livello di sicurezza è lasciata ai distributori e le regole vietano l'uso del marchio sulle etichette destinate al consumatore.

Il campo di applicazione dello Standard GG è il settore primario, nello specifico i tre principali ambiti di produzione: coltivazione, allevamento e acquacoltura. Tecnicamente, ad esempio nel settore ortofrutticolo lo standard si applica dal momento in cui la pianta è messa a dimora fino alla sua preparazione per la vendita tal quale: sono escluse cioè le trasformazioni del prodotto – quarta gamma, conserve, ecc., di competenza di altri sistemi di garanzia come gli standard IFS, BRC o la norma ISO 22000. Lo standard può essere richiesto da aziende agricole singole che seguono lo schema di certificazione detto Opzione 1 o da associazioni o gruppi di produttori con l'Opzione 2: in questo schema deve essere individuato l'operatore responsabile a cui spetta il compito di organizzare un sistema qualità, finalizzato ad accertare e garantire che tutti i produttori aderenti applichino le regole definite e rispondano ai requisiti applicabili dello standard.

L'obiettivo dello Standard GG è fornire alimenti sicuri mediante evidenza dell'adozione, in continuo, di "Buone Pratiche Agricole" nell'intera catena produttiva agricola, dalla campagna al punto vendita.

I principi cardine dello Standard GG sono riepilogati in quattro punti:

1. *Legittimità del sistema produttivo*

È il prerequisito di base, dato che un'azienda può accedere alla certificazione solo se a norma dal punto di vista legislativo. Deve quindi essere garantito il rispetto di tutti gli elementi cogenti a cui l'azienda agricola è tenuta in quanto soggetto giuridico. In questa fase si rilevano aspetti quali le autorizzazioni o comunicazioni alle autorità competenti, il rispetto delle norme igieniche o di sicurezza sul lavoro.

2. *Competenza*

È richiesto di dare evidenza della professionalità gestionale riferita alla coltura, mediante competenza della direzione e di coloro che eseguono le diverse operazioni. In particolare, la difesa delle colture e le garanzie igieniche sono le tematiche da analizzare con la massima attenzione. Diventa quindi essenziale la preparazione delle professionalità coinvolte in tutto ciò che attiene gli aspetti fitosanitari e la manipolazione dei prodotti.

3. *Salvaguardia dei lavoratori*

Lo staff dell'azienda agricola, compresi gli appaltatori, è fautore della qualità dei prodotti freschi e lo standard definisce le pratiche da adottare sul posto di lavoro, affinché tutti i lavoratori possano svolgere le loro mansioni in sicurezza (es. attrezzature e protezioni adeguate in relazione ai compiti svolti) e vengano predisposti i sistemi di allarme in caso di incidente per intervenire con un'assistenza adeguata e tempestiva.

4. Tutela dell'ambiente

Si guarda a tematiche quali la salvaguardia delle risorse naturali, ovvero la gestione della fauna e della flora protetta e del paesaggio e l'accrescimento delle specie per il mantenimento della diversità. L'attenzione viene focalizzata sulla gestione della risorsa idrica, sia in termini di sostenibilità ambientale che di impatto sulla sicurezza del prodotto (con la necessità di una attenta analisi del rischio microbiologico e chimico), così pure su una maggiore attenzione alla fase di impiego di prodotti fitosanitari (es. orari di impiego, cura ed attenzione agli effetti deriva, ecc.).

Il controllo dello standard GG avviene da parte di un ente di parte terza indipendente accreditato EN 45011 secondo lo schema GG, il quale controlla e verifica annualmente le produzioni primarie oggetto di certificazione, che dovranno risultare conformi alle prescrizioni dello Standard.

La comunicazione della certificazione GG è uno strumento facilitatore nelle transazioni tra gli operatori della filiera agricola per garantire la sicurezza dei prodotti ortofrutticoli. Tale certificazione non intende sovrapporsi a marchi privati quanto invece essere una garanzia senza evocazioni, puramente "tecnica".

Riferimenti normativi

- Global G.A.P. Regole Generali Parte I - Requisiti generali.
- Global G.A.P. Regole Generali Parte II - Regolamenti del Sistema di Gestione della Qualità.

ISO 9001

Sistemi di gestione per la qualità

Segno identificativo/Menzione

Sistema Gestione Qualità

ISO 9001

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Organizzazione

Campo di applicazione

Attività produttive generiche

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte prima, terza volontaria

Obiettivo primario

Organizzativo/gestionale

Di Sito

Il requisito nasce nella struttura

Descrizione del sistema di regole

A partire dal 1987, l'ISO (*International Organization for Standardization*) ha emesso la prima norma internazionale a livello di qualità, la ISO 9000, il cui campo di applicazione interessava solamente i settori industriali "ad alto rischio" (aerospaziale, nucleare, ecc.) con l'obiettivo di elevare la qualità offerta in termini di sicurezza e affidabilità.

Oggi dopo varie revisioni, la norma che descrive gli elementi ed i requisiti fondamentali del Sistema di Gestione per la Qualità (SGQ) è la ISO 9001:2015, quale standard volontario più diffuso al mondo per assicurare la qualità dei processi, garantendo alle organizzazioni un vantaggio competitivo.

Il campo di applicazione di tale norma è esteso a tutte le aziende produttive che volontariamente desiderano iniziare un percorso per costruire un sistema di gestione efficace. In senso stretto, il paragrafo 4.3 della norma elenca i requisiti per la determinazione del campo di applicazione del SGQ che può includere l'intera organizzazione o solo aree specificamente identificate dell'organizzazione (ad es. in un'azienda alimentare che ha due linee produttive distinte, olio di oliva e olii aromatizzati, il campo di applicazione può includere entrambi i processi o solamente uno).

L'obiettivo della norma è mirare ad avere un SGQ in grado di fornire dei prodotti tali da soddisfare le esigenze del cliente, basandosi su una "struttura per processi" che include:

- responsabilità della Direzione;
- gestione delle risorse;
- realizzazione di prodotti;
- misurazioni, analisi, miglioramenti.

Gli obiettivi della qualità delle aziende vengono formalizzati nella Politica della Qualità (paragrafo 5.2), un documento in cui vengono fissati gli orientamenti e gli impegni dell'Alta Direzione, tenendo conto dei Requisiti del Cliente.

In breve, gli obiettivi della qualità, oltre a dover essere attinenti a tutti i livelli dell'azienda, in modo che ogni dipendente capisca come il proprio lavoro supporti la soddisfazione degli stessi, devono essere:

- *specifici*, ovvero espressi in una forma chiara e ben definita (es. invece di stabilire "migliorare un prodotto non conforme" è preferibile intendere "ridurre le non conformità nella seconda linea di produzione", qualora, in base ai dati di monitoraggio, sia l'area più problematica per i prodotti non conformi);
- *misurabili*, ovvero definire in termini numerici il livello di efficacia da raggiungere (es. fissare l'obiettivo di "ridurre le non conformità sulla seconda linea di produzione dal 10% al 5%" è più efficace rispetto a "migliorare la qualità dei prodotti sulla seconda linea di produzione");
- *accettabili*, ovvero prima devono essere definiti e approvati al livello della direzione, dopo devono essere comunicati ad ogni livello dell'organizzazione;
- *realistici*, ovvero dovranno essere reali per farli accettare all'interno di ogni livello (es. comunicare ai dipendenti l'impegno di "ridurre i difetti sulla seconda linea di produzione dal 50% al 2%" appare come un obiettivo di difficile realizzazione);
- *tracciati nel tempo*, ovvero devono avere un tempo associato al raggiungimento (es. "ridurre le non conformità sulla seconda linea di produzione dal 10% al 5% nel prossimo anno").

I principi cardine della gestione della qualità nella norma sono brevemente trattati in sette punti:

1. *Gestione delle relazioni con le parti interessate (capitolo 4)*

Per un successo duraturo, l'organizzazione deve considerare una moltitudine di fattori che possono influenzare il sistema di gestione, in termini di struttura e di rapporti con le parti interessate come, ad esempio, i fornitori, i clienti diretti, gli utenti finali, i distributori, ecc.

Un rapporto di reciproco beneficio tra le parti interessate migliora la capacità di entrambi di creare valore.

2. *Approccio per processi (paragrafo 4.4)*

L'organizzazione deve stabilire, attuare, mantenere e migliorare con continuità un sistema di gestione per fornire i prodotti, i servizi e le prestazioni richiesti dal campo di applicazione. I dettagli chiave del paragrafo 4.4 sono:

- gli *input* richiesti (ad es. materiali, informazioni, documenti, semilavorati, ecc.) e gli *output* attesi per ogni processo (ad es. informazioni, documenti, prodotti finiti e servizi);
- la *sequenza* e l'interazione dei processi rispettando un ordine logico (ad es. dal processo di acquisto al processo di ricevimento);
- i *criteri, le metodologie, le misurazioni* e gli *indicatori* affinché ci sia evidenza di una efficace operatività e di un controllo dei processi;
- le *risorse* necessarie, di diversa tipologia (ad es. i fornitori, le materie prime alimentari e non, le persone, i servizi, ecc.)*;*
- le *singole responsabilità* e autorità per ogni processo;
- i *rischi* e le *opportunità* legati ad ogni processo e le relative azioni da implementare per la loro gestione;
- le *metodologie* da applicare per misurare, monitorare e valutare i processi al fine di soddisfare i requisiti del cliente e raggiungere gli obiettivi fissati nella Politica della Qualità;
- le *potenzialità di miglioramento* applicabili ai processi (ad es. la riduzione dei costi, la diminuzione delle non conformità, il miglioramento della soddisfazione dei clienti, l'investimento nelle persone, ecc.);
- le *evidenze documentate* che supportino il funzionamento dei processi.

3. Leadership (capitolo 5)

L'Alta Direzione deve dar prova di *leadership* verso il sistema di gestione, creando le condizioni idonee perché le persone si impegnino nel raggiungere gli obiettivi della qualità stabiliti dall'organizzazione, anziché limitarsi a dimostrare solo il proprio impegno.

4. *Attenzione al cliente (paragrafi 5.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 9.2)*

Lo scopo principale del SGQ è proprio quello di soddisfare i requisiti dei clienti e di cercare di comprendere le loro aspettative.

L'Alta Direzione deve assicurare con regolarità che siano determinati, compresi e soddisfatti i requisiti del cliente e siano affrontati i rischi e le opportunità che possono influenzare la capacità di accrescere la soddisfazione del cliente (ad es. richiedere al cliente opportuni feedback).

5. *Coinvolgimento delle persone (paragrafi 7.2, 7.3, 7.4)*

Per un'organizzazione è essenziale che tutte le persone che lavorano per essa siano competenti, formate e si impegnino per fornire valore: i riconoscimenti ed il miglioramento delle competenze facilitano l'impegno delle persone nel raggiungere gli obiettivi che l'organizzazione si è posta.

6. *Decisioni basate sulle evidenze (capitoli 6, 8 e 9)*

Il concetto di "*risk-based thinking*" spiega che le decisioni devono basarsi sull'analisi e la valutazione dei dati e delle informazioni, ovvero su dati di fatto per sviluppare processi che facilitino la realizzazione degli obiettivi dell'organizzazione.

7. *Valutazione delle prestazioni (capitoli 9 e 10)*

L'organizzazione deve identificare ed attuare le tecniche di controllo più adeguate alla valutazione delle prestazioni (ad es. monitoraggio, analisi dei dati, soddisfazione del cliente, audit interni, Riesame della Direzione).

Il controllo della conformità alla norma ISO 9001:2015 da parte dell'organizzazione viene garantito da un ente terzo accreditato che analizza in profondità le attività aziendali, le esigenze espresse ed implicite dei clienti e delle altre parti interessate.

La comunicazione della certificazione di qualità ISO 9001:2015 viene utilizzata dalle aziende come strumento di facilitazione e di supporto alle relazioni commerciali *business-to-business*, nella scelta dei fornitori nelle supply chain ed in generale per aumentare la fiducia nei prodotti e nei servizi forniti. È pertanto una certificazione volontaria che eleva il livello di confidenza tra gli operatori economici più che nei confronti del consumatore finale.

Riferimenti normativi

- UNI EN ISO 9001 Sistemi di gestione per la qualità - Requisiti (ed. 2015).
- UNI EN ISO 9000 Sistemi di gestione per la qualità - Fondamenti e terminologia (ed. 2005).
- UNI EN ISO 19011 Linee guida per audit di Sistemi di Gestione (ed. corrente).

ISO 22000

Sistemi di gestione della sicurezza nel settore agroalimentare

Segno identificativo*/Menzione

Sistema Gestione Sicurezza Alimentare

ISO 22000

*Il segno non è definito dalla norma (si riporta un simbolo a titolo esemplificativo)

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Organizzazione

Campo di applicazione

Operatori del settore alimentare

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte terza volontaria

Obiettivo primario

Sicurezza alimentare

Di Sito

Il requisito nasce nella struttura

Descrizione del sistema di regole

Nel settore agroalimentare la gestione attenta dei rischi è un principio cardine dell'attuale quadro legislativo comunitario a cui l'azienda deve rispondere con l'implementazione di un piano HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*), ma considerate le pressioni crescenti dovute alle legittime richieste di sicurezza e garanzia provenienti dai clienti e dai consumatori, sono stati sviluppati sistemi di gestione della sicurezza nel settore agroalimentare di carattere volontario.

In questo scenario è stata pubblicata la norma ISO 22000, uno standard che vuole armonizzare i preesistenti sistemi (nazionali e internazionali) in materia di sicurezza alimentare e HACCP.

Il campo di applicazione della ISO 22000 è esteso a tutte le aziende, indipendentemente dalla loro dimensione, che sono coinvolte in una fase del processo produttivo della filiera alimentare in modo diretto (produttori, trasformatori, distributori ed utilizzatori di packaging) o indiretto (produttori di detergenti, le imprese di pulizia, le società di disinfestazione o le lavanderie industriali).

L'obiettivo della ISO 22000 è definire i requisiti per garantire un'efficace gestione dei pericoli per la sicurezza dell'alimento e del rischio igienico sanitario "dal campo alla tavola", partendo proprio dalla considerazione che un pericolo per la salute del consumatore possa verificarsi in qualsiasi fase della filiera alimentare.

I principi cardine della ISO 22000 prendono spunto sia dagli standard dei sistemi di gestione, per ciò che attiene il ruolo centrale della Direzione nell'organizzazione delle risorse ai fini della sicurezza alimentare, sia dai principi HACCP per l'individuazione dei prerequisiti e l'implementazione dei relativi programmi operativi. Nello specifico i punti chiave dello Standard sono trattati brevemente di seguito:

Comunicazione Interattiva

La Direzione aziendale deve mostrare il suo impegno nella corretta comunicazione di un flusso di informazioni strutturate sia all'interno delle singole aziende che partecipano alla filiera, sia tra i diversi stakeholder per garantire un controllo efficace dei fattori di rischio.

Pertanto, il successo o l'insuccesso del metodo dipende dall'efficacia con cui le diverse organizzazioni sono in grado di giungere ad un completo interscambio di informazioni.

Gestione del sistema

Tutte le interazioni tra gli elementi che costituiscono il sistema (politica, risorse, prodotto, ecc.) devono essere validate e soggette a verifica continua per garantire l'efficienza e l'efficacia del sistema stesso. È quindi necessaria la raccolta dei dati per revisionare il sistema e per far emergere errori o mancanze da correggere, nell'ottica di orientare la politica aziendale verso un continuo miglioramento (ad es. il reclamo va considerato un'opportunità per rendere il sistema sempre più efficace).

Gestione del pericolo legato al prodotto

Tale principio si basa su un'integrazione bilanciata di tre elementi per ottenere un sistema in grado di gestire i pericoli per la sicurezza dell'alimento:

1. Programma dei prerequisiti generali (PRPs), ovvero le condizioni di base necessarie per mantenere il livello igienico nella filiera e per controllare la probabilità d'introduzione di un pericolo attraverso l'ambiente di lavoro. In base al segmento di filiera considerato ed al tipo di organizzazione si tratta di adottare gli schemi di GMP (*Good Manufacturing Practice*), GHP (*Good Hygiene Practice*), GAP (*Good Agricultural Practice*), GVP (*Good Veterinarian Practice*)

(ad es. il controllo dei vetri/plastiche dure che potrebbero derivare da rotture di finestre, di plastiche di protezione degli impianti, di neon, ecc.);

2. Programma dei prerequisiti operativi, correlati alla specifica attività e/o prodotto ed identificati essenziali, a seguito dell'analisi dei pericoli, per controllare il pericolo relativo alla contaminazione dell'attività e/o prodotto (ad es. un'azienda di imbottigliamento dell'olio, oltre a controllare il pericolo generale derivante dai vetri e plastiche dure presenti nello stabilimento, deve monitorare l'integrità del vetro delle bottiglie in cui confeziona l'olio);

3. Piano HACCP, ovvero un documento pienamente operativo ed efficiente elaborato da un team multidisciplinare in cui viene data enfasi al monitoraggio ed al mantenimento dei *Critical Control Point* (CCP) individuati nell'azienda per assicurare che i pericoli siano continuamente gestiti con la competenza necessaria.

Il controllo della conformità allo Standard ISO 22000 viene garantito da un ente di terza parte indipendente, che annualmente analizza in profondità le attività aziendali per il campo di applicazione esplicitato, valutandone le performance relative alla sicurezza agroalimentare e la soddisfazione delle specifiche esigenze correlate al business dell'azienda.

La comunicazione della certificazione ISO 22000 è uno strumento di facilitazione per comunicare con gli stakeholder ed interagire con tutte le altre parti interessate della filiera, oltre a dimostrare l'impegno ed il pieno rispetto di un'azienda nei confronti dei requisiti legislativi e regolamentari applicabili per la sicurezza alimentare.

Riferimenti normativi

- UNI EN ISO 22000 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (ed. corrente).
- UNI EN ISO 9001 Sistemi di gestione per la qualità - Requisiti (ed. corrente).
- UNI EN ISO 19011 Linee guida per audit di Sistemi di Gestione (ed. corrente).

ISO 22005

Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

Segno identificativo/Menzione

Sistema di Rintracciabilità

ISO 22005

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Operatori del settore alimentare. Prodotti agroalimentari.

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte prima, terza volontaria

Obiettivo primario

Sicurezza alimentare

Di filiera/Sito

I requisiti sono oggetto di custodia

Descrizione del sistema di regole

La guida metodologica per la realizzazione di un sistema di rintracciabilità è la norma che, nello specifico, tratta tali sistemi in riferimento al settore agroalimentare: la **UNI EN ISO 22005:2008**.

In particolare, tale norma definisce i principi e specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di *rintracciabilità della filiera alimentare.* Sono quindi identificati i tre momenti dello sviluppo:

- definizione degli obiettivi;
- progettazione (fase strategica);
- realizzazione (implementazione).

Per quanto attiene i principi fondanti del sistema, sono indicati tra gli altri, la *coerenza* (tra requisiti e comunicazione) e la *sostenibilità economica* (efficienza nei costi). Inoltre, è sottolineato come la rintracciabilità sia uno strumento *gestionale* del sistema azienda ed *accessorio* per la sicurezza dei prodotti. Infatti, non è ritenuto sufficiente al raggiungimento di tale obiettivo ma va inteso a supporto di sistemi di sicurezza alimentare o gestionali (ISO 9001 o ISO 22000).

La norma, se da una parte puntualizza i cardini della rintracciabilità (la filiera, i flussi, la documentazione, la gestione del sistema), dall'altra consente una ampia elasticità di obiettivi lasciando all'azienda la possibilità di definire l'oggetto (prodotto o ingredienti ritenuti rilevanti) e la dimensione del sistema in termini di organizzazioni e flussi di materiali coinvolti (ampiezza e profondità della filiera).

È quindi fondamentale che gli aspetti comunicativi, mediante i quali l'azienda evidenzia all'esterno quanto attuato, rispettino tre principi:

1) coerenza tra gli elementi costitutivi del sistema (obiettivi/estensione/controllo) e l'informazione trasmessa;

2) profondità con massima estensione possibile (partendo dal campo o dall'allevamento);

3) implementazione del sistema coerente con una politica per la qualità e la sicurezza alimentare.

Gli obiettivi di carattere generale risultano i seguenti:

- sostenere la sicurezza alimentare;
- soddisfare il cliente;
- determinare la storia e le origini di un prodotto;
- facilitare il ritiro o il richiamo;
- identificare le responsabilità;
- facilitare la verifica di informazioni specifiche riguardanti il prodotto;
- comunicare le informazioni alle parti interessate;
- migliorare la competitività dell'organizzazione.

Progettazione

La progettazione prevede l'analisi dei seguenti aspetti:

a) definizione degli obiettivi (specifici), in accordo con i principi della norma. Questi dovranno essere verificabili, economici, pratici, conformi alla legislazione cogente, accurati nel limite di quanto definito dallo schema;

b) requisiti legislativi e requisiti relativi alle politiche inerenti la rintracciabilità;

c) prodotti e/o ingredienti;

d) posizione nella filiera agroalimentare;

e) flusso di materiali;

f) requisiti relativi alle informazioni. È necessario definire quali informazioni:

- *ottenere* dai fornitori;
- *raccogliere*, riguardanti la storia del prodotto e del processo;
- *fornire* ai clienti e/o fornitori.

g) requisiti della documentazione. Quali documenti sono necessari per garantire il rispetto degli obiettivi;

h) coordinamento della filiera agroalimentare. Inteso come struttura del sistema, quali attori sono coinvolti, le rispettive responsabilità ed interazioni;

i) procedure applicate. Riguardano la documentazione del flusso di materiali e delle relative informazioni, inclusa la conservazione e la verifica dei documenti. L'organizzazione deve elaborare procedure funzionali a:

1) definire il prodotto;
2) definire e identificare il lotto;
3) documentare il flusso di materiali e di informazioni, inclusi i mezzi per mantenere le registrazioni;
4) gestire i dati e registrare i protocolli;
5) definire protocolli di recupero delle informazioni.

Infine, nello sviluppo e nella implementazione di un sistema di rintracciabilità è necessario:

a. *tenere in considerazione sistemi operativi e di gestione esistenti*;
b. che le procedure per la gestione delle informazioni includano la possibilità di collegare (e registrare) il flusso delle informazioni relative ai materiali e ai prodotti;
c. definire procedure per la gestione delle non conformità.

Implementazione

Segue alla fase precedente e manifesta la volontà, attraverso risorse e coinvolgimenti, di attuare quanto progettato. La norma prevede la definizione dei seguenti aspetti:

a) un piano della rintracciabilità in cui sia descritta, per le singole fasi, la gestione del sistema, i punti critici, le azioni preventive e di monitoraggio finalizzate al loro controllo, le responsabilità, i documenti di registrazione sia delle attività di controllo che delle azioni intraprese;

b) un piano di addestramento del personale che può impattare sulla rintracciabilità;

c) un piano di verifica dell'efficacia del sistema, mediante audit interni programmati e prove (ad es. simulazioni, test di rintracciabilità e bilanci di massa);

d) riesame, inteso come attività in cui si riesamina l'applicazione del sistema di rintracciabilità per sottoporlo a un processo di miglioramento continuo tenendo conto dei seguenti aspetti:

- risultati delle prove di rintracciabilità,
- risultati degli audit interni,
- variazioni in termini di prodotto o processo,
- informazioni fornite da altri attori della filiera,
- azioni correttive intraprese,
- informazioni di ritorno del cliente,
- aggiornamenti normativi.

Verifiche interne

Le verifiche in autocontrollo (audit di parte prima) sono il momento di analisi della tenuta del sistema da parte dell'azienda. Consistono in due aspetti. Il primo riguarda la verifica della gestione del sistema in termini di attività svolte, la loro efficacia, le registrazioni, l'aggiornamento dei dai disponibili. Si tratta quindi di porre attenzione a che l'implementazione sia aggiornata, monitorata e applicata con consapevolezza a tutti i livelli. È inoltre un momento anche di riflessione circa gli

aggiornamenti normativi e produttivi che si sono manifestati nell'immediato. Il confronto è quindi con elementi tendenzialmente qualitativi.

Un secondo aspetto riguarda invece la fase di test sui prodotti e sull'efficienza del sistema. Si distinguono due tipologie di prove:

- test di rintracciabilità, a sua volta distinto in:
  - da prodotto (P) a materia prima (M),
  - da materia prima (M) a prodotto (P),
  - simulazione di un richiamo,
- bilancio di massa.

Il test di rintracciabilità consiste nel partire da un estremo della filiera (M/P) e seguirne il percorso arrivando al destinatario finale del prodotto o al fornitore della materia prima a seconda dei casi. È però fondamentale non solo identificare il destinatario o il fornitore ma anche gli eventi che hanno interessato il prodotto e che sono stati identificati nel sistema: **requisiti tracciati**.

Il rapporto tra il tempo di esecuzione del test e la quantità di prodotto *rintracciato* definisce l'efficienza del sistema, che si esprime mediante la quantità di prodotto che l'azienda è in grado di richiamare/monitorare nell'unità di tempo.

Riesame

Il riesame è un momento di analisi durante la quale, sulla base dei risultati raggiunti e dei vari accadimenti in ambito aziendale, si ragiona sulle possibilità di miglioramento o sulle motivazioni che hanno portato al mancato raggiungimento degli obiettivi prefissati. In base al riesame andranno quindi intraprese delle misure di adeguamento o di reazione appropriate, al fine di realizzare un processo di miglioramento continuo. La ISO 22005 prevede che, nel riesame, si considerino quantomeno i seguenti aspetti:

a) esiti dei test di rintracciabilità;
b) esiti delle verifiche alla rintracciabilità;
c) variazione al prodotto o al processo;
d) fornitura delle informazioni legate alla rintracciabilità da parte delle altre organizzazioni in filiera degli alimenti e dei mangimi;
e) azioni correttive legate alla rintracciabilità;
f) riscontri dai clienti, incluso i reclami legati alla rintracciabilità;
g) nuove normative o loro variazioni attinenti alla rintracciabilità;
h) nuovi metodi di valutazione statistica.

Riferimenti normativi

- UNI EN ISO 22005 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione (ed. 2008).

ISO 14001

Sistemi di gestione ambientale

Segno identificativo/Menzione

Sistema Gestione Ambientale

ISO 14001

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Organizzazione

Campo di applicazione

Attività produttive generiche

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte terza volontaria

Obiettivo primario

Ambientale

Di Sito

Il requisito nasce nella struttura

Descrizione del sistema di regole

La norma specifica i requisiti di un sistema di gestione ambientale che un'organizzazione può utilizzare per sviluppare le proprie prestazioni ambientali. La norma è destinata ad un'organizzazione che desidera gestire le proprie responsabilità ambientali in un modo sistematico e che contribuisce al pilastro ambientale della sostenibilità. Coerentemente con la politica ambientale dell'organizzazione, gli esiti attesi di un sistema di gestione ambientale comprendono:

- il raggiungimento delle prestazioni ambientali;
- l'adempimento degli obblighi di conformità;
- il raggiungimento degli obiettivi ambientali.

La norma è applicabile a qualsiasi organizzazione, indipendentemente da dimensione, tipo e natura e si applica agli aspetti ambientali delle sue attività, dei prodotti e servizi che l'organizzazione determina di poter controllare o influenzare, considerando una prospettiva del ciclo di vita. Non stabilisce alcun criterio specifico di prestazione ambientale. La norma può essere utilizzata, in tutto o in parte, per migliorare in modo sistematico la gestione ambientale. Le dichiarazioni di conformità della norma, tuttavia, non sono accettabili a meno che tutti i requisiti della norma non siano incorporati in un sistema di gestione ambientale dell'organizzazione e soddisfatti senza esclusione (Fonte: store.uni.com).

Lo Standard ISO 14001 rappresenta quindi il punto di riferimento normativo per le aziende e le organizzazioni interessate ad un Sistema di Gestione Ambientale, definito come parte del sistema di gestione aziendale finalizzato a monitorare e migliorare gli aspetti ambientali, soddisfare gli obblighi di conformità legislativa e affrontare e valutare i rischi e le opportunità.

La norma si pone lo scopo di aiutare un'organizzazione a raggiungere gli esiti attesi del proprio sistema di gestione ambientale al fine di fornire valore per l'ambiente, per l'organizzazione stessa e per le parti interessate. Coerentemente con la politica ambientale dell'organizzazione, gli esiti attesi di un sistema di gestione ambientale comprendono:

- miglioramento delle prestazioni ambientali;
- soddisfacimento degli obblighi di conformità;
- raggiungimento degli obiettivi ambientali;

Riferimenti normativi

- UNI EN ISO 14001 Sistemi di gestione ambientale - Requisiti e guida per l'uso (ed. corrente).

ISO 45001

Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro

Segno identificativo/Menzione

Sistema Gestione Salute e Sicurezza

ISO 45001

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Organizzazione

Campo di applicazione

Attività produttive generiche

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte terza volontaria

Obiettivo primario

Sicurezza nei luoghi di lavoro

Di Sito

Il requisito nasce nella struttura

Descrizione del sistema di regole

La norma UNI ISO 45001 mira al miglioramento delle politiche di prevenzione e l'impresa ha uno strumento riconosciuto a livello internazionale per contrastare in maniera sempre più efficace infortuni e malattie professionali.

La norma UNI ISO 45001 del 2018 "Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro – Requisiti e guida per l'uso" è la prima norma internazionale a definire gli standard minimi di buona pratica per la protezione dei lavoratori in tutto il mondo. Stabilisce un quadro per migliorare la sicurezza, ridurre i rischi in ambito lavorativo e migliorare la salute e il benessere dei lavoratori, permettendo così di aumentare le performance in materia di salute e sicurezza a qualsiasi organizzazione che scelga di certificare sotto accreditamento il sistema di gestione.

I principi

- *Risk based thinking*

Nel nuovo approccio basato sul rischio, il rischio viene definito "effetto dell'incertezza" e dunque colto in un senso ampio. Può assumere un'accezione positiva o negativa, e orientare l'azienda a focalizzare sia i rischi che le opportunità di migliorare le prestazioni del sistema.

- *Analisi del contesto*

La progettazione del sistema di gestione deve tenere conto del contesto in cui opera l'organizzazione nella sua accezione più ampia, compresi gli aspetti logistici, urbanistici, sociali, culturali, politici, legali, normativi del settore di mercato e molti altri. L'analisi permette di comprendere i fattori interni, ma soprattutto quelli esterni, che possono influenzare le prestazioni del sistema.

- *Leadership*

L'Alta Direzione deve dare un forte *committment* affinché sia ripreso a tutti i livelli della catena di comando.

- *Coinvolgimento*

Diventano centrali gli aspetti della partecipazione e consultazione dei lavoratori, a partire dai Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS), strumenti imprescindibili per individuare i pericoli occulti e per l'attuazione delle politiche di prevenzione.

- *Outsourcing*

Acquisti e appalti vengono compiutamente disciplinati, con la distinzione tra fornitori di beni e di servizi, poiché è in particolare nella categoria degli appaltatori o *contractors* che molto spesso si verificano infortuni.

La gestione della sicurezza inserita nella gestione complessiva dell'azienda diventa parte essenziale dei processi lavorativi, che può generare un nuovo modello di competitività sostenibile, offrendo opportunità di miglioramento e crescita delle performance aziendali.

Fonte rielaborata: https://www.accredia.it/la-uni-iso-45001/

- Infografica Analisi del contesto

Riferimenti normativi

- UNI EN ISO 45001 Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro – Requisiti e guida per l'uso (ed. corrente).

ISO 46001

Water efficiency

Segno identificativo/Menzione

Water efficiency mangement

ISO 46001

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto/Organizzazione

Campo di applicazione

Attività produttive generiche

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte terza volontaria

Obiettivo primario

Ambientale

Di Sito

Il requisito nasce nella struttura

Descrizione del sistema di regole

La norma ISO 46001, *Water efficiency management systems – Requirements with guidance for use*, pubblicata nel 2019 ha lo scopo di aiutare le organizzazioni di ogni dimensione e settore a essere più efficienti nell'uso delle risorse idriche.

Stabilendo un quadro di riferimento e fornendo linee guida sulla gestione per l'efficienza idrica, la norma ISO 46001 mette a disposizione metodi e strumenti per la valutazione e la contabilizzazione del consumo di acqua, nonché indicazioni su come identificare e attuare misure per ottimizzarne l'uso.

Le organizzazioni che applicheranno questo standard contribuiranno direttamente all'Obiettivo numero 6 dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite: "Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e delle strutture igienico-sanitarie".

La norma ISO 46001 fa riferimento in particolare al traguardo 6.4: "Aumentare considerevolmente entro il 2030 l'efficienza nell'utilizzo dell'acqua in ogni settore e garantire approvvigionamenti e forniture sostenibili di acqua potabile, per affrontare la carenza idrica e ridurre in modo sostanzioso il numero di persone che ne subisce le conseguenze".

Riferimenti normativi

- ISO 46001 *Water efficiency management systems -- Requirements with guidance for use* (ed. corrente).

Prodotti vegetariani

Segno identificativo/Menzione

Prodotto vegetariano

Esempi di marchi (registrati e non)

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Attività produttive generiche (non solo agroalimentari)

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte prima o terza in funzione del segno utilizzato. L'indicazione è libera e riferisce ad un disciplinare tecnico. I segni sono spesso marchi collettivi che vengono concessi a seguito di pagamento e con obbligatorietà di certificazione di parte terza.

Obiettivo primario

Etico verso gli animali

Di sito

Il requisito nasce nella struttura

Specificità: dichiara conforme il prodotto sottoposto ad un determinato processo che prevede l'esclusione di alcune tipologie di prodotti di origine animale nelle diverse fasi produttive.

Descrizione del sistema di regole

In linea generale, è vietato l'impiego di qualsiasi sostanza, ingrediente, additivo o coadiuvante o derivato utilizzato di origine animale o che comporta per il suo ottenimento procedure che prevedano, direttamente o indirettamente, il sacrificio e/o il maltrattamento di animali.

Di contro, sempre in linea generale, è ammesso l'impiego di prodotti animali quali latte, uova, miele purché prodotti in allevamenti che rispettano le norme europee in materia di benessere animale. Sono da preferire allevamenti biologici o rispondenti ad altri disciplinari volontari che garantiscono requisiti più restrittivi a tale riguardo.

Per le uova e altri prodotti derivati devono essere ottenute da galline allevate con metodo biologico (codice: 0), all'aperto (codice: 1) o a terra (codice: 2). È vietato l'impiego di uova provenienti da allevamenti intensivi in batteria (codice: 3).

Nell'alimentazione degli animali è vietato l'impiego di mangimi, materie prime per mangimi e altre sostanze ottenute o derivate da OGM, secondo quanto previsto dai Regg. (CE) 1829/03 e 1830/03. A titolo di esempio, quindi, nella preparazione dei prodotti vegetariani sono esclusi a priori le seguenti sostanze di origine animale:

- prodotti contenenti sangue animale (carne, volatili, pesce, frutti di mare);
- prodotti contenenti ingredienti derivati dalla carne o dalle ossa; prodotti contenenti grassi animali (eccetto il grasso latticino), grassi da friggitura o margarine contenenti olio di pesce o prodotti simili; gelatine, gomme e altri agenti gelificanti di origine animale;
- altri prodotti contenti ingredienti derivati da prodotti di macellazione;
- tutti i formaggi prodotti con caglio proveniente dall'abomaso di vitello o, comunque, di origine animale;
- ausiliari di filtrazione con gelatina, albume (proveniente da allevamenti in batteria), colla di pesce o gusci derivati da conchiglie o granchi.

In Italia il sistema più diffuso nell'ambito vegetariano è gestito da V-Label Italia con due possibili marchi identificativi, V-Label e Qualità Vegetariana, entrambi promossi dall'AVI, l'Associazione Vegetariana Italiana, che ha sviluppato un disciplinare di produzione sia per prodotti vegetariani che vegani. Questo sistema trova diffusione a livello comunitario ed internazionale grazie alla collaborazione fra l'AVI e le altre associazioni Ue di vegetariani riunite nell'EVU, ossia la *European Vegetarian Union*.

I produttori interessati devono fornire una serie di informazioni tramite un questionario. In una seconda fase, sulla base di quanto dichiarato viene fatta una verifica di tutta la documentazione tecnica necessaria e si verifica il metodo produttivo per escludere la presenza di contaminazioni. È prevista, in via volontaria, la certificazione di parte terza.

Il marchio "Qualità Vegetariana", prevede invece una certificazione di parte terza obbligatoria.

Prodotti vegan

Segno identificativo/Menzione

Prodotto vegan

Esempi di marchi (non registrati)

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto/Organizzazione

Campo di applicazione

Attività produttive generiche (non solo agroalimentari)

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte prima o terza in funzione del segno utilizzato. L'indicazione è libera e riferisce ad un disciplinare. I segni sono marchi collettivi che vengono concessi a seguito di pagamento e con obbligatorietà di certificazione di parte terza. Per il segno VeganOk la certificazione di parte terza è facoltativa.

Obiettivo primario

Etico verso gli animali

Di sito

Il requisito nasce nella struttura

Specificità: dichiara conforme il prodotto sottoposto ad un determinato processo che prevede l'esclusione di qualsiasi prodotto di origine animale in qualsiasi fase.

Descrizione del sistema di regole

La paternità del neologismo "vegan" è attribuita a Donald Watson fondatore nel 1944 della **Vegan Society.** Il veganismo è un vero e proprio stile di vita in cui quella alimentare è solo una delle dimensioni in cui si manifesta. Quest'ultimo, come illustra anche la definizione delle Vegan Society, è uno stile di vita che evita lo sfruttamento degli animali in ogni ambito: non solo quello dell'alimentazione, ma anche dell'abbigliamento (per es. evitando capi in pelle), del tempo libero (per es. evitando spettacoli in cui vengono utilizzati animali), ecc.

Il veganismo è dettato da principi etici di rispetto per la vita animale, è basato sul pensiero antispecista e comporta il rifiuto di dedicarsi, partecipare e sostenere attività che implicano l'uccisione o l'utilizzo degli animali, che dai vegani è sempre indicato come sfruttamento.

Nel 1979 la Vegan Society definì il veganismo come: «Una filosofia e un modo di vivere che esclude, ai limiti del possibile e praticabile, ogni forma di sfruttamento e crudeltà verso animali, per scopo alimentare, per il vestiario, come per qualunque altro scopo; per estensione, promuove lo sviluppo e l'uso di alternative che non prevedono l'utilizzo di animali, per il beneficio degli umani, degli animali e dell'ambiente. In termini di dieta denota la pratica di astenersi dal consumare prodotti derivati completamente o parzialmente da animali».

Molta importanza viene data alla scelta in campo alimentare, optando per una dieta basata rigidamente su prodotti esclusivamente vegetali, detta anche dieta vegana. È quindi precluso il consumo di ogni tipo di carne (compresa la carne degli animali marini, ovvero pesce, crostacei e molluschi), latte e derivati, uova, miele e altri prodotti delle api, anche quando presenti in forma di ingredienti in altri alimenti.

Lo standard interessa anche l'abbigliamento: sono ammesse solo fibre vegetali (canapa, lino, cotone, ecc.), artificiali (acrilico, rayon, viscosa, ecc.) e sintetiche (nylon, pile, poliestere, ecc.). Si estende fino ai cosmetici (make-up e prodotti per l'igiene personale) e prodotti per la pulizia della casa, che garantiscono che non siano stati testati su animali e che siano privi di ingredienti di origine animale. Nel caso dei medicinali, questi non possono utilizzare eccipienti animali. Per le attività è previsto la rinuncia all'acquisto di merci con parti animali (come divani in pelle, tappeti in pelliccia, ornamenti in avorio, oggetti in osso, pennelli in pelo animale, ecc.).

Si tratta quindi di un complesso di norme che impattano sull'operatività sia in termini di ingredienti che di processo.

BRC

British Retail Consortium

Segno identificativo/Menzione

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Operatori del settore alimentare
Prodotti agroalimentari trasformati

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte terza

Obiettivo primario

Sicurezza alimentare

Di Sito

Il requisito nasce nella struttura

Specificità: la dichiarazione può essere resa solo tra operatori, non è ammessa la comunicazione al consumatore finale.

Descrizione del sistema di regole

Nel settore della distribuzione alimentare, a seguito alla crescita delle private-label, il Consorzio dei Dettaglianti Inglesi - *British Retail Consortium* (BRC) ha redatto uno standard per tutelare i *retailer* richiedendo ai propri fornitori l'applicazione di buone pratiche nelle fasi di produzione, confezionamento, distribuzione di alimenti e bevande. BRC quindi viene considerato una certificazione di prodotto a livello internazionale in tema di sicurezza alimentare e per questo accettato dall'associazione internazionale GFSI (*Global Food Safety Initiative*), composta da più di 50 Paesi nel Mondo, come strumento per rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo l'intera catena di fornitura.

Il campo di applicazione dello Standard BRC è esteso alla produzione di alimenti trasformati ed alla preparazione di prodotti derivanti dalla produzione primaria forniti come prodotti alimentari o ingredienti, ad esclusione della produzione primaria (aziende agricole vegetali e/o zootecniche).

L'obiettivo dello Standard BRC è definire i requisiti di sicurezza, di qualità e di conformità legale, nonché i criteri operativi che devono essere soddisfatti da parte delle aziende operanti nel settore della produzione alimentare, al fine di migliorare il controllo ed il monitoraggio dei fattori critici presenti al suo interno.

I principi cardine dello Standard BRC sono fondati su due strumenti operativi che si coniugano perfettamente:

- il Sistema di Gestione per la Qualità che fa riferimento alla norma ISO 9001 edizione corrente;
- la metodologia HACCP *(Hazard Analysis and Critical Control Points)* in riferimento alla sicurezza igienico-sanitaria nei prodotti.

Nello specifico vengono definiti nello Standard una serie di "requisiti fondamentali" il cui mancato rispetto comporta il mancato raggiungimento della certificazione. Tali requisiti vengono trattati brevemente di seguito:

Impegno della Direzione e miglioramento continuo (requisito 1.1)

L'Alta Direzione deve dimostrare l'impegno assunto e diffondere la cultura della sicurezza alimentare a tutti i processi ed a tutte le figure operative, fornendo risorse sufficienti, comunicando, rivedendo e intraprendendo azioni per migliorare continuamente.

Piano di Sicurezza Alimentare HACCP (requisito 2)

L'azienda deve disporre di un piano di sicurezza alimentare pienamente operativo ed efficiente, basato sui principi HACCP del *Codex Alimentarius* ed elaborato da un team multidisciplinare. Il piano deve includere la legislazione di riferimento, il programma dei prerequisiti, quale definizione delle condizioni ambientali, igieniche e operative in linea per fornire prodotti alimentari sicuri e l'identificazione dei potenziali pericoli, comprese le misure di controllo per prevenirli.

Audit interni (requisito 3.4)

L'azienda deve adottare un piano di audit interni, quale sistema di approvazione e di controllo della gestione della qualità e della sicurezza alimentare, verificando con una frequenza almeno annuale il piano HACCP, incluse tutte le sue procedure, azioni correttive o di verifica, il programma dei prerequisiti (ad es. igiene del personale e controllo degli infestanti), il piano di protezione alimentare (*Food Defense*) e di prevenzione delle frodi alimentari (*Food Fraud*).

Gestione dei Fornitori (requisito 3.5.1)

L'azienda deve adottare un efficiente sistema di approvazione e di controllo dei fornitori, per garantire che tutti i rischi potenziali associati alle materie prime (imballaggio incluso), per quanto riguarda la sicurezza, l'autenticità, la legalità e la qualità del prodotto finale, siano adeguatamente valutati e gestiti (ad es. richiesta di documentazione, test di rintracciabilità, specifiche, ecc.).

Azione correttiva e azione preventiva (requisito 3.7)

L'azienda, di fronte a lacune identificate, ovvero non conformità critiche per la legalità, la qualità e la sicurezza del prodotto, deve dimostrare di utilizzare tutte le informazioni disponibili per implementare le correzioni necessarie ed evitare che si ripresentino in futuro.

Tracciabilità (requisito 3.9)

L'azienda deve registrare tutti i lotti di materie prime (imballaggi inclusi) e seguirne il flusso, dalla fornitura alle fasi di lavorazione fino alla consegna al cliente, e viceversa. Il sistema dovrebbe essere tale che queste informazioni possono essere recuperate entro un lasso di tempo ragionevole.

Layout, flusso del prodotto e separazione (requisito 4.3)

Lo stabilimento aziendale, i flussi di processo, compresi gli impianti e le attrezzature, e la mobilità del personale devono essere progettati, organizzati e mantenuti in modo da eliminare il rischio di contaminazione dei prodotti e soddisfare i requisiti della legislazione pertinente.

Ordine e igiene (requisito 4.11)

È necessario adottare e mantenere le norme di pulizia per ottenere gli adeguati standard di igiene e per prevenire la contaminazione del prodotto.

Gestione degli allergeni (requisito 5.3)

Nella fase di controllo del prodotto deve essere presente un sistema per la gestione degli allergeni, così da soddisfare i requisiti legali in materia di etichettatura e da non compromettere la salute del consumatore (ad es. magazzini separati per le materie prime contenenti allergeni).

Controllo delle operazioni (requisito 6.1)

L'azienda deve operare seguendo procedure documentate e/o istruzioni operative che garantiscano la produzione di alimenti sicuri e a norma di legge, dotati delle specifiche di qualità richieste (ad es. il controllo del peso) e la verifica del funzionamento degli impianti e dei processi (ad es. la taratura delle sonde termiche e delle bilance).

Etichettatura e controllo della confezione (requisito 6.2)

Il controllo di processo delle attività di confezionamento e di etichettatura del prodotto deve essere basato su procedure operative condivise da tutto il personale per assicurare che il prodotto sia correttamente etichettato e codificato.

Formazione (requisito 7.1)

L'azienda deve assicurarsi che il personale addetto a mansioni che possono incidere direttamente sulla sicurezza, sulla legalità e sulla qualità dei prodotti sia pienamente in grado di ricoprire il ruolo e che tale competenza sia stata acquisita tramite corsi di formazione ed esperienze lavorative.

Il controllo della conformità allo Standard BRC da parte dell'organizzazione viene garantito da un ente terzo accreditato che annualmente analizza in profondità le attività aziendali per il

campo di applicazione esplicitato, le esigenze espresse ed implicite dei clienti e la risoluzione delle non conformità attraverso la messa a punto di opportune azioni correttive.

La comunicazione della certificazione BRC è uno strumento di facilitazione per tutte le aziende che intendono allargare il proprio mercato all'export e/o vendere i prodotti *private label*, dato il riconoscimento a livello internazionale in ambito GFSI. È pertanto una certificazione volontaria che eleva il livello di confidenza tra gli operatori economici più che nei confronti del consumatore finale, il quale infatti non ne viene informato per il divieto, fissato dallo Standard, di utilizzare il segno identificativo in etichetta.

Riferimenti normativi

- Standard BCR (versione corrente).
- UNI EN ISO 9001 Sistemi di gestione per la qualità - Requisiti (ed. corrente).
- UNI EN ISO 19011 Linee guida per audit di Sistemi di Gestione (ed. corrente).

IFS

International Food Standard

Segno identificativo/Menzione

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Operatori del settore alimentare
Prodotti agroalimentari trasformati

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte terza

Obiettivo primario

Sicurezza alimentare

Di Sito

Il requisito nasce nella struttura

Specificità: la dichiarazione può essere resa solo tra operatori, non è ammessa la comunicazione al consumatore finale.

Descrizione del sistema di regole

Nato su ispirazione del modello BRC britannico, lo Standard IFS (*International Food Standard*) è stato sviluppato dai principali *retailer* della Grande Distribuzione Organizzata tedeschi (la BDH – Unione Federale delle Associazioni del Commercio tedesche) e francesi (la FCD – Organo di rappresentanza dei retailer francesi) con lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori della GDO nel settore "food" sulla base delle loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.

Così come lo Standard BRC, anche l'IFS è stato riconosciuto dal GFSI.

Il campo di applicazione dello Standard IFS è esteso alla trasformazione dei prodotti alimentari, alla manipolazione di prodotti sfusi, ma anche alle attività di imballaggio primario, logistica e/o stoccaggio/distribuzione dei prodotti alimentari, ad esclusione della produzione primaria (aziende agricole vegetali e/o zootecniche).

L'obiettivo dello Standard IFS è definire i requisiti di sicurezza, di qualità e di conformità legale, nonché i criteri operativi che devono essere soddisfatti da parte delle aziende operanti nel settore della produzione alimentare, al fine di migliorare il controllo ed il monitoraggio dei fattori critici presenti al suo interno.

I principi cardine dello Standard IFS sono fondati su due strumenti operativi che si coniugano perfettamente:

- il Sistema di Gestione per la Qualità che fa riferimento alla norma ISO 9001 edizione corrente;
- la metodologia HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) in riferimento alla sicurezza igienico-sanitaria nei prodotti.

Nello specifico vengono definiti nello Standard una serie di requisiti specifici, i "requisiti KO" (*Knock Out*), il cui mancato rispetto comporta il mancato raggiungimento della certificazione. Tali requisiti vengono trattati brevemente di seguito:

Responsabilità della Direzione (requisito 1.2.4)

L'Alta Direzione deve dimostrare l'impegno assunto e diffondere la cultura della sicurezza alimentare a tutti i processi ed a tutte le figure operative, fornendo risorse sufficienti, comunicando, rivedendo e intraprendendo azioni per migliorare continuamente.

Sistema di monitoraggio per ogni CCP (requisito 2.2.3.8.1)

L'azienda deve disporre di un piano di sicurezza alimentare pienamente operativo ed efficiente, basato sui principi HACCP del *Codex Alimentarius* ed elaborato da un team multidisciplinare. È richiesto di stabilire un sistema di monitoraggio documentato per ogni CCP (*Critical Control Points*), ovvero delle evidenze specifiche (registrazioni, schede di controllo, ecc.) al fine di rilevare ogni perdita di controllo in corrispondenza di tale CCP.

Igiene del personale (requisito 3.2.1.2)

L'azienda deve definire ed implementare linee di igiene del personale che verranno applicate a tutti gli addetti, agli appaltatori ed ai visitatori ove pertinente, per prevenire la contaminazione del prodotto.

Specifiche relative alle materie prime (requisito 4.2.1.2)

L'azienda deve disporre di specifiche relative a tutte le materie prime (materie prime/ingredienti, additivi, materiali di confezionamento, semilavorati, rilavorati) e deve

mantenerle aggiornate, prive di ambiguità, accessibili e conformi ai requisiti legali e se esistenti, ai requisiti del cliente.

Attenzione al cliente e comunicazione (requisito 4.2.2.1)

Laddove l'azienda abbia accordi con il cliente in relazione alla formula/ricetta del prodotto ed ai requisiti tecnologici questi devono essere rispettati (si parla di conformità di prodotto).

Gestione dei corpi estranei (requisito 4.12.1)

L'azienda, sulla base dell'analisi dei pericoli e della valutazione dei rischi associati, deve adottare procedure per evitare la contaminazione da parte di corpi estranei (metalli, vetro, plastica, ceramica, ecc.), altrimenti i prodotti contaminati devono essere trattati come prodotti non conformi.

Sistema di Rintracciabilità (requisito 4.18.1)

L'azienda deve registrare tutti i lotti di materie prime (imballaggi inclusi) e seguirne il flusso, dalla fornitura alle fasi di lavorazione fino alla consegna al cliente, e viceversa. Il sistema dovrebbe essere tale che queste informazioni possono essere recuperate entro un lasso di tempo ragionevole.

Audit interni (requisito 5.1.1)

L'azienda deve adottare un piano di audit interni, quale sistema di approvazione e di controllo della gestione della qualità e della sicurezza alimentare verificando, con una frequenza determinata dall'analisi dei pericoli e dalla valutazione dei rischi associati, tutti i requisiti dello standard IFS.

Gestione degli incidenti, ritiro e richiamo (requisito 5.9.2)

L'azienda deve avere in atto una procedura efficace per il ritiro e il richiamo di tutti i prodotti, tale da garantire che tutti i clienti coinvolti vengano informati nel minor tempo possibile. Tale procedura deve includere un'assegnazione delle responsabilità descritte con chiarezza.

Azioni correttive e preventive (requisito 5.11.2)

L'azienda, di fronte a lacune identificate, ovvero non conformità critiche per la legalità, la qualità e la sicurezza del prodotto, deve dimostrare di utilizzare tutte le informazioni disponibili per implementare le correzioni necessarie ed evitare che si ripresentino in futuro.

Il controllo della conformità allo Standard IFS da parte dell'organizzazione viene garantito da un ente terzo accreditato che annualmente analizza in profondità le attività aziendali per il campo di applicazione esplicitato, le esigenze espresse ed implicite dei clienti e la risoluzione delle non conformità attraverso la messa a punto di opportune azioni correttive.

La comunicazione della certificazione IFS è uno strumento di facilitazione per tutte le aziende che intendono allargare il proprio mercato all'export e/o vendere i prodotti *private label*. È uno standard volontario di prodotto che migliora l'immagine aziendale a livello internazionale ed eleva il livello di confidenza tra gli operatori economici più che nei confronti del consumatore finale, il quale infatti non ne viene informato per il divieto, fissato dallo Standard, di utilizzare il segno identificativo in etichetta.

Riferimenti normativi

- Standard IFS (versione corrente)
- UNI EN ISO 9001 Sistemi di gestione per la qualità - Requisiti (ed. corrente).
- UNI EN ISO 19011 Linee guida per audit di Sistemi di Gestione (ed. corrente).

Prodotti fairtrade

Segno identificativo/Menzione

Fairtrade

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Attività produttive generiche (principalmente agroalimentari ma non solo)

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte terza

Obiettivo primario

Etico

Di filiera

Il requisito nasce nella produzione primaria

Descrizione del sistema di regole

I prodotti con il Marchio FAIRTRADE sono stati certificati secondo gli Standard Fairtrade, norme rigorose, stabilite a livello internazionale, a cui si devono attenere tutti gli attori della filiera (produttori, trader, trasformatori). Fairtrade International ha stabilito finora gli Standard per circa 300 materie prime secondo un processo che coinvolge in prima persona i produttori, con modelli in continua revisione e miglioramento. Per i trasformatori si hanno:

- prescrizioni relative alla certificazione, all'uso del marchio e all'imballaggio dei prodotti finiti e non finiti;
- disposizioni relative alle prassi commerciali (tracciabilità, contratti, prefinanziamento).

I criteri adottati dallo standard possono essere riepilogati come di seguito.

Criteri economici

- Il Prezzo Minimo Fairtrade, che ha l'obiettivo di dare ai produttori una rete di salvataggio nel caso in cui i prezzi di mercato crollino, e consente loro di fare programmi a lungo termine.
- Il Premio Fairtrade, una somma di denaro aggiuntiva che agricoltori e lavoratori decidono come investire per migliorare la qualità della propria vita e del proprio lavoro.
- Accesso al capitale per rendere più stabili le attività dei produttori, tramite *partnership* commerciali di lungo periodo e prefinanziamenti pagati dai compratori ai produttori che li richiedono.

Criteri Ambientali

- Buone pratiche agricole e ambientali, inclusa una gestione responsabile dell'acqua e dei rifiuti.
- Rispetto e mantenimento della biodiversità e della fertilità del suolo.
- Riduzione nell'uso di pesticidi e fitofarmaci e divieto di usare materiali pericolosi.
- Divieto di usare OGM.
- La certificazione biologica non è richiesta, ma promossa e sostenuta con Prezzi Minimi Fairtrade più alti per i prodotti biologici.

Criteri sociali

- I piccoli produttori devono essere organizzati in modo democratico (tipicamente in forma cooperativa) e devono seguire processi decisionali partecipati, trasparenti e inclusivi (in particolare riguardo la parità di genere).
- Nei contesti delle piantagioni, dove è normale avere dei dipendenti salariati, le aziende devono assumere su base non discriminatoria, pagare stipendi uguali o superiori ai salari minimi legali o locali, assicurare ai dipendenti libertà di associazione e contrattazione collettiva, salvaguardare la salute dei lavoratori e consentire loro di gestire il Premio Fairtrade.
- Gli standard proibiscono il lavoro forzato ed il lavoro minorile.

FLOCERT è il principale ente certificatore indipendente per Fairtrade che ispeziona i produttori e i trader per assicurarsi che rispettino gli Standard Fairtrade.

Flocert (www.flocert.net)

Carbon footprint – Life cycle assessment

Segno identificativo*/Menzione

Carbon Footprint/LCA

ISO serie 1406X/14040

*Il segno non è definito dalla norma (si riporta un simbolo a titolo esemplificativo)

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto/Organizzazione

Campo di applicazione

Attività produttive generiche

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte terza volontaria

Obiettivo primario

Ambientale

Di Sito

Il requisito nasce nella struttura

Descrizione del sistema di regole

In generale con il termine "*Carbon Footprint*" (Impronta di Carbonio) ci si riferisce ad un indicatore ambientale, la cui misura viene espressa in tonnellate di CO_2 equivalente, che può quantificare l'impronta di carbonio di:

- un prodotto,
- un servizio,
- una Organizzazione,
- un evento,
- un qualunque sistema (dai confini definiti).

L'impronta di carbonio esprime quindi la totalità delle emissioni di GHG (*GreenHouse Gases* – gas ad effetto serra) calcolate con approccio tecnico di "ciclo di vita" o, per le Organizzazioni, con un approccio di tipo inventariale.

I Gas ad effetto serra considerati dalle norme di riferimento sono:

- anidride carbonica (CO_2),
- metano (CH_4),
- protossido di azoto (N_2O),
- idrofluorocarburi (HFC),
- perfluorocarburi (PFC),
- esafluoruro di zolfo (SF_6).

Si tratta di gas già contenuti nel Protocollo di Kyoto i quali, in funzione del proprio diverso GWP (*Global Warming Potential*), complessivamente contribuiscono al fenomeno del riscaldamento climatico globale.

Lo scopo dello standard è stabilire gli impatti ambientali che le emissioni hanno avuto sul clima in continuo mutamento, per incentivare la sostenibilità ambientale contro i cambiamenti climatici.

Modalità di calcolo

A partire dal prelievo delle materie prime fino alla fase finale di smaltimento, bisogna analizzare l'intero ciclo di vita del prodotto. Qualora partecipassero più organizzazioni, la *Carbon Footprint* calcolata sarà contestualizzata entro i limiti della fase presieduta da ogni organizzazione.

In ottemperanza alle normative UNI EN ISO 14040, UNI EN ISO 14044 e UNI EN ISO 14067, esistono tre tipologie di calcolo:

- valutazione del ciclo di vita del prodotto, "dalla culla alla tomba", espressa attraverso il coefficiente *Life Cycle Assessment* (LCA);
- monitoraggio delle emissioni dei gas serra attraverso il *Greenhouse Gas Protocol*;
- misurazione del rapporto tra intensità di emissione ed intensità di carbonio.

Carbon Footprint di Prodotto (ISO 14067 - CFP)

Espressa nell'unità di misura CO_2eq, la *Carbon Footprint* di Prodotto (CFP) considera le emissioni complessive di tutte le fasi della vita del prodotto/servizio "dalla culla alla tomba", rapportate al *Global Warming Potential* della CO_2: la contabilità parte dalle fasi di approvvigionamento e trattamento delle sue materie prime costitutive, alla loro lavorazione e produzione del prodotto, ai trasporti fino al cliente, al suo utilizzo, allo smaltimento del prodotto a fine vita.

Carbon Footprint delle Organizzazioni (ISO 14064)

Lo standard ISO 14064 è composto da una famiglia di norme specificatamente rivolte alla:

- quantificazione e rendicontazione,
- riduzione ed assorbimento,
- validazione e verifica delle asserzioni (dichiarazioni) volontarie relative alle emissioni di gas serra delle Organizzazioni.

Per "Organizzazioni" è possibile intendere sia Aziende o Strutture organizzative sovra-aziendali (quali Holding, Gruppi, ecc.) ma anche, in senso più ampio, singoli cantieri, siti produttivi, appalti, ecc.

Lo standard di cui alla norma ISO 14064 è composto di tre parti (normalmente utilizzate in forma separata):

- ISO 14064-1, che specifica i requisiti di progettazione e sviluppo degli Inventari dei gas serra delle Organizzazioni;
- ISO 14064-2, che definisce i requisiti per quantificare, monitorare e rendicontare le riduzioni e la rimozione dei gas serra dal comparto atmosferico;
- ISO 14064-3, che invece precisa requisiti e linee guida per condurre convalide e verifiche delle informazioni sui gas serra (da parte degli enti di certificazione).

Lo Standard ISO 14064-1, in particolare, è la norma internazionale utilizzabile per progettare e gestire gli Inventari di GHG a livello di Organizzazione: con l'utilizzo di questa norma volontaria una Organizzazione può calcolare la propria impronta di carbonio aziendale con riferimento a tutti o a parte dei suoi siti produttivi, ad un proprio cantiere, ad un appalto, ad una installazione propria o presso un cliente.

Secondo la norma ISO 14064-1, ed in coerenza con il GHG *Protocol*, la contabilità inventariale di GHG viene realizzata nell'ambito di tre diverse aree di emissione:

- ✓ emissioni dirette;
- ✓ emissioni indirette da consumo energetico;
- ✓ altre emissioni indirette.

Qualora una Azienda voglia certificarsi rispetto a questo Standard 14064-1 dovrà quindi predisporre:

- ✓ un Inventario dei GHG conforme ai requisiti della norma;
- ✓ una procedura di gestione dei dati riferiti ai GHG, da inserire nel SGA (Sistema di Gestione Ambientale) aziendale;
- ✓ un Report sui GHG destinato alla rendicontazione al pubblico (magari con diversi livelli di approfondimento rispetto ai diversi stakeholder).

L'utilizzo della norma UNI EN ISO 14064-1 da parte di una Organizzazione allo scopo di realizzare il proprio Inventario aziendale di gas serra ha una doppia valenza: "operativa" (di miglioramento ambientale) e di comunicazione/rendicontazione.

A livello operativo la mappatura delle emissioni dell'Organizzazione permette di identificare le sorgenti emissive e capirne l'intensità, al fine di poter impostare politiche e strategie di gestione (spesso evidenziare le emissioni di gas serra significa anche evidenziare le inefficienze aziendali, che possono quindi essere ridotte con conseguente riduzione dei costi).

A livello comunicativo e di rendicontazione, lo standard 14064-1 permette di coinvolgere gli stakeholder interni ed esterni all'Organizzazione nella rendicontazione delle performance

ambientali aziendali, oltre che nella rendicontazione del miglioramento di tali prestazioni a seguito dell'attuazione di soluzioni di miglioramento ambientale.

Riferimenti normativi

- ISO 14064-1 Gas ad effetto serra - Parte 1: Specifiche e guida, al livello dell'organizzazione, per la quantificazione.
- ISO 14064-2 Gas ad effetto serra - Parte 2: Specifiche e guida, al livello di progetto, per la quantificazione, il monitoraggio e la rendicontazione delle emissioni di gas ad effetto serra o dell'aumento della loro rimozione.
- ISO 14064-3 Gas ad effetto serra - Parte 3: Specifiche e guida per la validazione e la verifica delle asserzioni relative ai gas ad effetto serra.
- ISO 14067 Gas ad effetto serra - Impronta climatica dei prodotti (Carbon footprint dei prodotti) - Requisiti e linee guida per la quantificazione.
- ISO 14040 Gestione ambientale - Valutazione del ciclo di vita - Principi e quadro di riferimento.

Water footprint

Segno identificativo*/Menzione

Water Footprint - ISO 14046

*Il segno non è definito dalla norma (si riporta un simbolo esemplificativo)

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto/Organizzazione

Campo di applicazione

Attività produttive generiche

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte terza volontaria

Obiettivo primario

Ambientale

Di Sito

Il requisito nasce nella struttura

Descrizione del sistema di regole

Per rendere visibili i consumi "impliciti" di risorse idriche è stato pensato di legare l'uso dell'acqua al ciclo di vita dei prodotti, introducendo il concetto di Impronta Idrica meglio conosciuta come *Water Footprint* (WF).

La *Water Footprint* di un prodotto è definita come il volume totale di acqua dolce utilizzata in modo diretto e/o indiretto per realizzare il prodotto stesso, valutata considerando l'utilizzo di acqua in tutte le fasi della catena di produzione (dalla produzione alla commercializzazione, utilizzo e/o consumo, riciclo o smaltimento, ecc.), cioè in tutto il suo ciclo di vita.

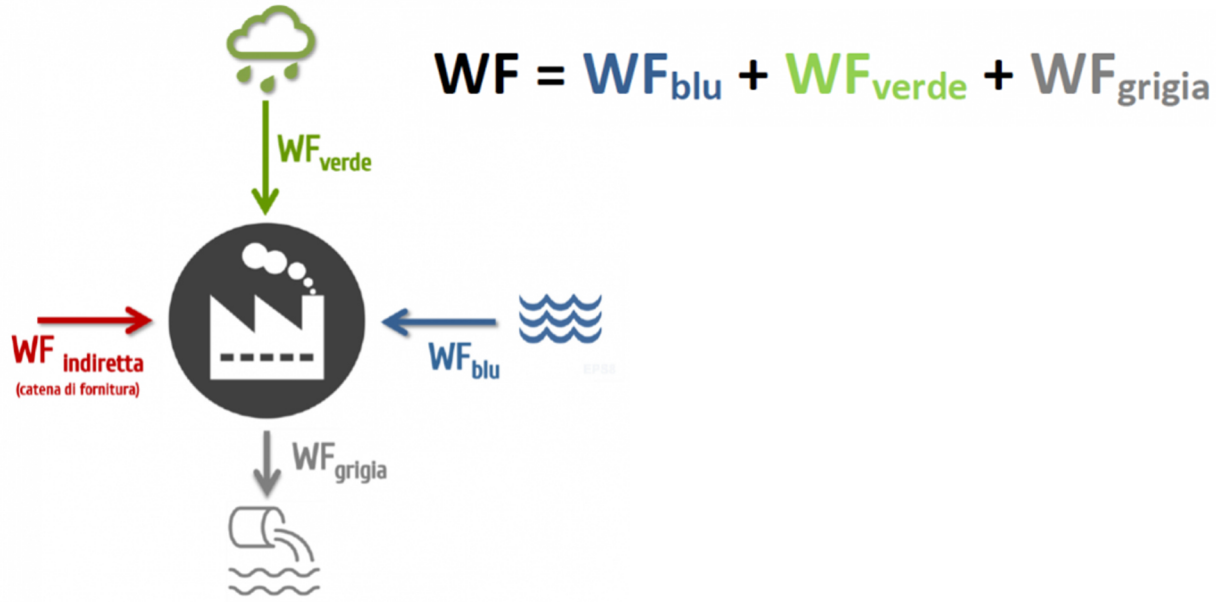
Il *Water Footprint Assessment* si sviluppa in tre fasi:

- quantificazione e localizzazione dell'impronta idrica di un prodotto o di un processo nel periodo di riferimento;
- valutazione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica dell'impronta idrica;
- individuazione delle strategie di riduzione della stessa.

Il computo globale della *Water Footprint* è dato dalla somma di tre componenti:

- **Acqua blu**: si riferisce al prelievo di acque superficiali e sotterranee destinate ad un utilizzo per scopi agricoli, domestici e industriali. È la quantità di acqua dolce che non torna a valle del processo produttivo nel medesimo punto in cui è stata prelevata o vi torna, ma in tempi diversi;
- **Acqua verde**: è il volume di acqua piovana che non contribuisce al ruscellamento superficiale e si riferisce principalmente all'acqua evapo-traspirata per un utilizzo agricolo;
- **Acqua grigia**: rappresenta il volume di acqua inquinata, quantificata come il volume di acqua necessario per diluire gli inquinanti al punto che la qualità delle acque torni sopra gli standard di qualità.

L'utilizzo delle tre componenti di acqua virtuale incide in modo diverso sul ciclo idrogeologico. Ad esempio, il consumo di acqua verde esercita un impatto meno invasivo sugli equilibri ambientali rispetto al consumo di acqua blu. La *Water Footprint* offre quindi una migliore e più ampia prospettiva su come il consumatore o produttore influisce sull'utilizzo di acqua dolce. Essa è una misura volumetrica del consumo e dell'inquinamento dell'acqua. Non misura quindi la gravità dell'impatto a livello locale, ma fornisce un'indicazione sulla sostenibilità spazio-temporale della risorsa acqua utilizzata per fini antropici.



I principi, i requisiti e le linee guida per la valutazione della *Water Footprint* di prodotti, processi e Organizzazioni sono definiti nello standard internazionale ISO 14046 "Gestione ambientale - Impronta Idrica (*Water Footprint*) - Principi, requisiti e linee guida".

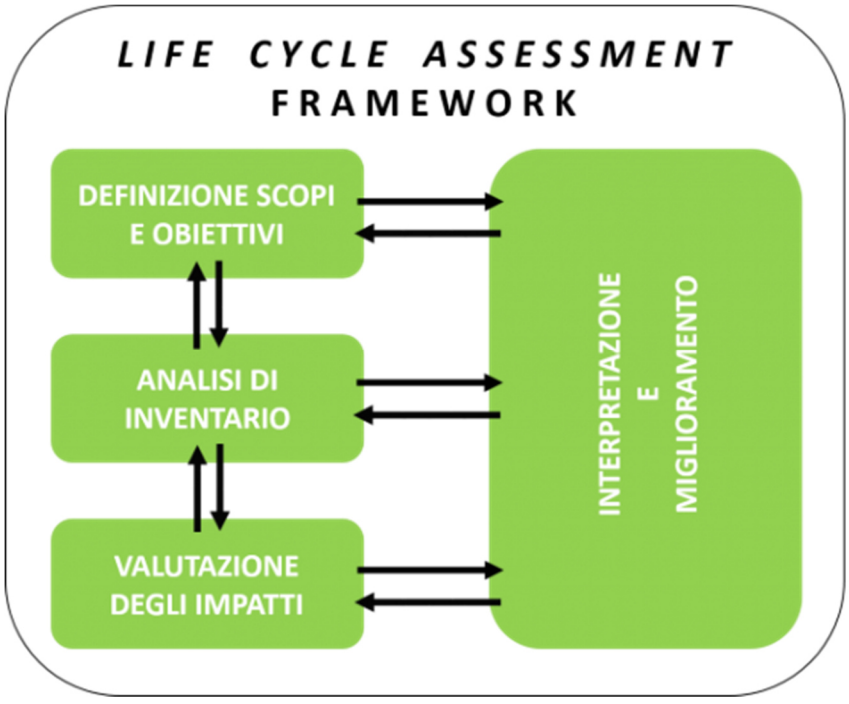
Tale norma consente di adottare una metodologia di calcolo unificata e standardizzata al fine di ottenere valutazioni di livello tecnico elevato, capaci di offrire risultati ben comunicabili al consumatore finale e potenzialmente comparabili tra studi similari. La valutazione secondo i principi indicati dalla norma tecnica è comprensiva di tutti i potenziali impatti ambientali associati all'utilizzo della risorsa acqua, denominati "profili dell'impronta idrica".

La quantificazione dei profili di impronta idrica è basata sull'analisi del ciclo di vita (LCA - *Life Cycle Assessment*), la metodologia definita dagli standard:

ISO 14040:2006 – "Gestione ambientale - Valutazione del ciclo di vita - Principi e quadro di riferimento";
ISO 14044:2006 – "Gestione ambientale - Valutazione del ciclo di vita - Requisiti e linee guida".

In questa logica la valutazione di *Water Footprint* tiene pertanto conto della gestione dell'acqua lungo tutta la catena di fornitura e di produzione, dall'estrazione delle materie prime fino al fine vita del prodotto, definendo i possibili profili di impronta idrica collegati a tale ciclo di vita, quali ad esempio la scarsità delle acque, l'eutrofizzazione, l'acidificazione o l'eco-tossicità delle acque.

Essendo a tutti gli effetti uno studio LCA, la valutazione di *Water Footprint* prevede le quattro fasi caratteristiche di tale metodologia riportate nello schema della figura seguente:



Concluso l'iter di valutazione della *Water Footprint*, la ISO 14046 prevede che sia predisposta una relazione descrittiva dello studio LCA sviluppato e una dichiarazione riassuntiva dei risultati ottenuti. Tale dichiarazione può essere destinata sia ad uso interno che esterno: in quest'ultimo caso, la comunicazione dei risultati a parti terze richiede requisiti aggiuntivi ed i contenuti della dichiarazione sono ben definiti dalla ISO 14046.

La dichiarazione può essere utilizzata anche a fini comparativi, ma deve in tal caso essere soggetta a un riesame critico indipendente secondo quanto previsto dalla ISO 14044.

Il calcolo della *Water Footprint* permette una serie di vantaggi all'Organizzazione, quali:

- comprendere il consumo idrico diretto ed indiretto legato all'Organizzazione o ai suoi prodotti;
- ottimizzare l'impronta idrica e ridurre gli impatti ambientali associati;
- aumentare l'efficienza delle risorse;
- migliorare la comunicazione ambientale interna ed esterna con informazioni affidabili;
- rendicontare l'efficienza della gestione idrica aziendale, facendosi carico delle prestazioni ambientali aziendali;

Riferimenti normativi

- ISO 14046 Gestione ambientale - Impronta Idrica (*Water Footprint*) - Principi, requisiti e linee guida (ed. corrente).

Social accountability

Segno identificativo/Menzione

SA 8000

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Organizzazione

Campo di applicazione

Attività produttive generiche

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte terza

Obiettivo primario

Etica/Sicurezza/Ambientale

Di Sito

Il requisito nasce nella struttura

Descrizione del sistema di regole

La SA8000 è uno standard di responsabilità sociale ed è stata elaborata dal CEPAA (*Council of Economical Priorities Accreditation Agency*) che oggi prende il nome di SAI (*Social Accountability International*), emanazione del CEP (*Council of Economic Priorities*), istituto statunitense fondato nel 1969 per fornire agli investitori ed ai consumatori, strumenti informativi per analizzare le performance sociali delle aziende.

La SA8000 è una norma che interessa i requisiti espressi dai datori di lavoro e che impattano sulle condizioni dei lavoratori in termini di diritti dei lavoratori, delle condizioni del luogo di lavoro e del sistema di gestione.

Lo scopo della SA8000 è fornire una base comune sulle norme internazionali sui diritti umani e sulle leggi nazionali sul lavoro, che protegga e contribuisca al rafforzamento di tutto il personale aziendale, così come quello impiegato dai propri fornitori/subfornitori e lavoratori a domicilio.

La norma SA 8000 è basata sulle convenzioni dell'ILO (*International Labour Organization*), sulla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani e sulla Convenzione delle Nazioni Unite sui Diritti del Bambino. Questa contiene nove requisiti sociali orientati all'incremento della capacità competitiva di quelle organizzazioni che volontariamente forniscono garanzia di eticità della propria filiera produttiva e del proprio ciclo produttivo. Inoltre, prevede accanto ai requisiti formali, requisiti di performance, da stabilire in relazione a ciascuno dei nove elementi dello standard, sottoelencati:

Lavoro infantile;
Lavoro forzato;
Salute e Sicurezza sul lavoro;
Libertà di associazione e Diritto alla Contrattazione Collettiva;
Discriminazione;
Provvedimenti disciplinari;
Orario di lavoro;
Remunerazione;
Sistema di gestione per le Risorse Umane.

Essere conformi ai requisiti di questo standard di responsabilità sociale permette all'azienda di:

a) sviluppare, mantenere e rafforzare politiche e procedure per gestire le situazioni che essa può controllare o influenzare;

b) dimostrare in maniera credibile alle parti interessate che le politiche, le procedure e le prassi esistenti nell'azienda sono conformi ai requisiti della presente normativa.

Anche il sistema di responsabilità sociale, come per ISO 9001 e ISO 14000, segue il cosiddetto principio di Deming (PDCA) da applicarsi ciclicamente e nell'ottica del miglioramento continuo delle proprie performance.

Riferimenti normativi

- Guidance document for social accountability 8000 (SA8000®:2014).
  Fonte: www.sa-intl.org

Prodotti gluten free

Segno identificativo/Menzione

Senza Glutine

Struttura

Semplice (unico requisito)

Tipologia di regole

Legislative/Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Operatori del settore alimentare
Prodotti alimentari

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte prima in caso di rispetto dei parametri legislativi.
Di parte terza obbligatoria in caso di utilizzo del Marchio indicato (a cura di AIC, Associazione Italiana Celiachia).

Obiettivo primario

Salutistico
(tutela di un particolare gruppo di consumatori)

Di sito

Il requisito nasce nella struttura

Descrizione del sistema di regole

Il sistema di tutela è perimetrato dal Reg. (UE) 828/2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti. Questo disciplina le condizioni di utilizzo del *claim* "senza glutine" e delle definizioni accessorie "adatto ai celiaci" e "specificamente formulato per celiaci". Le definizioni "adatto alle persone intolleranti al glutine" e "specificamente formulato per le persone intolleranti al glutine" sono sinonime delle precedenti.

L'indicazione "senza glutine" è utilizzabile, senza necessità di ottenere autorizzazioni specifiche dalle Autorità Pubbliche o certificazioni. È sufficiente che si valuti il potenziale pericolo della presenza di glutine nel proprio prodotto e, in caso positivo, si applichino le opportune procedure per gestire tale pericolo secondo il sistema HACCP.

Se l'operatore, sulla base del proprio piano di autocontrollo, è in grado di garantire l'assenza di glutine (intesa come contenuto massimo non superiore ai 20 mg/kg), può utilizzare la dicitura.

L'AIC suggerisce di pianificare un opportuno piano di campionamento e di analisi che verifichi la efficacia delle misure messe in atto. La metodica analitica da utilizzare è l'Elisa R5 Metodo Mendez. È importante segnalare che, ai sensi dell'art. 7 del Reg. (UE) 1169/2011, non è possibile riportare l'indicazione "senza glutine" su alimenti per cui l'assenza di glutine è scontata e l'informazione al consumatore risulterebbe pertanto ingannevole, oltre che pratica sleale di comunicazione.

Per quanto attiene il segno riportante la Spiga Barrata, è un marchio registrato gestito dall'Associazione Italiana Celiachia, che cura e valida la concessione all'utilizzo.

La Spiga Barrata è il marchio con cui i consumatori celiaci, a livello nazionale ed internazionale, riconoscono nei prodotti senza glutine la sicurezza garantita dalla propria Associazione Celiachia di riferimento.

La Spiga Barrata in etichetta comunica con immediatezza che l'azienda soddisfa le verifiche periodiche condotte da AIC presso lo stabilimento di produzione o di confezionamento, rispettando i rigorosi requisiti del Disciplinare Tecnico di concessione del Marchio.

Tutte le aziende che producono prodotti confezionati e a rischio di contaminazione da glutine possono richiedere la concessione del Marchio.

Il Regolamento di concessione del Marchio descrive nel dettaglio le fasi dell'iter che in estrema sintesi rispettano il seguente ordine:

1. stipula del contratto di concessione, di cui le etichette approvate sono parte integrante, per l'avvio delle verifiche tecniche;
2. audit di concessione presso lo/gli stabilimento/i, preceduto da una pre-verifica documentale;
3. rilascio della concessione del Marchio.

L'audit di concessione e i successivi audit di sorveglianza vengono condotti da auditor AIC. Il Disciplinare Tecnico di concessione del Marchio richiede alle aziende di soddisfare specifici requisiti di produzione, gestione e controllo al fine di garantire sui prodotti licenziatari il contenuto in glutine non superiore ai 20 ppm (mg/kg) e richiede alle aziende di fornirne evidenza nel corso degli audit.

Il piano di autocontrollo dell'azienda basato sulla metodica HACCP dovrà prevedere l'analisi del pericolo glutine e la valutazione del rischio nelle varie fasi del processo produttivo, nonché documentate procedure e istruzioni operative con riferimento a:

formazione del personale;
qualifica delle materie prime (ingredienti) e dei fornitori;
piani di campionamento e di controllo analitico su materie prime e prodotti finiti;

sanificazione degli impianti e relativi piani di validazione;

gestione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti nei luoghi di produzione e di magazzino.

La verifica nel corso dell'audit prende in esame la documentazione del sistema di gestione aziendale e prevede ispezioni all'intero sito produttivo, impianti di produzione, aree di magazzino, locali accessori, ecc.

Le etichette dei prodotti a Marchio devono rispettare i requisiti del Regolamento di concessione e vengono verificate ed approvate da AIC, compreso ogni successivo *restyling*.

Le etichette dei prodotti a Marchio devono riportare:

- il *claim* "senza glutine" e, laddove previsti dalla normativa, i relativi *claim* accessori;
- il simbolo del logo Spiga Barrata registrato, sempre rosso su fondo bianco o bianco su fondo rosso e con il simbolo ® di logo registrato in rosso;
- il Codice Prodotto secondo il sistema di codifica europeo (*Licence Number*), che identifica il Paese che ha rilasciato la concessione (per l'Italia, IT), l'azienda (codice numerico) ed il prodotto (codice numerico).

Il materiale promozionale riferito a prodotti licenziatari del Marchio è anch'esso oggetto di verifica ed approvazione rispetto ai requisiti di utilizzo del logo Spiga Barrata ed ai contenuti informativi.

Riferimenti normativi

- Reg. (UE) 828/2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.
- Sito: https://www.celiachia.it

Standard qualità per la GDO

Segno identificativo/Menzione

Prodotto a marchio qualità ….

Struttura

Complessa (molteplici requisiti)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto/Organizzazione

Campo di applicazione

Operatori settore Alimentare (primario e successivo)
Prodotti Alimentari

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte seconda

Obiettivo primario

Sicurezza alimentare
Obiettivi secondari: Sostenibilità ed etica

Di Filiera/Di sito

I requisiti iniziano dalla produzione primaria o nascono nella struttura (funzionale alla fase interessata)

Descrizione del sistema di regole

La Grande Distribuzione Organizzata (GDO), per quanto concerne i prodotti alimentari, da sempre ha attenzionato gli aspetti legati alla sicurezza, per poi rivolgersi anche alle componenti ambientali e sociali. In questo contesto le diverse catene distributive hanno, nel tempo, perfezionato standard di qualità mirati a garantire tali requisiti. Questi sono stati per tempo oggetto di verifiche direttamente da parte dei distributori.

Gli standard definiti si sono evoluti e sono, in un certo qual modo, confluiti nei modelli GlobalGap, BRC e IFS, oggetto già di trattazione in schede dedicate. Questi formalizzano la richiesta di sicurezza da associare ai prodotti distribuiti e sono richiesti attivamente dalla GDO.

Sono però rimasti in essere alcuni sistemi qualità "nativi", Conad, SPAR, Lidl, ecc., solo per citarne alcuni. Dal punto di vista tecnico, in funzione della fase oggetto di interesse, richiamano spesso requisiti che si ritrovano in GlobalGap o BRC/IFS, ma sono assemblati in una sorta di standard specifico della catena proponente.

La verifica rimane di parte seconda ed è attuata spesso tramite Organismi di Certificazione accreditati, che già operano nel settore della qualità e certificazione.

In via del tutto esemplificativa si riportano una serie di requisiti richiesti nel caso di Operatore, distinguendo tra fase primaria e trasformazione.

Requisiti fase primaria (ipotesi di sistema qualità GDO)

- *Requisiti igienico– sanitari del prodotto*
  - Residui dei prodotti fitosanitari
  - Requisiti di gestione aree di coltivazione
- *Organizzazione aziendale, Sicurezza e Ambiente*
  - Assistenza tecnica
  - Gestione dei rifiuti
  - Gestione dei prodotti fitosanitari e dei concimi
  - Subappaltatori
- *Produzione integrata e Difesa delle colture*
  - Gestione delle risorse e protezione dell'ambiente
  - Strategie di produzione integrata
- *Raccolta, stoccaggio del prodotto e Rintracciabilità*
  - Analisi dei rischi e indicazioni per la raccolta
  - Raccolta e confezionamento sul punto di raccolta
  - Manipolazione del prodotto in azienda e trasporto
  - Identificazione e rintracciabilità
- *Gestione dei prodotti tipici*

Requisiti fase post-primaria (ipotesi di sistema qualità GDO)

- *Responsabilità della Direzione*
  - Politica dell'organizzazione/principi dell'organizzazione
  - Struttura aziendale e processi
  - Riesame della Direzione
- *Sistema di gestione della qualità*
  - HACCP
  - Requisiti della documentazione

    - Tenuta delle registrazioni
- *Gestione delle risorse*
    - Gestione delle risorse umane
    - Formazione
    - Strutture igieniche per il personale
- *Pianificazione e Processo di produzione*
    - Riesame del contratto
    - Specifiche dei prodotti
    - Modifiche dei prodotti e del processo produttivo
    - Approvvigionamento
    - Confezionamento dei prodotti
    - Standard relativi al sito produttivo
    - Pulizia e disinfezione
    - Smaltimento dei rifiuti e dei sottoprodotti di lavorazione
    - Rischio corpi estranei
    - Monitoraggio infestanti
    - Ricezione merci e Stoccaggio
    - Carico delle merci e Trasporto
    - Manutenzione e riparazioni
    - Impianti ed Attrezzature
    - Rintracciabilità (inclusi OGM e allergeni)
    - Organismi Geneticamente Modificati (OGM)
    - Allergeni e condizioni specifiche di produzione
- *Misurazione, analisi e miglioramento*
    - Audit interni
    - Ispezioni del sito produttivo
    - Validazione dei processi e controlli
    - Bilancio di massa
    - Piano di analisi dei prodotti
    - Rilascio dei prodotti
    - Gestione dei reclami da parte di Autorità e clienti
    - Gestione di emergenze, ritiro e richiamo dei prodotti
    - Gestione delle Non Conformità e dei prodotti non conformi
    - Azioni correttive
- *Food Defence*
- *Gestione dei prodotti tipici/regionali*
- *Gestione dei prodotti da Agricoltura Biologica*
- *Gestione dei requisiti Etici*

In genere, i requisiti trovano poi una gerarchia che prevede una classificazione. Una esemplificazione, adottata da una nota catena di distribuzione e che mutua la classificazione BRC/IFS è la seguente:

- Requisiti KO
- Requisiti Fondamentali: essenziali
- Requisiti Necessari
- Requisiti Auspicabili

Per ogni requisito viene poi definito un livello di carenza, ovvero un grado di inottemperanza:

carenza CRITICA: carenza grave e sostanziale inerente all'aspetto oggetto di valutazione e che può potenzialmente compromettere i requisiti di sicurezza/salubrità del prodotto (carenza grave e sostanziale su requisiti legislativi e/o requisiti rilevanti);

carenza MINORE: carenza parziale sull'aspetto oggetto di valutazione che, pur non compromettendo direttamente i requisiti di sicurezza e salubrità del prodotto, può pregiudicare la garanzia di continua ed efficace gestione. È una carenza che interessa principalmente requisiti di natura merceologica o contrattuale non aventi rilevanza dal punto di vista della conformità legislativa dei prodotti;

osservazione: carenza formale sull'aspetto oggetto di valutazione.

Riferimenti normativi

- Disciplinari di produzione GDO

Standard tecnici a obiettivo specifico

Segno identificativo/Menzione

Prodotto Con/Senza/Zero/Free/…….

Struttura

Semplice (generalmente)

Tipologia di regole

Tecniche

Oggetto

Prodotto

Campo di applicazione

Operatori settore Alimentare
Prodotti Alimentari

Modalità dichiarative **(Certificazione)**

Di parte prima

Obiettivo primario

Valorizzazione

Di sito

I requisiti nascono nella struttura

Descrizione del sistema di regole

Le menzioni in questione sono state già trattate nella parte generale, capitolo "La Comunicazione".

Come già indicato il riferimento legislativo di base è rappresentato dal Reg. (UE) 1169/2011, in particolare dall'art. 7 che fissa i principi di leale comunicazione che prevedono il riferimento a *caratteristiche concrete* del prodotto (oggettive, misurabili e dimostrabili).

Ulteriore dettaglio circa le indicazioni è poi fornito dall'art. 36 del medesimo atto, ovvero che le informazioni:

-) non sono ambigue né confuse per il consumatore;

-) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti. Questo punto implica che l'Operatore deve essere in grado di dimostrarne la fondatezza della dichiarazione.

Esempi di tali tipologie dichiarative possono essere i seguenti:

- Residuo Zero (caso dei fitofarmaci);
- *Lactose Free*;
- *OGM Free*;
- Senza Zuccheri Aggiunti;
- Senza Solfiti Aggiunti;
- Trafila in bronzo;
- Prodotto Monovarietale;
- Ecc.

Per il Residuo Zero la situazione resta complessa dovendo l'Operatore muoversi in un ambito molto tecnico ma con comunicazione diretta al consumatore. Non è semplice infatti comunicare in maniera precisa e leale un parametro di forte valenza tecnica e, nel contempo, di elevata attenzione ed interesse da parte dei consumatori.

Lo **zero**, per i residui di fitofarmaci, è infatti un concetto tecnicamente "inappropriato". È più corretto parlare di **limite di quantificazione** e quindi indicare, seppur in maniera sintetica, il valore soglia a cui la menzione (*claim*) riferisce.

Un esempio potrebbe essere "*Residui di fitofarmaci inferiori o uguali al limite di quantificazione analitica (0.01 mg/kg)*".

Riferimenti normativi

- Reg. (UE) 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Editore Associazione di Agraria.org – Via del Gignoro 27 – 50135 Firenze – C.F. 94225810483. Codice ISSN 1970-2639 – Reg. Tribunale di Firenze nr 6017 del 02/03/16.

Prima edizione: Aprile 2020 - Diritti: tutti i diritti sono riservati