

Integrazioni al capitolo 7 del libro

1	Certificazione volontaria – ambito regolamentato schemi dell’UE.....	2
1.1	Le indicazioni geografiche (DOP e IGP)	2
1.2	Le specialità tradizionali	5
1.3	Le produzioni biologiche	7
2	Il sistema a garanzia delle produzioni a marchio UE	8
2.1	Accredia	10
3	Ambito volontario, schemi di certificazione	10
3.1	Normazione: il ruolo dell’ISO.....	11
3.2	Norme ISO di applicazione generale	13
3.2.1	<i>Certificazione del sistema di qualità (norme ISO 9000).....</i>	<i>13</i>
3.2.2	<i>La certificazione ambientale (norme ISO 14.000).....</i>	<i>13</i>
3.2.3	<i>L’analisi del ciclo di vita (Life Cycle Assessment–LCA) - ISO 14040 e 14044.....</i>	<i>13</i>
3.3	Alcune Norme ISO specifiche per l’agroalimentare	14
3.3.1	<i>La norma UNI EN ISO 22000:2005.....</i>	<i>14</i>
3.3.2	<i>La norma UNI EN ISO 22005:2007.....</i>	<i>16</i>
4	Standard privati sviluppati dalla distribuzione moderna	17
4.1	Standard individuali	18
4.2	Principali standard collettivi.....	20
5	Certificazioni etiche: standard volontari di organizzazioni non governative.....	22
5.1	Il Commercio Equo	22

In questa dispensa sono riportati degli approfondimenti e aggiornamenti dei sistemi di certificazione della qualità che, come abbiamo visto in varie parti del programma sono uno strumento importante per superare l’asimmetria informativa e dare una “garanzia” sia verso i consumatori sia nei rapporti tra gli operatori lungo la “supply chain”.

La dispensa è ad integrazione del capitolo 7 del libro di testo.

Conseguire una **Certificazione** significa che **una terza parte indipendente** attesta (ha confermato “per iscritto”) che un prodotto, procedura o servizio soddisfa (è conforme) i requisiti prescritti. I requisiti possono essere stabiliti da una norma obbligatoria o da una regola tecnica (standard) volontario.

Per garantire l’affidabilità dei controlli è necessario che chi li effettua risponda a determinati requisiti: indipendenza, competenza e trasparenza. A questo scopo si è sviluppato un livello ulteriore di verifica che riguarda i soggetti che effettuano i controlli : l’accreditamento.

Accreditamento: significa che un soggetto autorevole riconosce formalmente che un organismo di controllo (un laboratorio o un ente di certificazione) ha le strutture, le risorse materiali ed umane, le capacità di assolvere determinati compiti in conformità a specifiche regole.

1 CERTIFICAZIONE VOLONTARIA – AMBITO REGOLAMENTATO SCHEMI DELL'UE

Nell'UE sono state elaborate specifiche forme di regolamentazione per alcune categorie di prodotti alle quali sono riconosciute particolari caratteristiche qualitative: le indicazioni geografiche (Dop e Igp), le Specialità tradizionali garantite (Stg), i prodotti biologici. Per queste categorie di prodotti sono previsti specifici marchi (logo), e sistemi di controllo per assicurare la conformità dei prodotti ai regolamenti e tutelare i consumatori.

Per le certificazioni ambito regolamentato l'UE ha proceduto per due volte ad una revisione della normativa, discussa nel libro nel paragrafo 7.3.1,

Prima sono stati approvati nuovi regolamenti (che sostituivano i precedenti) introducendo alcune importanti modifiche.

Regolamento 510/2006 per DOP e IGP

Regolamento 509/2006, per le Attestazioni di specificità

Regolamento 834/2007 per le produzioni biologiche e la relativa etichettatura.

Da gennaio 2013 è in vigore il Regolamento n.1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (c.d. pacchetto qualità) che sostituisce i regolamenti CE n. 509/2006 sulle STG e n. 510/2006 sulle DOP e IGP. L'obiettivo è stato quello di avere una disciplina univoca in materia di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in tutti i settori.

Novità rilevanti:

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1) Stati membri sono obbligati ad intervenire qualora vi sia violazione di una denominazione protetta.2) Obbligo di registrare STG solo con riserva del nome.3) Nuovi schemi di qualità certificata a livello comunitario le indicazioni facoltative di qualità: (prodotto di montagna, prodotto delle isole).4) Verificare fattibilità di due altre indicazioni: agricoltura locale e la vendita5) Sono protette anche le DOP e le IGP utilizzate come ingredienti, obbligatorio, a partire dal 2016, l'uso del logo comunitario. |
|--|

1.1 Le indicazioni geografiche (DOP e IGP)

Come visto nel paragrafo 7.3.1 del libro fin dal 1992 l'Unione europea ha introdotto un sistema di tutela delle indicazioni geografiche prevedendo due tipologie di indicazioni - Denominazione di origine protetta (Dop) e Indicazione geografica protetta (Igp)- (Regolamento (CE) 2081/92) con l'obiettivo di:

- Definire regole comuni di tutela (superando il problema della eterogeneità delle norme nazionali)
- Favorire la differenziazione e valorizzazione delle produzioni sulla base della loro origine geografica
- Tutelare il consumatore e offrire una garanzia sugli attributi dei prodotti.

La disciplina è stata poi modificata con il **Regolamento 510/2006** per: risolvere alcuni problemi di compatibilità con la regolamentazione della WTO (Accordo Trips analizzato nel paragrafo 4.5 del libro e nella relativa dispensa); semplificare e rendere più efficiente il sistema; offrire maggiore protezione del consumatore.

E' inoltre da segnalare che nel 2009 è stata apportata una importante modifica della regolamentazione per il **vino**; progressivamente si applicheranno le indicazioni DOP e IGP, che andranno a sostituire le attuali classificazioni. In Italia le IGT si trasformeranno in IGP e le altre due categorie in DOP.

Per i vini in Italia erano previsti i seguenti riconoscimenti:

IGT, Indicazione Geografica Tipica, nome geografico di una zona viticola utilizzato per designare il prodotto

DOC, Denominazione di Origine Controllata, nome di una zona viticola particolarmente vocata, utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale e ai fattori umani. Vini prodotti in una zona limitata, con l'utilizzo di materia prima locale e con metodologie tradizionali

DOCG, Denominazione di Origine Controllata e Garantita si attribuisce ai vini già riconosciuti DOC da 5 anni, che siano ritenuti di particolare pregio, in relazione alle caratteristiche qualitative intrinseche, per effetto dell'incidenza di tradizionali fattori naturali umani e storici, e che abbiano acquisito rinomanza e valorizzazione commerciale a livello nazionale e internazionale

Da gennaio 2013 è in vigore il Regolamento n.1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

Per Dop e Igp il criterio comune è la presenza di una forte caratterizzazione di un prodotto legata all'origine in una particolare regione, luogo o paese. Le due denominazioni si differenziano per **l'intensità del legame con il territorio**..

Per Denominazione di Origine Protetta si intende << il nome di una regione, di un logo determinato o in casi eccezionali di un Paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare...la cui **qualità o le cui caratteristiche** sono dovute **essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvenga nell'area geografica delimitata**>>.

Mentre per Indicazione Geografica Protetta il regolamento richiede, per il prodotto, che **«una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche** possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione **e/o** trasformazione **e/o** elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata ».

Due differenze da notare:

- per la tutela come IGP è sufficiente una reputazione legata all'origine geografica.
- nel caso delle Dop tutte le fasi– dalla produzione della materia prima agricola alla sua trasformazione, fino alla sua eventuale stagionatura – deve avvenire nell'ambito di un territorio ben definito, nel caso della Igp il legame con il territorio riguarda una o più fasi del processo produttivo, ma non necessariamente tutte.

Nel caso delle Igp si può avere, legittimamente, che la materia prima sia legata ad un particolare territorio, ma non la sua eventuale lavorazione o trasformazione nel caso siano le caratteristiche della materia prima agricola a caratterizzare il prodotto. Oppure può essere che la

fase caratterizzante del prodotto finale tutelato sia quella di trasformazione e/o stagionatura: in questo caso potrà essere legittimamente la materia prima agricola, produzione vegetale o animale che sia, a provenire da qualsiasi territorio senza nessun particolare legame con esso¹.

Alla base del riconoscimento di una indicazione geografica è la predisposizione di un **disciplinare di produzione**, che ha la funzione di fornire una guida alla produzione, definendo con chiarezza tutti i passaggi (limiti, procedure e metodi)². Deve essere redatto in modo da consentire la **certificazione da parte di un organismo indipendente**.

Rispetto alla precedente regolamentazione, il Regolamento del 2006: ha reso la procedura più snella, (riduzione dei tempi per le opposizioni) e attribuito un ruolo attivo agli Stati membri; il documento unico standard da presentare all'UE garantisce omogeneità operativa e di trattamento delle domande.

Il disciplinare deve contenere:

- NOME del prodotto (comprensivo della parte geografica)
- descrizione del PRODOTTO (materie prime, caratteristiche principali)
- DELIMITAZIONE dell'area geografica
 - elementi che comprovano l'origine geografica (TRACCIABILITÀ)
 - descrizione del METODO di produzione (anche il *condizionamento* se si dimostra che questo deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, assicurare la tracciabilità o il controllo)
- elementi comprovanti il LEGAME con la zona geografica o l'origine geografica
 - riferimenti relativi alle STRUTTURE DI CONTROLLO
- elementi specifici dell'ETICHETTATURA connessi alla dicitura DOP o IGP (*obbligatori sigle e simboli*)
- EVENTUALI REQUISITI da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o nazionali

La procedura per la registrazione prevede le seguenti fasi:

- Può presentare la domanda solo un' **Associazione (produttori e/o trasformatori)**
- *Procedura a livello nazionale:* in Italia il MIPAF (Ministero delle politiche alimentari e forestali) verifica e pubblica sulla Gazzetta Ufficiale la proposta di riconoscimento. Previsto un tempo per fare opposizione.
- Lo Stato accorda una protezione nazionale inizia l'iter per il riconoscimento a livello comunitario.
- Procedura a livello Comunitario: lo Stato membro fa richiesta (presentando il Documento Unico (elementi principali del disciplinare, *segnati sopra con la freccia*) la Commissione verifica
- La Commissione pubblica sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea (c'è un certo tempo per fare opposizione, da parte sia di altri Paesi membri sia *di produttori* di Paesi terzi)
- Il nome viene iscritto nel **Registro delle denominazioni di origine o delle indicazioni geografiche protette**.

¹ La separazione tra area di produzione della materia prima e della trasformazione e/elaborazione è presente ad esempio nelle carni trasformate. Ad riguardo si può vedere il disciplinare della Bresaola della Valtellina Igp <http://www.agraria.org/prodottitipici/bresaolavaltellinabarbusti.htm>

² Sul sito <http://www.agraria.org/prodottitipici.htm> si possono vedere i disciplinari dei prodotti tipici italiani

E' da sottolineare che per le produzioni Dop e Igp il riconoscimento implica la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale del disciplinare, le caratteristiche del prodotto sono quindi rese visibili al consumatore (si riduce così l'asimmetria informativa).

L'inserimento nel Registro delle denominazioni ha importanti **effetti giuridici**:

- **Diritto di esclusiva all'utilizzo del nome**
- **Tutela da qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione** anche se
 - l'origine vera è indicata
 - la denominazione protetta è una traduzione
 - la denominazione protetta è accompagnata da "tipo", "metodo", etc

DOP e IGP godono nell'UE di una protezione superiore rispetto a quanto previsto nell'Accordo Trips per le indicazioni geografiche in generale (solo i vini e gli alcolici hanno una protezione rafforzata come analizzato nella Parte II del programma Dispensa 6 - ACCORDO TRIPS regole per IG).

Quanto al problema dell'utilizzo di nomi geografici nei marchi di soggetti privati

- E' respinta la richiesta registrazione come marchio per lo stesso tipo di prodotti per il quale è stata presentata richiesta di protezione geografica del nome presso l'UE
- Si può continuare ad usare un marchio se è stato richiesto, registrato o definito dall'uso in buona fede prima della data di protezione nel paesi di origine o della data di presentazione della richiesta di registrazione alla Commissione (la coesistenza non era prevista nel Reg del 1992 ed è stata introdotta per coerenza con le regole della WTO)

Non possono essere registrate denominazioni divenute generiche. Una denominazione si considera generica se il nome di un prodotto agricolo o alimentare che, pur collegato col nome del luogo o della regione in cui il prodotto è stato prodotto e commercializzato, è divenuto il nome comune del prodotto - vuol dire la denominazione di vendita comune di cui il consumatore indentifica la merce da acquistare (caso questo rilevato ad esempio per la denominazione Feta).

Con la revisione del regolamento nel 2006 sono state modificate anche le procedure per registrare e proteggere, sia con Dop che con Igp, un prodotto originario di un territorio particolare di un **Paese terzo rispetto all'Ue**. Questa misura mette così tutti i produttori del mondo nelle stesse condizioni, almeno rispetto al mercato europeo, e non può essere ritenuta discriminatoria.

La Colombia ha avuto la registrazione come IGP del "Cafè de Colombia, la Cina dei vermicelli Longkou Fen. Ci sono una serie di richieste da parte anche di altri paesi in fase di valutazione.

1.2 Le specialità tradizionali

Con questo termine si identifica un prodotto alimentare **che può essere ottenuto in qualsiasi parte dell'Unione europea**, senza vincolo di origine della materia prima agricola né di localizzazione delle attività di trasformazione, ma nel **rispetto di una ben precisa e definita modalità produttiva che si concretizza, alternativamente o congiuntamente, per l'utilizzo di**

una materia prima tradizionale, per una composizione tradizionale, per un metodo di produzione e/o trasformazione tradizionale.

Per dimostrare che un prodotto è “tradizionale”, è necessario provare che esso sia stato in uso sul mercato comunitario per almeno 30 anni (convenzionalmente un passaggio generazionale). Per tutelare questi prodotti l’Unione europea ha creato un meccanismo di registrazione; è inteso che chiunque, in qualsiasi parte del territorio dell’Ue, produca una data specialità nel rispetto del disciplinare che viene approvato al momento della registrazione, può utilizzare il nome registrato.

In Italia sono due i prodotti che ha ottenuto questo tipo di registrazione: la mozzarella e la pizza napoletana. Rispetto al primo, posto che il termine “mozzarella” ormai non poteva più essere utilizzato da solo per identificare un prodotto Dop o Igp data la sua ampia diffusione a livello internazionale, si è preferito tutelare almeno l’uso del nome riservandolo al formaggio ottenuto secondo un dato disciplinare per distinguerlo dalla numerosissima schiera di prodotti di imitazione (a pasta filata o meno). Ovviamente, data la natura della “tutela”, questa denominazione può essere utilizzata per qualsiasi prodotto ottenuto con qualsiasi materia prima all’interno dell’Ue, purché nel rispetto delle norme tecniche depositate e approvate. Per entrambi i prodotti ricordati, non vi è riserva del nome: per questa ragione potremo trovare ancora in commercio, in tutta Europa, sia “mozzarella” che “mozzarella Stg” come pure potremo avere sia “pizza napoletana” che “pizza napoletana Stg” e solo nella seconda modalità vi sarà l’impegno da parte dei produttori a rispettare i disciplinari di produzione depositati. Ovviamente perché uno strumento di questo tipo abbia una qualche possibilità di impiego efficace, sarebbe necessaria – ma probabilmente non sufficiente – una forte ed efficace attività di comunicazione istituzionale ai consumatori, che fino ad oggi non è mai stata realizzata.

Alcuni dati tratti da : *Rapporto2015- Sulle produzioni agroalimentari italiane dop igp stg, Qualivita Ismea*

Una quantità certificata pari a 1,47 milioni di tonnellate di prodotti Food e 23 milioni di ettolitri per il comparto Wine. Complessivamente il valore alla produzione Food e Wine raggiunge i 13,4 miliardi di euro, per una crescita del +4% su base annua e un peso del 10% sul fatturato totale agroalimentare; il valore delle esportazioni è di 7,1 miliardi di euro, un incremento di oltre il +8% su base annua, per un peso complessivo del 21% sul totale dell’export agroalimentare italiano (anno produzione 2014). L’Italia rimane leader mondiale per numero certificazioni, con 805 prodotti iscritti nel registro UE, di cui 282 Food e 523 Wine (dati al 10.02.2016). Un sistema che garantisce qualità, sicurezza e trasparenza anche attraverso i 219 Consorzi di tutela riconosciuti dal MIPAAF, 124 per i prodotti agroalimentari certificati e 95 per i vini DOP e IGP.



1.3 Le produzioni biologiche

Il **Regolamento 834/2007** (che ha sostituito i due precedenti Regolamenti 2092/91 e 1804/99) è il riferimento per le produzioni biologiche e per l'etichettatura dei prodotti biologici.

Il termine "agricoltura biologica" indica un metodo di coltivazione e di allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi).

Agricoltura biologica significa sviluppare un modello di produzione che eviti lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, in particolare del suolo, dell'acqua e dell'aria, utilizzando invece tali risorse all'interno di un modello di sviluppo che possa durare nel tempo.

Per salvaguardare la fertilità naturale di un terreno gli agricoltori biologici utilizzano materiale organico e, ricorrendo ad appropriate tecniche agricole, non lo sfruttano in modo intensivo.

Per quanto riguarda i sistemi di allevamento, si pone la massima attenzione al benessere degli animali, che si nutrono di erba e foraggio biologico e non assumono antibiotici, ormoni o altre sostanze che stimolino artificialmente la crescita e la produzione di latte. Inoltre, nelle aziende agricole devono esserci ampi spazi perché gli animali possano muoversi e pascolare liberamente.

L'agricoltura biologica è l'unica forma di agricoltura controllata in base a leggi europee e nazionali. Non ci si basa, quindi, su autodichiarazioni del produttore ma su un Sistema di Controllo uniforme in tutta l'Unione Europea.

<http://www.aiab.it>

Etichettatura: l'uso del marchio "Biologico UE" obbligatorio dal 2010 garantisce un prodotto con le seguenti caratteristiche:

- almeno il 95% degli ingredienti sono biologici
- non contiene organismi geneticamente modificati se non in misura inferiore allo 0,9% come residuo da contaminazione accidentale
- conformità alle regole del piano ufficiale di controlli

Nell'etichetta deve essere riportato il: nome del produttore/trasformatore, codice dell'organismo di controllo, luogo di produzione delle materie prime (UE, non UE, Paese)

Il nuovo logo comunitario, scelto con un concorso internazionale cui hanno partecipato più di 3400 studenti di design da tutti i 27 paesi membri dell'Unione Europea, è il seguente.



Nello stesso campo visivo del logo comunitario deve comparire l'indicazione dell'origine della materia prima tramite la dicitura:

"Agricoltura UE", quando la materia prima è stata coltivata nell'UE;

"Agricoltura non UE", quando la materia prima agricola è stata coltivata in paesi terzi;

"Agricoltura UE/non UE", quando parte della materia prima agricola è stata coltivata nella UE e una parte di essa è stata coltivata in un paese terzo.

L'indicazione "UE" o "non UE" può essere sostituita o integrata dall'indicazione di un paese nel caso in cui tutte le materie prime agricole di cui il prodotto è composto siano state coltivate in quel paese, ad esempio "Agricoltura italiana" o "Agricoltura UE - materia prima italiana".

Accanto al logo comunitario, inoltre, il legislatore europeo autorizza l'uso complementare di loghi nazionali e privati nella etichettatura, presentazione e pubblicità.

2 IL SISTEMA A GARANZIA DELLE PRODUZIONI A MARCHIO UE³

Nei regolamenti comunitari che disciplinano le certificazioni regolamentate è richiesto che la valutazione di conformità (la certificazione) venga effettuata da **un ente terzo accreditato**, **rispetto dei requisiti della norma EN 45011, che detta i criteri generali per il riconoscimento europeo degli organismi di certificazione dei prodotti** o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti).

Tale norma assicura tre requisiti essenziali alla certificazione:

- l'indipendenza - per garantire la terzietà dell'organismo certificatore, il quale "deve utilizzare personale libero da interessi commerciali nella certificazione", e la presenza equilibrata, all'interno del suo Consiglio Direttivo, di "tutti gli interessi coinvolti nella certificazione senza che nessuno di questi prevalga";

- la competenza: - il personale dell'organismo di certificazione "deve essere competente per i compiti che deve assolvere", avendo, oltre che conoscenze tecniche, anche conoscenze relative alle procedure di controllo e certificazione;

- la trasparenza - in particolare l'organismo di certificazione deve avere: un manuale della qualità che illustri le modalità con cui si conforma alla norma; delle procedure operative di lavoro; un sistema di controllo di tutta la documentazione relativa alla certificazione; delle procedure per le verifiche ispettive interne e per la gestione di eventuali ricorsi.

Tale **accreditamento**, rilasciato da parte di un **ente di accreditamento**, fornendo un'autorevole e indipendente attestazione della competenza, imparzialità ed integrità degli organismi privati di valutazione della conformità, **ha lo scopo di garantire il valore e la credibilità dell'operato e delle certificazioni rilasciate**.

Un sistema di accreditamento che funzioni con riferimento a regole vincolanti aiuta ad accrescere la fiducia reciproca relativamente alla competenza degli organismi di valutazione, e alla validità dei certificati da questi rilasciati. In particolare, tale sistema rafforza il principio di reciproco riconoscimento per:

- assicurare l'equivalenza del livello di competenza degli organismi di valutazione della conformità;

- promuovere l'accettazione generale delle valutazioni di conformità effettuate dagli organismi accreditati.

³ Questa parte è tratta con alcune modifiche da Moruzzo R. IL RICONOSCIMENTO DEL RUOLO DELL'ACCREDITAMENTO A TUTELA DELLE PRODUZIONI A MARCHIO UE, comunicazione presentata al XLVI Convegno di Studi SIEA "Cambiamenti nel sistema alimentare: nuovi problemi, strategie, politiche", Piacenza, 16-19 settembre 2009

Poiché lo scopo dell'accreditamento è quello di attestare in modo autorevole la competenza di un organismo ad eseguire attività di valutazione della conformità, il regolamento (CE) n. 765/2008 ha imposto agli Stati membri (a partire dal 1 gennaio 2010) di avere un solo organismo nazionale di accreditamento.

Tale organismo deve essere organizzato in modo tale da salvaguardare l'obiettività e l'imparzialità delle proprie attività e possedere le conoscenze, la competenza e i mezzi opportuni per poter eseguire la valutazione.

L'organismo di accreditamento:

- ha responsabilità e compiti chiaramente distinti da quelli di altre autorità nazionali;
- deve essere indipendente da motivazioni commerciali e deve operare senza fini di lucro;
- non deve essere in alcun modo, direttamente o indirettamente, coinvolto in attività di valutazione della conformità o di consulenza;
- deve operare in modo che ogni decisione riguardante l'attestazione di competenza sia presa da persone competenti diverse da quelle che hanno effettuato la valutazione;
- deve avere al proprio interno un'equilibrata ed effettiva partecipazione delle diverse parti interessate in modo da evitare la presenza di interessi prevalenti da parte di alcuni operatori economici.

Per assicurare l'equivalenza del livello di competenza degli organismi di valutazione della conformità, per facilitare il riconoscimento reciproco e per promuovere l'accettazione dei certificati di accreditamento emessi dagli organismi accreditati, **occorre inoltre che gli organismi nazionali di accreditamento non solo usino un sistema di valutazione rigoroso e trasparente ma si sottopongano a loro volta ad una valutazione.**

L'**European Accreditation** (EA) ⁴ promuove procedure per valutare la competenza degli organismi di accreditamento in tutta Europa e gestisce un sistema di valutazione inter pares fra gli organismi nazionali di accreditamento degli Stati membri. L'EA è il primo organismo riconosciuto a norma del regolamento e gli Stati membri devono assicurarsi che i loro organismi nazionali di accreditamento aderiscano all'EA.

Lo Stato membro è responsabile per il proprio organismo di accreditamento nazionale e gli deve garantire adeguate risorse.

In particolare, ogni Stato deve assicurarsi che l'organismo di accreditamento:

- rispetti requisiti e prescrizioni, attraverso il monitoraggio del suo operato e l'imposizione di azioni correttive;
- nello svolgimento del suo compito, eserciti l'autorità pubblica a prescindere dal suo status giuridico;
- sottoponga periodicamente alla valutazione inter pares.

⁴ Il 1° aprile 2009 sono state firmate le Linee Guida della cooperazione fra EA, Commissione Europea, EFTA e Autorità Nazionali, che rappresentano il formale riconoscimento di EA come infrastruttura europea di accreditamento ai sensi del Regolamento

2.1 Accredia

Ogni Paese europeo ha il suo Ente di accreditamento. L'Ente Unico Nazionale è responsabile per l'accREDITAMENTO in conformità agli standard internazionali della serie ISO 17000 e alle guide e alla serie armonizzata delle norme europee EN 45000. Tutti gli Enti operano senza fini di lucro. **In Italia nel 2009, ACCREDIA è stato riconosciuto Ente unico nazionale di accREDITAMENTO.**

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

Le attività dell'Ente si articolano in quattro Dipartimenti:

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

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

Nella certificazione di prodotto, ACCREDIA è responsabile della valutazione degli organismi di certificazione dei prodotti in conformità ai Regolamenti europei che disciplinano i marchi DOP, IGP ed STG, le produzioni biologiche e il mercato vitivinicolo.

Nel 2013 risultavano 33 gli organismi accreditati per il rilascio delle certificazioni in conformità ai regolamenti che disciplinano le produzioni agroalimentari di qualità e 9 per il biologico. Il fatturato dei marchi DOP/IGP/BIO è stimato in circa 5,5 MLD di Euro, il giro d'affari degli organismi di certificazione si aggira intorno ai 41 MLN di Euro.

ACCREDIA gestisce numerosi altri schemi privati o proprietari (oltre 70 gli organismi accreditati), tra i quali BRC, IFS, GLOBALGAP, NO OGM, nonché la certificazione di rintracciabilità di filiera (ISO 22005:2007) e di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare in conformità alla ISO 22000:2005. E' anche importante notare che questo volume di attività è in ulteriore espansione, segno che il mercato accoglie con crescente rispetto i prodotti garantiti da certificazioni affidabili.

Ad ACCREDIA, infine, fanno capo quasi 1000 laboratori di prova, e circa il 60% di questi rilascia attestazioni che riguardano il settore agroalimentare. Dalle analisi sul vino alla ricerca di parassiti, dalle acque al latte, l'azione di questi laboratori è assolutamente essenziale per garantire la qualità e, soprattutto, la sicurezza degli alimenti.

3 AMBITO VOLONTARIO, SCHEMI DI CERTIFICAZIONE

I sistemi di assicurazione della qualità e della sicurezza possono assumere diverse forme, a seconda dei soggetti che elaborano e definiscono gli standard. Le più rilevanti per l'agroalimentare sono tre:

- a) **Standard (dette anche Norme tecniche) emanati da organismi autorizzati a svolgere attività normativa.** *Questi sono a livello internazionale l'ISO, in Europa il CEN e in Italia l'UNI.*
- b) **Standard privati individuali e collettivi.** Tra questi sono da segnalare in particolare quelli elaborati dalla distribuzione moderna (*questi standard non sono sul Libro*).
- c) **Standard di organizzazioni non governative (sul libro trovate lo standard SA8000, qui in aggiunta il Commercio Equo)**

Alcuni di questi standard e forme di certificazione sono rilevanti solo **nei rapporti di fornitura (rapporti business to business)** e non sono conosciute dai consumatori; altre hanno una valenza anche come forme di garanzia **verso i consumatori finali (rapporti business to consumer)**.

3.1 Normazione: il ruolo dell'ISO⁵

L'Organizzazione internazionale per la normazione (International Organization for Standardization in inglese), abbreviazione ISO, è la più importante organizzazione a livello mondiale per la definizione di norme tecniche (o standard).

Standard definiti, concordati e accettati a livello internazionale consentono di conseguire a numerosi importanti obiettivi:

- Migliorano la competitività, aumentano l'efficienza. Gli standard infatti possono costituire un benchmark rispetto al quale misurare qualità e prestazioni di prodotti e servizi, sia per chi produce che per chi compra
- Facilitano l'innovazione. Promuovono nuove tecnologie e le “best practices”, diffondendo innovazione e conoscenza nel mercato
- Promuovono l'interoperabilità di prodotti e servizi
- Aumentano la sicurezza dei prodotti, contribuendo alla protezione della salute e dell'ambiente
- Aiutano il commercio, eliminando le barriere tecniche
- Aiutano le imprese a rispettare i requisiti di legge

In sintesi quindi, le norme internazionali aiutano a produrre meglio e più economicamente, stimolano la crescita dell'economia, garantiscono la qualità, la sicurezza e la tutela ambientale dei processi, dei prodotti e dei servizi.

L'ISO, fondata nel 1947 con sede a Ginevra, è una Organizzazione non governativa alla quale aderiscono gli Enti di Normazione di oltre 146 Paesi, con a diversi livelli di sviluppo tecnico/economico. ISO ha come scopo il miglioramento dell'economicità della produzione, della commerciabilità, della compatibilità ambientale e della sicurezza dei prodotti, dei processi e dei servizi al fine di promuovere lo sviluppo degli scambi nel mercato globale.

Il mezzo per conseguire tali risultati è rappresentato dalle Norme Tecniche, di applicazione volontaria, redatte consensualmente dai massimi esperti di settore.

⁵ Questo paragrafo è basato su documentazione dell'Uni.

Le norme (o standard) sono documenti che definiscono le caratteristiche (dimensionali, prestazionali, ambientali, di sicurezza, di organizzazione ecc.) di un prodotto, processo o servizio.

L'attività di normazione consiste **nell'elaborare - attraverso la partecipazione volontaria, la consensualità e procedure di trasparenza - documenti tecnici che, pur essendo di applicazione volontaria, forniscano riferimenti certi agli operatori e possano pertanto avere una chiara rilevanza contrattuale.** Lo sviluppo delle norme ISO è curato da 190 Comitati Tecnici, circa 550 Sottocomitati, 2100 Gruppi di lavoro e 30 Gruppi di studio speciali. ISO ad oggi ha prodotto oltre 15.000 norme.

A volte l'argomento trattato dalle norme ha un impatto così determinante sulla sicurezza del lavoratore, del cittadino o dell'ambiente che le Pubbliche Amministrazioni fanno riferimento ad esse **richiamandole nei documenti legislativi e trasformandole, quindi, in documenti cogenti.**

In ogni caso, mano a mano che si **diffonde l'uso** delle norme come strumenti contrattuali e che, di conseguenza, diventa sempre più vasto il riconoscimento della loro indispensabilità, **la loro osservanza diventa quasi "imposta" dal mercato.**

È proprio la progressiva trasformazione dei mercati da locali, nazionali, ad europei ed internazionali che ha portato ad una parallela evoluzione della normativa da nazionale a sovranazionale, con importanti riconoscimenti anche dalla WTO (World Trade Organization). (aspetti questi trattati nella seconda parte del programma).

All'**ISO** partecipano gli organismi nazionali e sopranazionali di standardizzazione. A livello europeo opera il **CEN** (Comité Européen de Normalisation) e in Italia l'**UNI** (Ente nazionale italiano di unificazione).

A differenza dell'ISO il mondo europeo delle normazione è strettamente interrelato con un corpo sempre più completo di direttive dell'Unione Europea e ha dovuto, quindi, darsi regole interne più rigide: gli organismi di normazione membri del CEN sono infatti obbligati a recepire le norme europee e a ritirare le proprie, se contrastanti.

In tale contesto è evidente che l'attività normativa nazionale si sta via via limitando a temi più specificatamente locali o non ancora prioritari per studi sovranazionali e sta sempre più organizzando le proprie risorse per contribuire alle attività europee ed internazionali.

Le norme emanate dagli organismi di formazione sono **identificate sigle**, dalle quali si può capire da chi è stata elaborata la norma e qual è il livello di validità, **numeri**, che ne identificano la finalità e infine l'**anno** di emanazione e/o revisione (le norme sono riviste nel tempo per adeguarla al progresso tecnologico e alle nuove istanze della collettività)

Le sigle che caratterizzano le norme sono:

- **UNI:** contraddistingue tutte le norme nazionali italiane e nel caso sia l'unica sigla presente significa che la norma è stata elaborata dalle Commissioni UNI;
- **EN:** identifica le norme elaborate dal CEN. Le norme EN devono essere obbligatoriamente recepite dai Paesi membri CEN (Paesi europei) e la loro sigla di riferimento diventa, nel caso dell'Italia, UNI EN. Queste norme servono ad uniformare la normativa tecnica in tutta Europa, quindi non è consentita l'esistenza a livello nazionale di norme che non siano in armonia con il loro contenuto;

- **ISO:** individua le norme elaborate dall'ISO. Queste norme sono un riferimento applicabile in tutto il mondo. Ogni Paese può decidere se rafforzarne ulteriormente il ruolo adottandole come proprie norme nazionali, nel qual caso in Italia la sigla diventa UNI ISO (o UNI EN ISO se la norma è stata adottata anche a livello europeo).

Per riconoscere i prodotti "a norma"?

Cercando un marchio di conformità o l'indicazione di un riferimento a norma.

Il marchio di conformità viene rilasciato attraverso il processo di "**certificazione**". **La certificazione è l'atto mediante il quale una terza parte (quindi né il produttore né il cliente) dichiara che un prodotto o servizio è conforme ai requisiti specificati (nel nostro caso, una norma).**

Gli organismi di certificazione e i laboratori di prova che svolgono questo tipo di attività vengono "accreditati", cioè controllati periodicamente da appositi organismi (enti di accreditamento) al fine di garantire la loro competenza e indipendenza.

Per l'Accreditamento gli standard di riferimento sono:

a livello internazionali le nome della serie ISO 17000 e

a livello europeo la serie armonizzata delle norme EN 45000

Per i prodotti che si limitano a riportare il riferimento a una norma la garanzia è data esclusivamente dal produttore, il quale - sotto la propria responsabilità - dichiara che il prodotto o servizio reso è conforme a una data norma. In questo caso si parla di "dichiarazione" di conformità.

3.2 Norme ISO di applicazione generale

Nel libro (paragrafo 7.3.2) sono presentate le norme ISO di maggiore rilievo:

3.2.1 *Certificazione del sistema di qualità (norme ISO 9000)*

3.2.2 *La certificazione ambientale (norme ISO 14.000).*

3.2.3 *L'analisi del ciclo di vita (Life Cycle Assessment–LCA) - ISO 14040 e 14044*

Per questa parte integrare con quanto riportato nella dispensa 2 Doppia Piramide 2016

UNI EN ISO 14040:2006 e 14044:2006 - Life Cycle Assessment, LCA – e gli indicatori utilizzati per rendere facilmente comprensibili e comunicabili i risultati degli studi LCA. Questi indicatori di sintesi (Carbon Footprint, Water Footprint, Ecological Footprint) consentono di rappresentare in modo aggregato e semplice gli impatti ambientali.

L'Analisi del Ciclo di Vita (Life Cycle Assessment, LCA) è la metodologia più diffusa in grado di valutare quantitativamente gli impatti ambientali di un prodotto o di un processo, considerando i flussi dei materiali e dell'energia lungo il ciclo di vita, dall'estrazione delle materie prime allo smaltimento finale.

Questa metodologia è utile:

1) per valutare la dimensione degli impatti generati da un prodotto o da un processo su diversi aspetti ambientali (effetto serra, eutrofizzazione, salute umana, ecc.):

2) per migliorare prodotti esistenti concentrando gli sforzi sulle fasi più critiche del ciclo di vita e di confrontare tra loro prodotti differenti.

La Analisi del Ciclo di Vita è alla base delle procedure di assegnazione dei marchi ambientali e delle certificazioni Green di prodotto, come ad esempio il Marchio Europeo Ecolabel, che seleziona i prodotti più sostenibili nell'ambito di determinate categorie di prodotto, o la Dichiarazione Ambientale di Prodotto (Environmental Product Declaration-EPD), uno strumento di comunicazione ambientale che sintetizza l'impatto ambientale complessivo di un prodotto. Per esempi concreti di EPD si può vedere il sito <http://www.environdec.com/it/>

3.3 Alcune Norme ISO specifiche per l'agroalimentare

Nel capitolo 7 del libro sono analizzate due importanti norme ISO, applicabili a tutti i settori.

- Sistema di gestione per la qualità (SGQ) - Norme ISO 9000-

Assicura la capacità dell'azienda di strutturarsi e di gestire le proprie risorse e i propri processi produttivi in modo tale da riconoscere e soddisfare i bisogni dei clienti ma anche di migliorare in modo continuo tale capacità.

- Sistemi di gestione ambientale (SGA) - Norma ISO 14001

Assicura la capacità di un'azienda di gestire i propri processi dotandosi di una vera e propria politica ambientale e impegnandosi a migliorare in modo continuativo le proprie prestazioni ambientali⁶.

Tali Norme costituiscono oggi un riferimento internazionale relativamente ai requisiti di qualità "economica" e ambientale nei rapporti business-to-business e business-to-consumer rappresentando un "linguaggio" condiviso, a livello mondiale, da organizzazioni e singoli consumatori.

In questo paragrafo invece sono analizzate norme ISO recenti che sono specifiche per le imprese che operano nel sistema Agroalimentare

Le imprese del settore agroalimentare sono soggette a pressioni sempre crescenti, sia dal punto di vista legislativo, sia in seguito alle richieste di sicurezza e garanzia che provengono dai clienti e dai consumatori. In questo scenario per supportare le imprese, l'ISO ha sviluppato due standard specifici per l'agroalimentare.

3.3.1 La norma UNI EN ISO 22000:2005

La norma UNI EN ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione di filiera alimentare" **è stata concepita per armonizzare a livello globale i requisiti per la gestione della sicurezza alimentare e le attività di commercializzazione all'interno della filiera alimentare.** Si tratta quindi di una norma che può essere integrata con i sistemi e i processi già esistenti.

Tale norma è uno strumento importante per le organizzazioni in quanto offre un quadro normativo unitario in grado di soddisfare le esigenze di sicurezza alimentare delle aziende

⁶ Nell'Unione europea c'è uno standard diverso: **EMAS** (Environmental Management and Audit Scheme)

che operano in forma diretta o indiretta lungo tutta la filiera e che estendono le loro attività a livello internazionale.

Le organizzazioni all'interno della filiera alimentare (supply chain) comprendono i produttori di mangimi e produttori agricoli, le aziende di trasformazione degli alimenti, gli operatori di trasporto e immagazzinamento; dettaglianti e servizi di distribuzione alimentare; e comprende anche tutte le organizzazioni correlate, come i produttori di attrezzature, materiali di imballaggio, agenti di pulizia, additivi e ingredienti. Sono compresi anche i fornitori di servizi.

La certificazione secondo la ISO 22000 permette di superare l'approccio retroattivo del controllo qualità con un approccio preventivo e consente alle imprese del settore di valutare e dimostrare la conformità dei prodotti in termini di sicurezza alimentare e di garantire un controllo efficace dei fattori di rischio.

Lo standard garantisce la sicurezza agroalimentare “**dal campo alla tavola**” sulla base di elementi fondamentali riconosciuti a livello internazionale da tutti gli operatori del settore:

- Comunicazione interattiva: elemento innovativo e fondamentale che definisce un flusso di informazioni strutturate sia verso l'interno che verso l'esterno dell'azienda, per garantire un controllo efficace dei fattori di rischio.

- Gestione di sistema: permette il controllo di tutte le interazioni tra gli elementi che costituiscono il sistema, per garantire l'efficienza e l'efficacia del sistema stesso.

- Prerequisiti: adozione degli schemi di Good Manufacturing Practice (GMP), Good Hygiene Practice (GHP), Good Agricultural Practice (GAP), delle procedure di manutenzione per attrezzature ed edifici e di disinfestazione.

- Principi HACCP: metodologia di base per la pianificazione di processi produttivi sicuri e adatti a ogni singola azienda, senza appesantimenti di carattere burocratico.

I vantaggi della certificazione ISO 22000 sono molteplici. Il principale è rappresentato dai miglioramenti tangibili e dimostrabili nelle performance in ambito di sicurezza agroalimentare e da maggiori livelli di garanzia del rispetto della conformità legislativa. La certificazione secondo la norma ISO 22000 fornisce efficaci strumenti per comunicare con gli stakeholder e interagire con tutte le altre parti interessate

La norma ISO 22000 consente alle aziende di:

- Implementare e rendere operativo un sistema di gestione della sicurezza agroalimentare all'interno di un quadro di riferimento chiaramente definito e sufficientemente flessibile da soddisfare le specifiche esigenze correlate al business dell'azienda.

- Comprendere e identificare i rischi effettivi ai quali sono potenzialmente esposti sia l'azienda che i consumatori.

- Implementare strumenti finalizzati a misurare, monitorare e ottimizzare in modo efficace tutte le performance relative alla sicurezza agroalimentare.

- Rispettare in modo ottimale i vincoli imposti dalla legislazione e i requisiti aziendali.

Il processo descritto nella norma ISO 22000 prevede i seguenti passaggi:

- Identificazione, valutazione e controllo dei rischi agroalimentari che potrebbero verificarsi, allo scopo di non esporre la salute dei consumatori a pericoli diretti o indiretti.

- Comunicazione lungo la filiera agroalimentare delle informazioni relative ai problemi di sicurezza connessi al prodotto.

- Comunicazione a tutta l'organizzazione coinvolta delle informazioni sullo sviluppo, implementazione e aggiornamento del sistema di gestione della sicurezza agroalimentare.

- Valutazione periodica e aggiornamento del sistema di gestione della sicurezza agroalimentare in relazione alle attività dell'azienda e alle informazioni più recenti riguardo i pericoli per la stessa.

Lo sviluppo, l'implementazione e la certificazione secondo la norma ISO 22000 costituiscono un percorso in evoluzione che permette all'azienda di operare secondo una logica di miglioramento continuo. Le verifiche effettuate da una terza parte indipendente sono un elemento fondamentale di questo processo.

3.3.2 La norma UNI EN ISO 22005:2007

La norma UNI EN ISO 22005:2007 “Rintracciabilità nelle filiere agroalimentare - Principi generali e requisiti di base per sistemi di progettazione e di attuazione” **fornisce i principi e specifica i requisiti di base per progettare ed implementare un sistema di rintracciabilità agroalimentare**. Essa può essere applicata da un'organizzazione che opera in qualsiasi fase della filiera agroalimentare ed è il **riferimento volontario** per la certificazione delle filiere e si inserisce nel contesto delle certificazioni di prodotto.

Differenza rispetto alla rintracciabilità obbligatoria

Nel sistema di rintracciabilità che come vedremo nel capitolo 5 è obbligatorio nell'UE, la gestione delle informazioni prevede procedure rivolte a identificare i fornitori e i clienti delle imprese che operano nelle diverse fasi della filiera, in base al criterio “one step backward and one step forward”, delineando così l'insieme degli agenti economici che compongono le diverse fasi della filiera stessa. L'obiettivo di questo sistema è quello di migliorare la sicurezza alimentare, aumentando le informazioni a disposizione delle autorità competenti e favorendo una maggiore responsabilizzazione degli operatori della filiera; tuttavia, esso non permette di ricostruire la storia di un prodotto lungo la filiera, in quanto le informazioni non sono collegate ai singoli prodotti.

Nei **sistemi volontari**, invece, le informazioni non riguardano solo gli agenti economici che partecipano alla filiera, ma sono associate al prodotto, permettendo di **ricostruirne la storia**⁷.

Obiettivi sono

- Migliorare la sicurezza dei prodotti (anche per rispondere agli obblighi cogenti)
- Differenziare - Valorizzare particolari caratteristiche di prodotto, quali origine/territorialità e le caratteristiche peculiari degli ingredienti, Comunicare e garantire le caratteristiche qualitative
- Migliorare la gestione della supply chain: ridurre i costi della non conformità (ritiri mirati) – soddisfare le aspettative del cliente (consumatore finale o intermediario (distribuzione moderna)).

⁷ Per fare ciò è necessario mettere in atto nella filiera una gestione logistica dei flussi di materie prime e di prodotti per lotti discontinui e prevedere procedure di assegnazione di una serie di informazioni ad ogni singolo lotto.

La ISO 22005 richiede che, per la progettazione e la realizzazione di un sistema di rintracciabilità, vengano considerati gli obiettivi da raggiungere, la normativa e i documenti applicabili al sistema di rintracciabilità, i prodotti e/o ingredienti utilizzati lungo la filiera, la posizione di ciascuna organizzazione nella filiera, i flussi di materiali, le informazioni che devono essere gestite, le procedure, la documentazione e la modalità di gestione della filiera.

4 STANDARD PRIVATI SVILUPPATI DALLA DISTRIBUZIONE MODERNA⁸

Come visto nel capitolo 2 del libro e nella relativa Dispensa la distribuzione moderna ha assunto un ruolo di coordinamento e controllo del sistema agroalimentare. La distribuzione moderna ha puntato sulla Marca commerciale per differenziare gli assortimenti e per rendere fedeli i consumatori. Per i prodotti a Marca commerciale quindi la garanzia della sicurezza dei prodotti immessi sul mercato non è solo un obbligo imposto dalla normativa ma un elemento di base per garantire e tutelare loro reputazione. Di conseguenza le catene distributive hanno cominciato a studiare opportune misure per verifiche presso i siti di produzione dei fornitori avvalendosi di strutture interne o affidandosi ad enti terzi.

Inoltre, le catene della distribuzione moderna, nella continua ricerca di efficienza dal lato dei costi, sono sempre più orientate all'approvvigionamento internazionale (globalizzazione dei circuiti di approvvigionamento - global sourcing). Il progresso delle tecnologie di trasporto, conservazione e comunicazione, infatti, amplia la cerchia dei fornitori anche a imprese e organizzazioni distanti dal mercato al consumo. Tale fenomeno consente di integrare l'offerta di merci, di sfruttare al massimo i vantaggi comparati di quei sistemi in grado di offrire materie prime e beni alimentari a prezzi competitivi e di riunire sistemi produttivi diversi in termini di caratteristiche di produzione, normative di riferimento, condizioni ambientali e competenze tecniche.

La grande distribuzione alimentare si rifornisce sui mercati imponendo ai propri fornitori dei precisi meccanismi di acquisto, tra cui rientrano **anche standard privati di sicurezza e qualità alimentare** che stabiliscono come gli alimenti devono essere prodotti, lavorati e consegnati al consumatore.

Dalla fine degli anni Novanta, nel Regno Unito e successivamente nel resto dell' Europa, le principali catene della distribuzione hanno iniziato ad elaborare e definire degli **standard privati comuni**. Gli Standard delle catene distributive (Retail Standards) sono stati concepiti al fine di organizzare le relazioni commerciali con i loro fornitori (sono Standard Business to Business) , in particolare per i prodotti messi in commercio con la Marca commerciale. Con l'aiuto di questi norme private la distribuzione vuole assicurarsi sicurezza e qualità per i prodotti del proprio marchio. Questi Standard impongono ai fornitori obblighi contrattuali su due punti: definiscono requisiti in materia di sicurezza e qualità dei prodotti e i protocolli da rispettare i controlli.

Gruppi di catene della distribuzione hanno elaborato quindi degli standard per:

- garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti nel rispetto di requisiti minimi (imposti dalle norme cogenti) e secondo standard di sicurezza (anche superiori a quelli stabiliti dalle norme cogenti) e qualità da loro definiti;

⁸ Questa parte è tratta con alcune modifiche da Moruzzo R. Cibi sicuri e garantiti. Largo Consumo.4 2011

- per favorire l'efficace selezione dei fornitori di prodotto a marchio commerciale, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri e conformi alle specifiche contrattuali.

Possiamo quindi distinguere **due diverse tipologie di standard** definiti nell'ambito della relazione verticale tra fornitore e distribuzione moderna:

Standard individuali, stabiliti dalle singole imprese della distribuzione, tali standard, associati a marche o simboli sono comunicati al consumatore in maniera diretta con la marca commerciale.

Standard collettivi, stabiliti per essere adottati, richiesti o usati, da gruppi di organizzazioni che operano entro i confini dei singoli Paesi (standard collettivi nazionali) - oppure - nel caso invece di standard collettivi internazionali - in Paesi diversi. Tali standard si concentrano sui rapporti business to business, B2B: in questo caso, i consumatori non sono, quindi, obbligatoriamente informati del miglioramento delle caratteristiche dei prodotti.

Mentre gli **standard individuali** portano alla creazione di relazioni contrattuali con i fornitori, basate sul rispetto di specifiche condizioni di produzione (relative a questioni di sicurezza, qualità e ambiente) spesso più restrittive di quelle previste dalla regolamentazione pubblica, gli **standard collettivi** sono progettati principalmente per ridurre al minimo il rischio di mercato e/o per evitare responsabilità di fronte a eventuali crisi sanitarie.

Per verificare la conformità agli standard, i distributori spesso utilizzano una combinazione fra attività di autocontrollo e audit di terzi (certificazione), effettuati da ispettori accreditati.

La certificazione di terza parte presenta importanti vantaggi per i distributori:

- la verifica della qualità dei loro prodotti è ridotta al minimo poiché il controllo degli standard è in gran parte trasferito a certificatori terzi;
- anche la responsabilità si sposta dai distributori ai certificatori terzi: in caso di errore per il mancato rispetto di norme di sicurezza e igiene, il distributore potrà difendersi, infatti, asserendo di avere preso tutte le precauzioni possibili, affidando il controllo a un soggetto terzo;
- si riducono i costi di transazione e allo stesso tempo aumenta l'efficienza nella catena di fornitura (riducendo al minimo il rischio di non conformità del prodotto), con costi ridotti per i distributori.
- infine, consente ai distributori di trasferire i costi derivanti dal controllo della sicurezza e della qualità ai fornitori, riallocando le proprie risorse verso altre aree d'investimento.

4.1 Standard individuali

Standard individuali, stabiliti dalle singole imprese della distribuzione, tali standard, associati a marche o simboli sono comunicati al consumatore in maniera diretta con la marca commerciale

Un esempio di standard privato: prodotti a marchio Coop Di seguito è riportato quanto appare nel sito della Coop.

Perché fidarsi della sicurezza dei nostri prodotti? Perché, per potersi fregiare del marchio Coop, hanno dovuto superare test qualitativi severissimi a tutela della salute del consumatore e a garanzia del rispetto dell'ambiente.

Tutti i prodotti a marchio Coop sono infatti garantiti da una sorveglianza totale sulla filiera: Coop seleziona accuratamente i fornitori, con i quali stipula precisi accordi di produzione, e predispone verifiche e controlli su tutte le fasi del processo di trasformazione, dalla materia prima al prodotto finito. Tutto ciò determina la completa RINTRACCIABILITÀ dei prodotti Coop, cioè la possibilità di ricostruire la loro storia attraverso l'identificazione e la documentazione di tutte le attività, i materiali e gli operatori che concorrono al processo produttivo.

Il sistema di qualità Coop, certificato ISO 9001:2008, assicura regole gestionali certe per le attività di controllo e miglioramento dei prodotti, e di valutazione e sorveglianza dei fornitori; e ogni anno si avvale di circa 3 milioni di analisi e oltre 2000 ispezioni.

Gli standard chimico-fisici e batteriologici dei prodotti Coop sono più rigorosi rispetto a quelli previsti dalle normative di legge, come dimostrano le restrizioni all'utilizzo di additivi incluse nei nostri capitolati e l'ASSENZA DI COLORANTI IN TUTTI I PRODOTTI ALIMENTARI.



L'ortofrutta, i surgelati, molte conserve vegetali e i derivati del pomodoro provengono da coltivazioni a PRODUZIONE INTEGRATA, metodo di coltivazione che riduce drasticamente l'uso dei pesticidi, privilegiando l'utilizzo di tecniche più naturali per il controllo dei parassiti delle piante.

Gli alimenti Coop non impiegano organismi geneticamente modificati (OGM), perché, fino a quando non sarà dimostrato che le manipolazioni genetiche non comportano alcun rischio per l'uomo e per l'ambiente, Coop preferisce certificare i propri prodotti **NO - OGM**.



Per il controllo e la messa a punto dei prodotti, Coop dispone di un laboratorio proprio, accreditato da ACCREDIA e dotato di un settore di biologia molecolare all'avanguardia, e ricorre alla COLLABORAZIONE SCIENTIFICA di importanti Università.

Per i prodotti freschi come frutta, verdura, carni, pesce, uova e latte, è stato adottato un ulteriore sistema di garanzie: il programma **QUALITÀ SICURA COOP**, un insieme di standard produttivi e attività di verifica che garantiscono i più alti livelli di sicurezza.

Un esempio specifico gli standard di fornitura dei polli a marchio Coop

Coop nel 2011 ha ottenuto il premio internazionale Good Chicken per avere deciso di vendere polli con il proprio marchio, provenienti da allevamenti che garantiscono precisi standard di benessere. Ma cosa vuol dire benessere? "Il nostro progetto si articola nell'arco di cinque anni - spiega Mazzini responsabile Sostenibilità e innovazione di Coop - il primo passo è già operativo e riguarda i polli considerati pregiati come il Livornese, Golden e Kabir, che si caratterizzano per una crescita lenta e per essere macellati dopo 60-80-120 giorni (rispetto ai 45-50 dei polli normali). Gli esemplari di queste razze venduti con il nostro marchio - continua Mazzini - vivono in allevamenti con una densità massima pari a 30 kg al metro quadrato. In altre parole si tratta di capannoni dove ci sono 12-15 capi per ogni metro quadrato, mentre gli standard ufficiali prevedono valori superiori del 10%, che lievitano al 40% se l'impianto è moderno ed è dotato di ventilazione artificiale".

Per quanto riguarda il benessere è importante anche la questione ambientale. Coop garantisce la presenza nei capannoni di trespoli e balle di fieno e l'utilizzo della luce naturale e non esclusivamente artificiale tutto il giorno. Il progetto benessere interessa anche i broiler, ovvero i polli più venduti nei supermercati. In questo caso il cambiamento è all'inizio perché gli allevamenti sono tanti e i cambiamenti da apportare agli impianti comportano un notevole sforzo economico e organizzativo che si dovrebbe completare in 5 anni.

Va detto che un anno fa Coop aveva ricevuto il premio Good Egg per avere bandito le uova ottenute da galline tenute in gabbia. Adesso sugli scaffali si trovano solo uova provenienti da galline allevate a terra in capannoni chiusi, oppure a terra in capannoni aperti con un'area esterna dove i volatili possono uscire, oppure da aziende agricole biologiche dove gli animali utilizzano come ricoveri strutture leggere e possono razzolare all'aperto. Il prezzo delle uova di galline allevate a terra è quasi il doppio di quelle in gabbia, mentre quelle bio arrivano a costare tre volte tanto.

Fonte:<http://www.ilfattoalimentare.it>

4.2 Principali standard collettivi⁹

BRC FOOD

Lo Standard BRC (Global Standard-Food) costituisce un modello riconosciuto in Inghilterra e oggi in rapida diffusione nel resto dei paesi europei. È nato nel 1998 per garantire che i prodotti a marchio (marca commerciale) siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimi.

Può essere paragonato ad un capitolato che lega i fornitori qualificati all'azienda di distribuzione. Esso infatti dettaglia per l'azienda produttrice dell'alimento le specifiche strutturali per:

- gli ambienti produttivi
- le specifiche di prodotto e di processo
- le norme comportamentali per il personale

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

I principali elementi sono:

- adozione delle buone pratiche di riferimento
- adozione di un sistema HACCP
- adozione di un sistema di gestione per la qualità documentato
- controllo di standard per gli ambienti di lavoro, per il prodotto, per il processo e per il personale
- esistenza di appropriate specifiche per:
 - materie prime (compresi i materiali di confezionamento),
 - prodotto finito,
 - prodotti intermedi/semilavorati (dove richiesto),
 - monitoraggio dei fornitori,

⁹ Alcune parti sono tratte da: Ordine Provinciale di Torino dei Dottori Agronomi e Forestali, Corso introduttivo alla professione di Dottore Agronomo e Dottore Forestale SISTEMI DI CONTROLLO ED AUTOCONTROLLO, disponibile on line

- posizionamento del sito,
- l'accumulo, la raccolta e l'eliminazione del materiale di rifiuto,
- standard igienici e di organizzazione per il personale,
- controllo di processo.

IFS

Lo Standard IFS (International Food Standard) è il corrispettivo del BRC per i paesi dell'area centro-europea (Austria, Svizzera, Francia e Germania). E' stato sviluppato da un consorzio al quale aderiscono le realtà più rappresentative della distribuzione moderna del centro Europa, il BDH (Unione Federale delle Associazioni del Commercio tedesche) e FCD (l'organo di rappresentanza dei retailer francesi).

Ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori di prodotti per la marca commerciale, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.

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

GLOBALGAP

Il **GLOBALGAP** definisce le buone pratiche agricole (Good Agricultural Practice, Gap) relative agli elementi essenziali per lo sviluppo della best practice (migliore tecnica) applicabili ad aziende agricole, coltivazioni e prodotti della terra, allevamenti.

Il protocollo prevede la **gestione di requisiti** relativi a:

- **rintracciabilità**
- **aspetti ambientali** (storia e gestione dei siti, gestione del terreno e dei rifiuti)
- **prodotto** (fitofarmaci impiegati, tecniche di irrigazione, protezione delle colture, modalità di raccolta e trattamenti postraccolta)
- **salute degli animali**
- **salute e sicurezza dei lavoratori** e le loro condizioni di lavoro
- elementi relativi alla **gestione aziendale**.
-

Sono possibili due opzioni di certificazione a fronte del Protocollo Eurepgap:

- singola azienda agricola
- cooperativa o associazione di aziende agricole. In questo caso viene richiesta anche la stesura di un **Disciplinare Tecnico** che descriva gli elementi di Sistema Qualità attraverso i quali la cooperativa/associazione gestisce e coordina tutte le aziende agricole per garantire la conformità ai requisiti richiesti dal Protocollo Eurepgap

L'adozione di **standard collettivi privati** definiti dalla distribuzione ha importanti implicazioni per il sistema agroalimentare.

- 1) Poiché un numero crescente di distributori richiede tali standard, il rispetto degli standard diventa non più un elemento di competitività, ma un semplice strumento per rimanere sul mercato: L'aderenza agli standard può, quindi, essere vista come un **prerequisito per l'accesso al mercato** e rappresentare una *conditio sine qua non* per l'ingresso dei fornitori

sul mercato. Infatti, avendo la distribuzione un forte potere contrattuale lungo la filiera, gli standard assumono il carattere di obbligatorietà de facto.

- 2) Gli standard stabilizzano i requisiti dei fornitori (locali, nazionali, internazionali), permettendo ai distributori un effettivo **approvvigionamento a livello globale**. Tutto questo è importante se si considera che la catena alimentare a livello mondiale è sottoposta a diverse regolamentazioni pubbliche.
- 3) Gli standard, inoltre, **diventano uno strumento di coordinamento delle filiere**, in grado di ridurre i costi di transazione sul mercato. Il ruolo chiave di uno standard infatti è quello di facilitare il coordinamento all'interno della catena del valore attraverso lo spazio e fra i produttori/distributori e, così facendo, di trasmettere informazioni attendibili sulla natura dei prodotti e sulle condizioni in cui essi sono prodotti, trasformati e trasportati.

E' infine da sottolineare che gli standard sono una possibile risposta alle problematiche legate alla sostenibilità all'interno del sistema agroalimentare. Gli standard, infatti, riguardano non solo la sicurezza alimentare, ma anche una serie più ampia di attributi quali la qualità del prodotto, le questioni ambientali e sociali.

5 CERTIFICAZIONI ETICHE: STANDARD VOLONTARI DI ORGANIZZAZIONI NON GOVERNATIVE

Due sono di particolare rilievo per le produzioni agroalimentari, la SA8000 (vedere su libro cap. 7) e il Commercio Equo

5.1 Il Commercio Equo

Il Commercio Equo (Fair Trade) è una particolare forma di relazione di scambio nata per offrire concrete possibilità di sviluppo a produttori agricoli e artigiani economicamente e socialmente marginalizzati, operanti nei Paesi in Via di Sviluppo (PVS), che non hanno la possibilità di operare sui mercati internazionali. Nato nel secondo dopoguerra, negli Stati Uniti e nel Nord-Europa, a partire da iniziative di matrice umanista-religiosa e terzomondista, il Commercio Equo si è progressivamente strutturato in due forme organizzative: **Commercio equo di filiera**, caratterizzato da una “distribuzione alternativa” e **Commercio equo di prodotto**, con Marchi di certificazione.

Il **Commercio equo di filiera** è interamente gestito da organizzazioni non profit: le centrali d'importazione acquistano i prodotti e li commercializzano nella rete delle Botteghe del Mondo; Una parte dei prodotti venduti non sono contrassegnati da marchi, ma sono acquistati in base alla fiducia che il consumatore ripone nel nome e nella reputazione di queste organizzazioni.

Questo canale alternativo è centrato su 5 elementi:

- 1) Un canale corto (con nuovi soggetti: organizzazioni di importatori e Botteghe del mondo)
- 2) Condizioni contrattuali attente ai bisogni dei produttori (soprattutto i piccoli) e concordate. I prezzi non sono stabiliti dal mercato ma stabiliti con i produttori in modo da risultare equi (in grado cioè di coprire i costi di produzione e garantire una remunerazione sufficiente per il lavoro); sono previste forme di prefinanziamento (pagamento di parte dell'importo al momento dell'ordine) ed è assicurate stabilità delle relazioni contrattuali nel tempo.

- 3) Processi produttivi organizzati per garantire il rispetto del lavoro umano, come una risorsa da rispettare e valorizzare e dell'ambiente, come risorsa da proteggere e conservare
- 4) Supporto ai piccoli produttori (incentivi alla loro organizzazione e consulenza)
- 5) Coinvolgimento dei consumatori, fornendo informazioni dettagliate sulla formazione del prezzo (quota che va ai produttori).

In Italia una realtà importante è il Consorzio Ctm altromercato (<http://www.altromercato.it>).

Il **Commercio equo di prodotto**, che si è sviluppato successivamente, è portato avanti prevalentemente di imprese profit che includono nel proprio assortimento prodotti certificati da organismi nazionali facenti capo a *Fairtrade Labelling Organization* (FLO), distribuiti in genere attraverso il dettaglio tradizionale e, soprattutto, la Distribuzione moderna. Ciò ha richiesto un processo di elaborazione e formalizzazione di standard (e criteri di certificazione) che attestano la qualità sociale del prodotto. Gli standard sono relativi alla garanzia delle condizioni di lavoro (sono elaborati nel rispetto delle condizioni dell'ILO e delle raccomandazioni contenute nell'Agenda 21 dell'ONU), alla riduzione dell'impatto ambientale nei processi produttivi e salvaguardia degli ecosistemi naturali, e sono definiti per singolo prodotto in modo da tener conto delle peculiarità dei diversi sistemi di produzione e di commercializzazione.

In Italia il marchio Fairtrade è gestito da Fairtrade Italia (<http://www.equo.it>)

Insegne che hanno una “private label” certificata Fairtrade in Italia: Auchan, Coop e Ipercoop, Crai, Despar, Lidl, NaturaSi

Molte altre insegne vendono prodotti certificati Fairtrade: