

Testo estratto e rielaborato (con aggiornamenti) a fini didattici dalla pubblicazione

# I Sistemi di Qualità Alimentare

*A cura di:* Giovanni Peira e Moreno Soster

<https://www.regione.piemonte.it/web/sites/default/files/media/documenti/2018-12/I%20SISTEMI%20DI%20QUALITA%27%20ALIMENTARE%20DEF2.pdf>

Pubblicazione gratuita disponibile in download dal portale istituzionale della Regione Piemonte -  
Direzione Agricoltura

# CAPITOLO 1

## I Sistemi di Gestione di processo

Giovanni Peira, Maria Beatrice Pairotti, Alessandro Bonadonna e Stefano Duglio

Sommario:

- 1.1. Introduzione al concetto di qualità.
- 1.2. Il processo normativo e certificativo.
- 1.3. Il Sistema di Gestione della Qualità: ISO 9001.
- 1.4. Strumenti di gestione ambientale di processo.
  - 1.4.1. ISO 14001:2015.
  - 1.4.2. Regolamento EMAS
  - 1.4.3. Differenze ISO ed EMAS
  - 1.4.2 ISO 14040
    - Dispensa 5.a - Le impronte ambientali e i prodotti alimentari
    - Dispensa 5.b - Doppia Piramide 2016 Un futuro più sostenibile dipende da noi
- 1.5. Certificazione etica SA 8000 e Linee guida ISO 26000.
- 1.6. I Sistemi di Gestione sulla Salute e la Sicurezza sul Lavoro: OHSAS 18001 e ISO 45001

### 1.1. Introduzione al concetto di Qualità

In ambito agroalimentare la parola *qualità* assume molteplici significati in funzione di fattori collegati alla società ed alle attività antropiche come usi e consuetudini, cultura e religione, innovazione ed evoluzione tecnologica.

Barjolle e Sylvander (2000) ricordano che nell'Unione europea convivono due differenti orientamenti nell'interpretare il termine *qualità* correlati a due distinte aree geografiche: i Paesi del nord da una parte ed i Paesi dell'area mediterranea dall'altra.

Per l'area settentrionale, la qualità dei prodotti alimentari è riferibile agli aspetti relativi alla tutela igienico-sanitaria ed ai principi nutrizionali, gestiti e disciplinati dall'autorità pubblica, oltre ad un sempre più marcato approccio orientato alla sostenibilità: si pensi ad esempio alla diffusione degli schemi certificativi dedicati al metodo di produzione biologico e al benessere animale.

Per l'area meridionale, la qualità assume significati diversi e mutevoli, tutti riconducibili ad elementi come il territorio, la cultura e le risorse nonché gli aspetti più strettamente sensoriali legati alla reputazione ed alla tipicità del prodotto (sapori, profumi e colori).

In ambito europeo, i diversi orientamenti hanno portato alla realizzazione di un complesso sistema legislativo:

- l'*approccio nordico* infatti ha sostenuto l'implementazione dell'HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), la cogenza della rintracciabilità, l'istituzione del RASFF (*Rapid Alert System for Food and Feed*) e dell'EFSA (*European Food Safety Authority*);
- l'*approccio mediterraneo* ha invece permesso di sviluppare una maggiore sensibilità nei confronti dei prodotti del territorio e, di conseguenza, ha portato alla realizzazione di diversi sistemi di qualità per la caratterizzazione e per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari.

In generale, la definizione del termine *qualità* fornita dall'UNI EN ISO 8402, cioè «l'insieme delle caratteristiche di un prodotto o di un servizio che conferiscono ad esso la capacità di

soddisfare le esigenze esplicite ed implicite dell'utente», consente un primo approccio alla complessità del suo significato. Essa infatti aiuta a comprendere il nesso che unisce le specificità di un qualsiasi prodotto/servizio alle necessità espresse ed implicite del fruitore del bene (Mirandola *et al.* 1994; Peri 1994; Proto 1999).

In ambito agroalimentare, in particolare, sono diversi gli autori che si sono cimentati nel definire il termine qualità. Solo per citarne alcuni, si ricordano Percivale, che individuano tre sottocategorie (*alimentare; psicosociale; uso e servizio*), Manfredini, che ne spiega i contenuti attraverso l'individuazione di cinque parole la cui iniziale è la "S" (*Sensi, Servizio, Sicurezza, Salute e Storia*), Petrin che rende planetario il dibattito individuando un'idea di qualità basata su tre principi (*buono, pulito e giusto*).

L'Organizzazione Internazionale per la Standardizzazione (ISO) tuttavia non si è limitata a fornire una sola definizione di qualità (ISO 8402). Nel 2000, infatti, con la stesura della VISION 2000 si è arrivati ad un'evoluzione in cui si sottolineano ulteriormente le evidenze e le specificità di un bene o servizio, estendendone il campo di applicazione. Essa indica la qualità come il «grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa i requisiti» dove per *requisito* si intende una «esigenza o aspettativa che può essere espressa, generalmente implicita o cogente».

Le valenze che tale definizione può assumere nel settore agroalimentare sono ben enumerate e definite da un modello proposto da Peri per definire la qualità alimentare attraverso l'individuazione dei suoi requisiti. Partendo dal presupposto che la «qualità può essere descritta dai requisiti necessari a soddisfare i bisogni e le attese del consumatore», egli individua e distingue diversi requisiti di qualità: i *requisiti di prodotto* in senso stretto come la sicurezza alimentare, la conformità merceologica, i principi nutrizionali, gli aspetti sensoriali; i *requisiti psicologici* relativi al contesto produttivo e all'etica; i *requisiti di garanzia* come le certificazioni e la rintracciabilità; i *requisiti del sistema prodotto-confezione* relativi alle caratteristiche funzionali ed estetiche dell'imballaggio, alle informazioni riportate in etichetta e alle modalità d'uso; i *requisiti del sistema prodotto-mercato* inerenti la disponibilità del prodotto e il relativo prezzo di vendita.

Ai fini della presente pubblicazione è bene considerare inoltre un'ulteriore classificazione che consenta la distinzione tra la *qualità cogente*, ovvero obbligatoriamente prevista da un ente pubblico, e la *qualità volontaria e garantita*, cioè certificata da un ente terzo. La normativa vigente in ambito UE, prevede infatti la cogenza di alcuni dei requisiti individuati da Peri. La disciplina relativa alla tutela igienico-sanitaria (*pacchetto igiene*), la legge generale sulla sicurezza alimentare (Regolamento Ce n. 178/2002), la regolamentazione delle informazioni da riportare sulle etichette dei prodotti alimentari (Regolamento Ue n. 1169/2011) e talune disposizioni identificanti le caratteristiche merceologiche di un prodotto alimentare (ad esempio, il D. M. 22 luglio 2005) trasformano i requisiti di sicurezza, rintracciabilità, informazioni in etichetta e (talvolta) conformità merceologica in prerequisiti che, di fatto, devono essere soddisfatti quale condizione necessaria per poter immettere sul mercato il prodotto alimentare.

Di seguito, tuttavia, si approfondirà la qualità volontaria, con un'analisi dei principali sistemi di gestione orizzontali adottabili in tutti in settori economici e nei successivi capitoli, verranno esaminati quelli implementabili nel settore agroalimentare.

## 1.2. Il processo normativo e certificativo

Prima di addentrarsi nell'analisi dei vari *standard* è utile compiere un approfondimento sul processo per la realizzazione di una norma tecnica e sulla successiva fase certificativa. Inoltre è indispensabile individuare i principali *stakeholders* della qualità volontaria che sono (Figura 1.1.)

- Enti di normazione (ISO, EN e UNI);
- Enti di accreditamento (per l'Italia è Accredia);
- Società di certificazione;

- Organizzazioni.

Figura 1.1. Gli *stakeholders* del processo normativo e di certificazione



Fonte: elaborazione degli autori

Secondo AFNOR (*Association Française de normalisation*), la norma tecnica è un “documento, prodotto mediante consenso e approvato da un organismo riconosciuto che fornisce, per usi comuni e ripetuti, regole, linee guida o caratteristiche, relative a determinate attività o ai loro risultati, al fine di ottenere il miglior ordine in un determinato contesto”. Le norme tecniche sono, quindi, prodotte attraverso l’accordo di tutte le parti interessate ed emesse dai competenti organismi normatori nazionali (in Italia Ente Nazionale Italiano di Unificazione - UNI) e internazionali (*International Organization for Standardization* - ISO) o da altri enti tecnici e scientifici di riconosciuta competenza e prestigio.

L’ISO ha definito la normazione come “l’attività svolta per stabilire, relativamente a problemi effettivi e potenziali, disposizioni per gli usi comuni e ripetitivi, miranti ad ottenere l’ordine migliore in un determinato contesto”. La norma è un documento che definisce i requisiti, le specifiche, le linee guida o caratteristiche da utilizzare sistematicamente al fine di garantire l’utilizzo di materiali, prodotti, processi e servizi.

Il Regolamento UE n. 1025/2012 sulla normazione europea, definisce la norma “una specifica tecnica, adottata da un organismo di normazione riconosciuto, per l’applicazione ripetuta o continua, alla quale non è obbligatorio conformarsi, e che appartenga ad una delle seguenti categorie:

- norma internazionale;
- norma europea;
- norma armonizzata<sup>1</sup>;

<sup>1</sup> Una norma europea che, a seguito di una richiesta della Commissione, viene adottata dagli organismi europei di normazione, in base agli orientamenti generali adottati dalla Commissione europea

- norma nazionale.

Le norme sono documenti che descrivono le caratteristiche di un prodotto, processo e/o servizio. Le caratteristiche peculiari delle norme tecniche sono:

- contestualità: devono ricevere l'approvazione di tutti coloro che hanno partecipato al processo di stesura della stessa;
- democraticità: coinvolge tutte le parti interessate, che hanno partecipato ai lavori, soprattutto chi formula osservazioni prima dell'approvazione finale;
- trasparenza: l'organismo nazionale di normazione segnala le tappe fondamentali che portano allo sviluppo della norma;
- volontarietà: le norme sono considerate un riferimento che le parti interessate s'impongono di seguire spontaneamente.

Il processo di elaborazione di una norma tecnica o *standard*, da parte di ente nazionale/internazionale, si articola in quattro fasi.

La prima fase prende avvio a seguito di una richiesta di mercato, al fine di ottenere un riferimento ufficiale, che offra agli operatori una regolamentazione certa e condivisa. Questa fase è d'importanza strategica perché esamina tutti i benefici che trarrebbe il mercato grazie all'adozione di una nuova norma, le condizioni economiche, sociali o politiche, al fine di rintracciare le parti interessate. Tutte queste verifiche vengono effettuate tramite un *audit* pubblico preliminare.

Superata la prima fase, l'ente di normazione affida ad un organo tecnico, costituito da esperti che rappresentano le parti economiche e sociali interessate, la redazione del progetto di norma, con un approccio multidisciplinare. L'ente di normazione svolge un ruolo *super partes*, coordina i lavori e mette a disposizione la propria struttura organizzativa, garantendo che vengano rispettate le regole di normazione. Dopo un lungo percorso, i membri dell'organo tecnico elaborano una proposta di norma condivisa che, se approvata, sarà resa pubblica per raccogliere tutte le valutazioni degli *stakeholders* interessati.

Conclusa l'inchiesta pubblica, la proposta di norma con le eventuali revisioni, verrà esaminata dagli organi tecnici centrali e nel caso di esito positivo, lo *standard* sarà ratificato dal Presidente dell'organo di normazione e pubblicato nel catalogo delle norme, con la conseguente entrata in vigore.

In ambito ISO, l'iter procedurale è identico e l'approvazione dovrà essere effettuata da tutti gli Stati membri. A titolo di esempio si rammenta che negli anni '90, gli *stakeholders* del settore alimentare, soprattutto italiani, hanno manifestato grande attenzione verso la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari. L'UNI ha raccolto questa manifestazione di interesse sul tema e, dopo un processo di elaborazione, ha emanato gli *standard* volontari UNI 10939:01 relativo al "Sistema di rintracciabilità nella filiera agroalimentare" e UNI 11020:02 che disciplina il "Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari".

La Commissione europea, nel Regolamento n. 178/2002, ha introdotto la rintracciabilità obbligatoria intesa come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi del processo di produzione, della trasformazione e della distribuzione". La rintracciabilità obbligatoria deve essere adottata da tutti gli operatori in ogni fase del processo produttivo, includendo la fase primaria.

Dopo l'emanazione delle norme dell'UNI, è cresciuta, in ambito internazionale da parte degli operatori del settore alimentare, l'esigenza di emanare uno *standard* su questo argomento. L'ISO ha pubblicato lo *standard* 22005:2007 (revisionato nel 2011) riguardante la "*Traceability in the feed and food chain - General principles and basic requirements for system design and implementation*". Esistendo una gerarchia delle fonti volontarie tra normative ISO e UNI, in cui le prime prevalgono *sulle seconde*, le norme UNI 10939:01 e UNI 11020:02 sono state abrogate.

La norma ISO 22005 disciplina sia la tracciabilità sia la rintracciabilità. Ha l'obiettivo di mettere in condizioni le organizzazioni che fanno parte della filiera alimentare e mangimistica di poter documentare la storia e il percorso del proprio prodotto, consentendo la localizzazione e la provenienza anche dei suoi componenti, in qualsiasi momento.

Nell'ambito del processo certificativo, un ruolo importante è svolto dall'Ente Italiano di Accreditamento (Accredia), nato nel 2008, dalla fusione del Sistema Nazionale per l'Accreditamento degli Organismi di Certificazione e Ispezione (SINCERT) e il Sistema Nazionale per l'Accreditamento di Laboratori (SINAL) in applicazione del Regolamento n. 765/2008. Accredia è l'unico organismo nazionale autorizzato dallo Stato a svolgere l'attività di **accreditamento, un processo volontario che attesta che gli organismi di certificazione ed ispezione, i laboratori di prova (anche per la sicurezza alimentare) e quelli di taratura abbiano le competenze per valutare la conformità dei prodotti, dei processi e dei sistemi agli standard di riferimento.**

L'accREDITAMENTO è uno strumento di qualificazione dei prodotti e servizi che circolano nei mercati, costituendo un vantaggio competitivo sia per le aziende che adottano *standard* riconosciuti a livello nazionale/internazionale, offrendo la possibilità di accedere a nuovi mercati senza dover superare ulteriori controlli di conformità, sia per il consumatore per il quale l'accREDITAMENTO delle società di certificazione rafforza la rete di valutazione dei requisiti di conformità effettuata da una parte "terza" indipendente.

Il processo di certificazione per le aziende prevede, inizialmente, una definizione dello *standard* da certificare e un'attenta pianificazione dell'organizzazione interna che dovrà essere conforme ai requisiti previsti. Successivamente, viene disposto un *audit* di certificazione per verificarne l'attendibilità ed identificare eventuali pericoli o rischi nelle attività. Solo se il risultato dell'*audit* è positivo viene rilasciata la certificazione.

### 1.3. Il Sistema di Gestione della Qualità ISO 9001

A decorrere dal 1987, l'ISO ha emesso le prime norme internazionali a livello di qualità, la prima delle quali è stata la ISO 9000. Inizialmente si riferiva solamente ai settori industriali "ad alto rischio" (aerospaziale, nucleare, ecc.) con l'obiettivo di elevare la qualità offerta in termini di sicurezza e affidabilità. Con l'aumentare della sua diffusione alle più comuni realtà industriali, sono sorte le prime difficoltà ad adeguare le norme in settori differenti rispetto a quelli per cui erano state concepite.

La prima revisione della ISO 9000 fu emanata nel 1994 con tre funzioni fondamentali:

1. garantire la qualità di un prodotto;
2. descrivere i requisiti che un Sistema Qualità doveva avere, al fine di poter raggiungere gli obiettivi di qualità;
3. permettere il conseguimento degli obiettivi di qualità: guida nella gestione della Qualità nell'impresa, fiducia ed approvazione da parte del cliente e certificazione o registrazione da parte di un organismo terzo.

Le norme ISO 9000:1994 comprendevano quattro sottoinsiemi:

- ISO 9001. Modello per l'assicurazione della qualità realizzato in quattro fasi: progettazione, sviluppo, fabbricazione, installazione del prodotto, assistenza post vendita. Questa norma veniva utilizzata quando la conformità ai requisiti di qualità, doveva essere assicurata dal fornitore al cliente finale, in tutte le fasi (dalla progettazione all'assistenza);
- ISO 9002. Modello per l'assicurazione della qualità in tre fasi: fabbricazione, installazione del prodotto, assistenza post vendita;

- ISO 9003. Modelli per l'assicurazione della qualità durante i controlli e i collaudi finali;
- ISO 9004. Modelli riguardanti la gestione aziendale in ottica di Qualità Totale e la realizzazione di "Sistemi di Qualità Aziendali". Forniva una guida riguardo i fattori tecnici, gestionali ed umani che influenzano la qualità di un prodotto e servizio in tutte le fasi della qualità.

La principale caratteristica di questa norma era fornire un metodo, in quanto le norme si limitavano a descrivere gli elementi e i requisiti fondamentali del Sistema Qualità, e non imponevano un'applicazione rigida con lo scopo di lasciare a ciascuna azienda la libertà di adattare il Sistema Qualità alla propria realtà individuale.

La seconda revisione è avvenuta con la ISO 9001:2000 che sostituiva le precedenti ISO 9001, 9002 e 9003:1994, diventando l'unica norma di riferimento per scopi contrattuali e di certificazione di parte terza. Tale norma precisava i requisiti che un sistema di gestione dovesse possedere, al fine di fornire dei prodotti tali da soddisfare le esigenze del cliente. La ISO 9001:2000 si basava su una "struttura per processi" a differenza della versione del 1994, basata su una "struttura a punti" e rivolgendosi alla capacità di un'organizzazione di controllare i propri processi produttivi in modo sistematico ed organico. Per "processo" s'intende l'insieme di attività collegate o interagenti che trasformano elementi in ingresso (*input*), in elementi in uscita (*output*). La "struttura per processi" è uno degli otto principi di gestione della qualità e veniva definita come "l'insieme di attività correlate o interagenti che trasformano elementi in ingresso in elementi in uscita".

La ISO 9001:2000 era strutturata in quattro paragrafi fondamentali, che si riferivano ai requisiti della qualità dell'approccio per processi:

- Responsabilità della Direzione;
- Gestione delle risorse;
- Realizzazione di prodotti;
- Misurazioni, analisi, miglioramenti.

Questi erano preceduti da uno specifico paragrafo sul "Sistema di gestione per la qualità", che definisce i requisiti generali sulla struttura e sulla documentazione del sistema.

A decorrere dal 2000, l'unica norma della famiglia ISO, cui un'azienda poteva certificarsi, era la ISO 9001.

La terza revisione, la ISO 9001:2008, ha apportato cambiamenti su due linee direttive importanti:

- la necessità di una maggiore puntualizzazione di alcuni concetti per agevolarne la comprensione ed evitare che interpretazioni soggettive possano causare un'applicazione non completa dello *standard*;
- volontà di ricercare una sempre maggiore compatibilità con la norma ISO 14001:2004 che regola i Sistemi di Gestione Ambientale, al fine di facilitare maggiormente l'integrazione dei due strumenti.

L'ultima revisione della ISO 9001:2015 è stata pubblicata a settembre 2015. I punti principali e le aree di maggiore cambiamento della nuova edizione riguardano:

- l'applicazione dell'approccio per processi;
- la strategia basata sul rischio;
- la flessibilità della documentazione;
- la responsabilità di gestione.

Analizzando il primo punto, la nuova versione dello *standard* va verso l'implementazione dell'approccio per processi, incentrato sullo sviluppo, l'attuazione ed il miglioramento dell'efficacia dei Sistemi di Gestione della Qualità (SGQ). Deve essere definito l'*input* e l'*output* di ogni singolo processo, devono essere esplicitate le misurazioni dei parametri prestazionali e devono essere definiti ruoli e responsabilità. Tale approccio è stato messo a punto per incoraggiare le imprese nella definizione dei processi e verificare se vengono messe in atto le attività di monitoraggio utili ed efficaci.

Analizzando il secondo punto, si affronta la tematica della gestione dei rischi, la loro individuazione, le azioni da adottare per gestirli e l'individuazione delle opportunità. In realtà non si parla di "*risk management*" ma di "*risk based thinking*".

Il "*risk management*", "processo di gestione del rischio" è l'insieme di attività, metodologie e risorse coordinate per guidare e tenere sotto controllo un'organizzazione con riferimento ai rischi. Si tratta quindi di proteggere e di incrementare il valore di un'azienda, sostenere gli obiettivi, migliorare il processo decisionale, pianificare le priorità grazie ad una struttura organizzata dell'attività.

Il "*risk management*" consente all'azienda di considerare il potenziale impatto che le differenti tipologie di rischio possono avere sui processi aziendali, sulle attività, sugli operatori, sui prodotti e sui servizi. Il "*risk based thinking*" o "pensiero basato sul rischio", è reso esplicito nella versione 2015 ed è distribuito nell'ambito dell'intero sistema di gestione. Questo concetto è già parte dell'approccio per processi e fa sì che l'azione preventiva entri a far parte della *routine* gestionale. Spesso il rischio viene considerato come un qualcosa di negativo ma occorre anche pensare che può aiutare ad identificare opportunità. In tal caso l'organizzazione percepisce quali sono i rischi del proprio SGQ e dei processi, che possono quindi influenzare la capacità di raggiungere gli obiettivi previsti. Si tratta di un processo in continua evoluzione proprio perché i rischi sono dinamici e cambiano con il passare del tempo. Tale processo andrà ad aumentare i benefici per le aziende certificate. La nuova versione della norma prevede che le aziende debbano individuare per ogni processo i fattori di rischio, stabilire le contromisure per poterli affrontare e gestire, prendendo come criteri la scarsità delle risorse, l'instabilità del processo produttivo e fattori che possono influenzarli.

Il terzo punto prevede una maggiore flessibilità per gli operatori anche nella gestione della documentazione. È a discrezione delle aziende scegliere la profondità e il dettaglio della documentazione scritta e ciò dipende anche dalla complessità aziendale in merito ai processi e alle competenze del personale. Le procedure operative *standard* richieste dall'edizione 2008 della norma non saranno più necessarie.

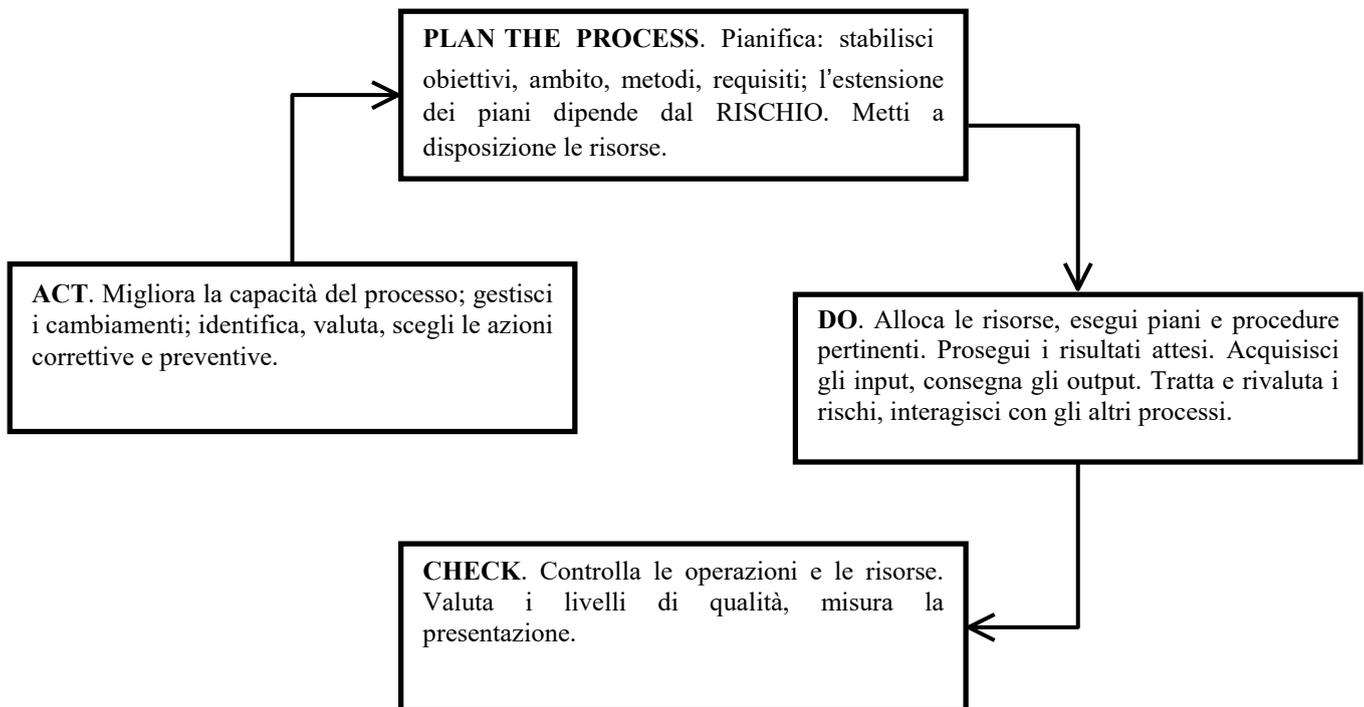
Il quarto punto vede un incremento delle responsabilità gestionali. I *team* dedicati saranno tenuti ad allargare le proprie responsabilità ad altri settori, fornendo un sostegno concreto al SGQ. Le funzioni, che prima venivano svolte dai Rappresentanti della direzione per la Qualità, ora saranno trasferite alle figure *top* della gestione aziendale e i SGQ dovranno essere integrati nei processi di *business* delle organizzazioni, con l'obiettivo di promuovere la consapevolezza tra il personale di un approccio basato sui processi. Inoltre, il *team* di gestione deve garantire che il SGQ raggiunga gli obiettivi definiti e fornisca il supporto a tutto il personale dell'azienda.

Tutti gli *standard* ISO sono rivisti ogni cinque anni per stabilire se sia necessaria una revisione che possa mantenerli aggiornati in base alle esigenze di mercato, nel 2020 è iniziato un nuovo processo di revisione.

Come è già stato anticipato, uno dei punti cardine della nuova versione della ISO 9001:2015 è l'approccio per processi che, insieme all'approccio sistemico, può essere realizzato utilizzando il *risk based thinking* e la metodologia PDCA, cioè "*Plan-Do-Check-Act*" (Figura 1.2.). *Plan* significa stabilire gli obiettivi ed i processi necessari per fornire risultati in conformità ai requisiti del cliente alle politiche dell'organizzazione; *do* consiste nell'attuare i processi; *check* indica il monitoraggio e la misurazione dei processi e del prodotto a fronte delle politiche, degli obiettivi e

dei requisiti relativi al prodotto ed il report dei risultati; *act*: intraprendere azioni per il miglioramento continuo delle prestazioni dei processi.

Figura 1.2. Il modello PDCA della ISO 9001:2015 applicato ad un singolo processo attivo nel SGQ



Fonte: Aicq

Un altro aspetto fondamentale della nuova revisione è la compatibilità con gli altri *standard*. La norma ISO 9001:2015 ha adottato la struttura di alto livello (HLS - *High Level Structure*), assicurando l'allineamento alle norme già uscite e a quelle in uscita. La norma presenta la seguente struttura:

- *leadership*, politica e responsabilità (paragrafo 5);
- processi per la pianificazione e l'identificazione di rischi ed opportunità (paragrafo 6);
- processi di supporto, incluso risorse, persone ed informazioni (paragrafo 7);
- processi operativi riferiti a clienti, prodotti e servizi (paragrafo 8);
- processi per la valutazione delle prestazioni (paragrafo 9);
- processi per il miglioramento (paragrafo 10).

Le organizzazioni non sono tenute a rispettare l'ordine sequenziale, paragrafo per paragrafo, quindi sono incoraggiate ad utilizzare l'approccio per processi, che con l'applicazione coerente della metodologia PDCA e l'approccio al rischio, consente alle organizzazioni di integrare SGQ con gli altri sistemi di gestione. I requisiti di questo *standard* sono generici in modo tale che siano applicabili a tutte le organizzazioni, in base alla tipologia, alla grandezza e al prodotto finito.

## 1.4. Strumenti di Gestione Ambientale

La Gran Bretagna è stata il precursore, non solo della qualità ma anche dei sistemi di gestione ambientale. La prima versione della norma nazionale *British Standard 7750 (Specification for Environment Management System)* risale al 1992 e sembra essere stata la base del Regolamento EMAS (*Environmental Management and Audit Scheme*) del 1993 e dei successivi *standard* internazionali ISO 14000 del 1996.

L'intera serie ISO 14000 fornisce **strumenti manageriali per le organizzazioni che vogliono porre sotto controllo i propri aspetti ed impatti ambientali** e migliorare le proprie prestazioni in tale campo.

Il gruppo di norme (certificabili e non certificabili) della serie 14000 comprende

ISO 14001 è la norma che può essere attuata da qualsiasi tipo di organizzazione che intenda conseguire un miglioramento nell'esercizio delle proprie attività attraverso l'adozione di un sistema di gestione ambientale.

ISO 14040 che norma la metodologia da applicare nello studio sul ciclo di vita. LCA (Life Cycle Assessment),

ISO 14020 disciplina diversi tipi di etichette e di dichiarazioni ambientali, standardizzando diversi livelli di informazione al pubblico sulle prestazioni ambientali di prodotti e servizi. Etichette e dichiarazioni svolgono un ruolo importante ai fini del consumo sostenibile, in quanto definiscono, in maniera credibile e trasparente, un limite che contraddistingue i prodotti più compatibili con l'ambiente da quelli meno compatibili.

La norma ISO 14001 definisce il Sistema di gestione ambientale come *“la parte del sistema di gestione generale che comprende la struttura organizzativa, le attività di pianificazione, le responsabilità, le prassi, le procedure, i processi, le risorse per elaborare, mettere in atto, conseguire, riesaminare e mantenere attiva la politica ambientale”*. Una definizione del tutto simile è contenuta nel Regolamento EMAS, secondo cui il Sistema di gestione ambientale è *“la parte del sistema di gestione complessivo comprendente la struttura organizzativa, la responsabilità, le prassi, le procedure, i processi e le risorse per definire e attuare la politica ambientale”*.

In sostanza, le imprese possono gestire la sfera ambientale grazie all'implementazione di un sistema organizzativo generale, che permetta di coordinare, controllare e affrontare tutte le problematiche ambientali che possono insorgere.

Analogamente a quanto già presentato in merito alla struttura dello *standard* ISO 9001, lo schema di un sistema di gestione ambientale (SGA) segue la metodologia PDCA, *“Plan-Do-Check- Act”*. Gli aspetti generali sono ripresi qui di seguito, mentre per una trattazione più specifica, differenziata secondo i due diversi *standard*, si rimanda ai paragrafi che seguono.

La politica ambientale rappresenta il concreto impegno del *top management* di implementare, mantenere e gestire correttamente il Sistema di Gestione Ambientale (SGA), attuando i programmi in cui sono prefissati gli obiettivi che s'intendono raggiungere.

Il manuale di gestione ambientale contiene il riassunto di tutta la documentazione, le responsabilità e le procedure e le registrazioni riguardanti la gestione ambientale dell'organizzazione.

La pianificazione riguarda le azioni che l'azienda mette in atto. In questa fase vengono anche stabiliti gli obiettivi e i traguardi che devono essere misurabili e monitorati costantemente.

L'attuazione del sistema ha come requisito base la fiducia nello stesso da parte della direzione. Occorre definire ruoli e responsabilità delle risorse, implementare un efficiente sistema di

comunicazione tra i vari livelli interni ma anche con l'esterno. Il sistema viene monitorato in modo migliore se la documentazione è completa ed esaustiva.

I controlli servono per verificare se ciò che è stato stabilito nelle fasi precedenti viene rispettato emette in atto delle azioni correttive in caso di necessità.

Infine, la necessità di un riesame della norma è evidente per il miglioramento continuo, che implica il raggiungimento degli obiettivi e la stesura di nuovi.

#### **1.4.1. ISO 14001**

La norma ISO 14001 è stata pubblicata per la prima volta nel 1996. Essa appartiene ad una famiglia di norme di cui è l'unica certificabile, "Sistemi di gestione ambientale – Requisiti e guida per l'uso". È uno strumento internazionale di carattere volontario, applicabile a tutte le tipologie di imprese. La struttura della ISO 14001:1996, comprende le seguenti principali tematiche: l'analisi ambientale iniziale (solo richiamata), la politica ambientale, il manuale di gestione ambientale, la pianificazione, l'attuazione del sistema, i controlli e le azioni correttive ed infine, il riesame della norma.

La prima revisione della ISO 14001 è stata pubblicata nel novembre del 2004. Le modifiche, rispetto alla precedente edizione, non sono state sostanziali: riguardavano principalmente il miglioramento del testo, l'allineamento con la ISO 9001:2000 e l'appendice che funzionava come linea guida per l'attuazione.

A settembre 2015 è stata pubblicata la nuova versione della certificazione ISO 14001. Per l'entrata in vigore di entrambe le norme, ovvero la ISO 9001:2015 e la ISO 14001:2015, l'IAF (*International Accreditation Forum*) ha fissato un periodo transitorio di tre anni dalla pubblicazione.

La Tabella 1.4. mette in risalto l'allineamento, anche a livello di indice, fra ISO 14001 e 9001 in modo da agevolare l'integrabilità dei due sistemi.

Tabella 1.4. Raffronto fra lo *standard* ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015.

<b>ISO 9001:2015</b>	<b>ISO 14001:2015</b>
<p><b>1. Scopo e campo di applicazione</b>  <b>2. Riferimenti normativi</b>  <b>3. Termini e definizioni</b></p> <p><b>4. Contesto dell'organizzazione</b>  4.1 Comprendere l'organizzazione e il suo contesto  4.2 Comprendere le esigenze e le aspettative delle parti interessate  4.3 Determinare il campo di applicazione del sistema di gestione per la qualità  4.4 Sistema di gestione per la qualità e relativi processi</p> <p><b>5 Leadership</b>  5.1 Leadership e impegno  5.2 Politica  5.3 Ruoli, responsabilità e autorità nell'organizzazione</p> <p><b>6 Pianificazione</b>  6.1 Azioni per affrontare rischi e opportunità  6.2 Obiettivi per la qualità e pianificazione per il loro raggiungimento  6.3 Pianificazione delle modifiche</p> <p><b>7 Supporto</b>  7.1 Risorse  7.2 Competenza  7.3 Consapevolezza  7.4 Comunicazione  7.5 Informazioni documentate</p> <p><b>8 Attività operative</b>  8.1 Pianificazione e controllo operativi  8.2 Requisiti per i prodotti e i servizi  8.3 Progettazione e sviluppo di prodotti e servizi  8.4 Controllo dei processi, prodotti e servizi forniti dall'esterno  8.5 Produzione e erogazione dei servizi  8.6 Rilascio di prodotti e servizi  8.7 Controllo degli output non conformi.</p> <p><b>9. Valutazione delle prestazioni</b>  9.1 Monitoraggio, misurazione, analisi e valutazione  9.2 Audit interno  9.3 Riesame di direzione</p> <p><b>10 Miglioramento</b>  10.1 Generalità  10.2 Non conformità e azioni correttive  10.3 Miglioramento continuo</p>	<p><b>1 Scopo e campo di applicazione</b>  <b>2 Riferimenti normativi</b>  <b>3 Termini e definizioni</b></p> <p><b>4 Contesto dell'organizzazione</b>  4.1 Comprendere l'organizzazione e il suo contesto  4.2 Comprendere le esigenze e le aspettative delle parti interessate  4.3 Determinare il campo di applicazione del sistema di gestione ambientale  4.4 Sistema di gestione ambientale</p> <p><b>5 Leadership</b>  5.1 Leadership e impegno  5.2 Politica ambientale  5.3 Ruoli, responsabilità e autorità nell'organizzazione</p> <p><b>6 Pianificazione</b>  6.1 Azioni per affrontare rischi e opportunità  6.2 Obiettivi ambientali e pianificazione per il loro raggiungimento</p> <p><b>7 Supporto</b>  7.1 Risorse  7.2 Competenza  7.3 Consapevolezza  7.4 Comunicazione  7.5 Informazioni documentate</p> <p><b>8 Attività operative</b>  8.1 Pianificazione e controllo operativi  8.2 Preparazione e risposta alle emergenze</p> <p><b>9 Valutazione delle prestazioni</b>  9.1 Monitoraggio, misurazione, analisi e valutazione  9.2 Audit interno  9.3 Riesame di direzione</p> <p><b>10 Miglioramento</b>  10.1 Generalità  10.2 Non conformità e azioni correttive  10.3 Miglioramento continuo</p>

Fonte: ISO 9001, ISO 14001

Partendo dall'indice della nuova versione della norma, si sottolineano i principali tratti innovativi:

1. l'attenzione al contesto;
2. la prospettiva del ciclo di vita;
3. il rischio.

Questi tre aspetti rappresentano il fulcro dei recenti contenuti introdotti. Il campo di riferimento viene pertanto ampliato, rispetto a quello strettamente ambientale, focalizzando l'attenzione sull'ambito, inteso a 360 gradi, in cui l'organizzazione agisce ed opera.

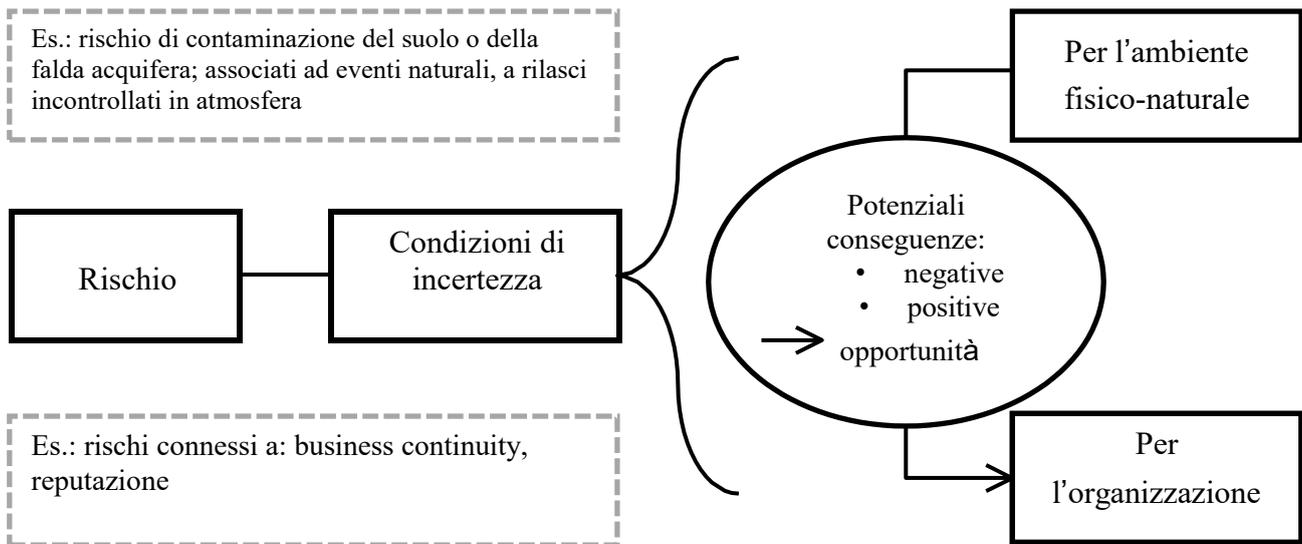
Il contesto non è solo quello ambientale, ma si tratta di un contesto multidimensionale, "oltre alle condizioni dell'ambiente esterno senso fisico e naturale (aria, acqua, suolo, clima, ecc.) di tradizionalmente i SGA hanno sempre tenuto conto, a partire dalla conduzione dell'Analisi ambientale, il contesto va infatti inteso, in senso lato, in tutte le sue possibili declinazioni: culturale, sociale, politico, legale, normativo, finanziario, tecnologico, economico, naturale e competitivo, ecc."<sup>35</sup>. Non viene però tralasciato il contesto interno: l'organizzazione ha le sue proprie attività e i suoi indirizzi, che ne costituiscono la sua specificità.

L'implementazione del *Life Cycle Thinking* nella nuova versione della norma segna un indirizzo nuovo verso l'inclusione delle considerazioni in termini di impatti ambientali lungo l'intero ciclo di vita. La metodologia *del Life Cycle Assessment*, basata su una logica di prodotto, viene accolta nella sua filosofia di base, e non comporta l'introduzione del requisito dello svolgimento di complete analisi LCA per le organizzazioni che intendono certificarsi. L'adozione del Life Cycle Perspective può fornire tutta una serie di dati ed informazioni sui quali basare la gestione di diversi processi aziendali, rispondendo a questioni relative agli impatti più significativi, collegandoli alle relative lavorazioni, a quali siano gli ambiti in cui ricercare un effettivo miglioramento uscendo dall'ambito dell'organizzazione stessa, a quali forniture sono imputabili maggiori o minori impatti.

Il concetto di rischio è un'altra delle novità fondamentali introdotte nella nuova versione della norma, rischio inteso come "effetto dell'incertezza" (punto 3.2.10 della norma ISO14001:2015) rispetto al soddisfacimento degli obiettivi. Sono individuati due precisi destinatari delle conseguenze di questa tipologia di incertezza:

- l'ambiente, intendendo possibili ripercussioni sull'ambiente naturale;
- l'organizzazione, facendo riferimento ai rischi di non raggiungimento di obiettivi definiti all'interno del SGA, con ripercussioni in ambito di business.

Figura 1.3. Il rischio nella nuova ISO 14001:2015



Fonte: Assolombarda, 2015

La Figura 1.3. mette in evidenza come il rischio non venga inteso solo come portatore di effetti negativi, ma si possa considerare come foriero di effetti anche positivi. Pertanto, si invita l'organizzazione non solo a far fronte a scostamenti in termini negativi, ma anche ad eventuali "opportunità" determinate da una gestione ambientale efficace.

La Pianificazione del sistema, al punto 6.1, vede l'organizzazione coinvolta nel determinare "Azioni per affrontare rischi ed opportunità", intendendo i rischi e le opportunità correlati agli aspetti ambientali, agli obblighi di conformità ed altri fattori e requisiti, connessi al contesto in cui l'organizzazione stessa è inserita. Inoltre, tale certificazione si pone come obiettivo la riduzione burocratica e formale del Sistema di Gestione, creando nuovi strumenti che accrescano all'interno dell'organizzazione la consapevolezza e la cultura della prevenzione e della salvaguardia dell'ambiente.

#### 1.4.2. Regolamento EMAS

L'EMAS, acronimo di *Eco-Management and Audit Scheme*, venne istituito attraverso l'emanazione del Regolamento n. 1836 CEE del 1993 quale principale strumento volontario per le imprese e le organizzazioni, sia pubbliche che private, con sede nel territorio dell'Unione europea, che volessero impegnarsi nel valutare e migliorare la propria efficienza ambientale, attraverso l'adozione di un Sistema di Gestione Ambientale formalizzato, da controllarsi tramite un'attività di audit. Le richieste di Registrazione EMAS sono inviate alla Sezione EMAS del Comitato Ecolabel ed Ecoaudit, che opera in seno all'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA), ente pubblico di ricerca, istituito con la legge 133/2008 di conversione, con modificazioni, del Decreto Legge 25 giugno 2008, n. 112.

Al pari dello *standard* ISO 14001, anche il Regolamento EMAS è stato revisionato negli anni. Le revisioni che si sono succedute negli anni hanno seguito la logica di offrire al mondo delle organizzazioni uno strumento più flessibile e che si interfacciasse meglio con lo *standard* ISO 14001.

Anche l'ultima revisione di EMAS, nota come EMAS III, si inserisce in tale alveo, in modo da dotare le organizzazioni che intendono valutare e gestire i propri impatti ambientali, di uno strumento più snello rispetto ai precedenti, anche in considerazione di indagini che sono state condotte a livello europeo che riportavano come lo schema comunitario precedente stesse perdendo di attrattività per le realtà industriali, a favore della certificazione ISO 14001.

Le caratteristiche principali introdotte da EMAS 3 sono state:

1. lo snellimento dell'iter procedurale di registrazione;
2. la semplificazione burocratica, con il principale obiettivo di facilitare l'adesione delle imprese, principalmente delle Piccole Medie Imprese - PMI;
3. la maggiore evidenza degli indicatori ambientali di prestazione nella Dichiarazione Ambientale;
4. la semplificazione nei controlli di legge a carico delle aziende registrate

Aspetto fondamentale del Regolamento EMAS concerne la Dichiarazione Ambientale e gli indicatori ambientali, che si dividono in due tipologie: di performance e di gestione. A tale aspetto, il Regolamento EMAS dedica l'Allegato IV (Comunicazione Ambientale).

La Dichiarazione Ambientale (dell'EMAS) è un documento molto più articolato e complesso rispetto alla politica ambientale (dell'ISO 14001). Essa deve essere redatta secondo quanto previsto dall'Allegato IV e deve essere resa disponibile al pubblico.

Di seguito sono riepilogati, in sintesi, i punti essenziali previsti dalla Dichiarazione Ambientale EMAS:

- dichiarazione dell'organizzazione e sintesi delle sue attività, dei suoi prodotti e servizi;
- la politica ambientale dell'organizzazione e una breve illustrazione del suo sistema di gestione ambientale;
- descrizione degli impatti ambientali significativi diretti e indiretti;
- descrizione degli obiettivi e dei traguardi ambientali;
- sintesi dei dati disponibili sulle prestazioni dell'organizzazione rispetto ai suoi obiettivi e traguardi ambientali;
- altri fattori concernenti le prestazioni ambientali;
- un riferimento agli obblighi normativi applicabili in materia di ambiente;
- il nome e il numero di accreditamento o di abilitazione del verificatore ambientale e la data di convalida.

La Figura 1.4. riepiloga le fasi di elaborazione della Dichiarazione ambientale.

Figura 1.4. Elaborazione della Dichiarazione ambientale



Fonte: Camera di commercio di Torino

### 1.4.3. Differenze ISO ed EMAS

Le differenze tra la certificazione ISO 14001 e il Regolamento EMAS III, entrambe di carattere volontario, risiedono in primis nel fatto che EMAS prevede in modo cogente l'analisi ambientale iniziale e la Dichiarazione Ambientale pubblica. Si sottolinea che l'ISO 14001:2004 pur non prevedendola espressamente, richiama l'analisi ambientale iniziale nell'appendice A.3.1 "Guida all'uso della norma", a causa della necessità di fornire risposte a domande riguardanti la conformità legislativa, la reale conoscenza per le organizzazioni della propria situazione ambientale, l'esistenza o l'assenza di procedure che guidino la gestione dell'ambiente e la valutazione dell'esperienza derivante dall'analisi degli incidenti già capitati. La nuova versione dello *standard* dedica, per contro, una sezione specifica (Punto Norma 4: Contesto dell'organizzazione) in modo che il contesto, comprensivo delle esigenze e delle parti interessate, sia coerentemente preso in considerazione prima di pianificare, attuare, controllare e riesaminare il proprio sistema di gestione ambientale.

L'ISO 14001:2015, nell'alveo della precedente versione, prevede invece i principi generali che l'azienda s'impegna a rispettare, affinché la politica ambientale dell'organizzazione (Paragrafo 5.2) dello *standard*:

- a) sia appropriata alla finalità e al contesto dell'organizzazione;
- b) includa un impegno al miglioramento continuo per accrescere le prestazioni ambientali;
- c) includa un impegno al rispetto delle prescrizioni legali applicabili;
- d) fornisca il quadro di riferimento per stabilire e riesaminare gli obiettivi e i traguardi ambientali;
- e) comprenda l'impegno alla protezione dell'ambiente;
- f) sia documentata, attuata e mantenuta attiva;
- g) sia comunicata a tutte le persone che lavorano per l'organizzazione o per conto di essa;
- h) sia disponibile alle parti interessate.

Le principali differenze fra i due strumenti sono legate alla necessità di pubblicare la Dichiarazione Ambientale prevista da EMAS, in base al già commentato Allegato IV e, quindi ad un diverso grado di comunicazione con il pubblico e trasparenza delle informazioni, in quanto l'organizzazione deve dimostrare di avere un dialogo aperto con l'esterno e con le altre parti interessate che possono essere i fornitori e gli appaltatori.

Tale differenza è dovuta ad un diverso sistema di accreditamento, che rappresenta il secondo importante motivo di differenziazione fra i due modelli. Infatti, in ambito EMAS, il verificatore è un ente privato, accreditato da un ente pubblico, mentre in ambiente ISO 14001, il verificatore è sempre un ente privato, ma accreditato da un altro ente privato, nella fattispecie Accredia. Tale fattore si ripercuote sul tipo di riconoscimento, in quanto per EMAS il sito viene registrato ed inserito in un elenco pubblico e l'organizzazione acquisisce dal Comitato Ecolabel e Ecoaudit una dichiarazione di partecipazione a EMAS stesso; in ambito ISO, per contro, il sito viene certificato.

#### 1.4.2 ISO 14040

##### **Dispensa 5.a - Le impronte ambientali e i prodotti alimentari**

(<https://www.isprambiente.gov.it/it/attivita/certificazioni/files/ipp/documenti/le-impronte-ambientali-e-i-prodotti-alimentari>)

##### **Dispensa 5.b - Doppia Piramide 2016 Un futuro più sostenibile dipende da noi**

La Dispensa riporta una interessante applicazione dell'analisi del ciclo di vita (Life Cycle Assessment, LCA) e gli indicatori ambientali realizzata da Barilla Center for Food e Nutrition.

Testo estratto da BCFN, Doppia Piramide 2016 Un futuro più sostenibile dipende da noi (pagg. 21-35) (<https://www.fondazionebarilla.com/wp-content/uploads/2022/05/Doppia-Piramide-2016-Un-futuro-piu%CC%80-sostenibile-dipende-da-noi.pdf>)

### 1.5. Certificazione etica SA 8000 e ISO 26000

La certificazione SA 8000 è il sistema di gestione della responsabilità sociale (*Social Accountability*), emanata negli Stati Uniti, nel 1997, dal *Council of Economical Priorities Accreditation Agency* (C.E.E.P.A.)<sup>48</sup>, il cui scopo è quello di fornire uno *standard* a tutte le organizzazioni che, volontariamente, adeguano il proprio sistema di gestione secondo principi etici.

Nel 2000, il CEEPA ha modificato la propria denominazione in SAI (Social Accountability International).

Questo *standard* è basato sulle convenzioni dell'ILO (*International Labour Organization*), sulla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani e sulla Convenzione delle Nazioni Unite sui Diritti del Bambino.

La prima edizione è stata pubblicata nel 1997 e l'ultima revisione è avvenuta nel 2014. I principali criteri dei requisiti riguardano:

1. lavoro infantile: l'azienda "non deve ricorrere né dare sostegno all'utilizzo del lavoro infantile", inteso come quello effettuato da un bambino con un'età inferiore ai 15 anni (articolo 1.1.);
2. lavoro forzato o obbligato: l'azienda "non deve ricorrere né dare sostegno all'utilizzo del lavoro forzato o obbligato, incluso il lavoro nelle prigioni, non deve trattenere documenti d'identità in originale e non deve richiedere al personale di pagare "depositi" all'inizio del rapporto di lavoro"(articolo 2.1.);
3. salute e sicurezza: l'azienda "deve garantire un ambiente di lavoro sicuro e salubre e deve adottare misure efficaci per prevenire potenziali incidenti, infortuni o malattie che possano verificarsi in conseguenza di, in relazione a, oppure durante lo svolgimento del lavoro. Deve ridurre o eliminare, per quanto ragionevolmente possibile, le cause di tutti i rischi presenti

nell'ambiente di lavoro, tenendo presenti lo stato delle conoscenze prevalenti del settore ed ogni specifico rischio" (articolo 3.1.);

4. libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva: "tutto il personale deve avere il diritto di formare, partecipare a, ed organizzare, sindacati di propria scelta, e di contrattare collettivamente con l'organizzazione. L'organizzazione deve rispettare questo diritto, e deve informare efficacemente il personale del fatto che esso può liberamente aderire a qualsiasi organizzazione dei lavoratori di propria scelta, senza che questo comporti alcuna conseguenza negativa o provochi ritorsioni da parte dell'organizzazione. L'organizzazione non deve interferire in alcun modo nella formazione, nel funzionamento o nella gestione delle suddette organizzazioni dei lavoratori o nel processo di contrattazione collettiva" (articolo 4.1.);
5. discriminazione: l'azienda "non deve ricorrere o dare sostegno ad alcuna forma di discriminazione nell'assunzione, retribuzione, accesso alla formazione, promozione, cessazione del rapporto o pensionamento, in base a razza, origine nazionale, territoriale o sociale, casta, nascita, religione, disabilità, genere, orientamento sessuale, responsabilità familiari, stato civile, appartenenza sindacale, opinioni politiche, età, o qualsiasi altra condizione che potrebbe dare luogo a discriminazione" (articolo 5.1.);
6. procedure disciplinari: l'organizzazione deve trattare tutto il personale con dignità e rispetto. Non deve utilizzare o tollerare l'utilizzo di punizioni corporali, coercizione fisica o mentale, abuso verbale nei confronti del personale. Non sono permessi trattamenti duri o inumani (articolo 6.1.);
7. orario di lavoro: l'azienda "deve rispettare le leggi vigenti, la contrattazione collettiva (ove applicabile) e gli *standard* di settore in materia di orario di lavoro, riposi e festività pubbliche. La settimana lavorativa normale, esclusi gli straordinari, deve essere quella stabilita dalla legge, ma non deve comunque eccedere le 48 ore" (articolo 7.1.);
8. retribuzione: l'azienda "deve rispettare il diritto del personale ad un salario dignitoso, e garantire che la retribuzione pagata per una settimana lavorativa normale, straordinari esclusi, corrisponda sempre almeno agli *standard* legali o agli *standard* minimi di settore, o ai contratti collettivi (ove applicabile). I salari devono essere sufficienti a soddisfare i bisogni primari del personale, oltre a fornire un qualche guadagno discrezionale" (articolo 8.1.);
9. sistemi di gestione: il management dell'azienda deve definire la politica etica includendo l'impegno dell'organizzazione ad adeguarsi a tutti i requisiti dello *standard* SA8000 e poi dovrà essere comunicato a tutti gli *stakeholders* (articolo 9.1.).

Le principali novità della SA 8000:2014 riguardano il *Social Performance*, formato dal *management* e dai lavoratori dell'azienda che valutano e monitorano la conformità alle norme, la valutazione dei rischi aziendali in materia sociale, soprattutto per implementare un sistema di monitoraggio dei fornitori e il *Social Fingerprint Process*. Quest'ultimo strumento aiuta le organizzazioni ad eseguire delle autovalutazioni che consentono di misurare eventuali scostamenti rispetto ai *rating* previsti dallo *standard*.

Questa certificazione è adattabile a tutte le tipologie di aziende, che operano in varie parti del mondo ed è integrabile con altri sistemi di gestione (ad esempio ISO 9001 e ISO 14001). Inoltre, se l'esito dell'*audit* svolto da un organismo di terza parte è positivo, verrà rilasciato il certificato.

L'ISO ha pubblicato nel 2010 le Linee guida per la Responsabilità Sociale ISO 26000. L'obiettivo è quello di "aiutare le organizzazioni a contribuire allo sviluppo sostenibile, di incoraggiarle ad andare al di là del mero rispetto delle leggi, di promuovere una comprensione comune nel campo della responsabilità sociale e di integrare altri strumenti e iniziative per la responsabilità sociale, ma non di sostituirsi a essi".

La ISO 26000 è una Linea Guida e non una norma: ciò significa che non è rilasciata alcuna certificazione da parte di un ente terzo sul modello di altri sistemi di gestione (ISO 9001, ISO14001, ISO 22000 ecc). È uno strumento complementare alla SA 8000.

## 1.6. I Sistemi di Gestione sulla Salute e sulla Sicurezza sul Lavoro: OHSAS18001 e ISO 45001

Lo *standard* OHSAS 18001 (*Occupational health and safety management systems*) è il Sistema di Gestione sulla Salute e la Sicurezza nei luoghi di lavoro (SSL) ed è stato emanato, nel 1999, dal *British Standard Institution*. Esso consente all'organizzazione di gestire i rischi relativi alla SSL (Salute, Sicurezza dei Lavoratori), di migliorare le *performance* del *business*, di rendere l'ambiente di lavoro sempre più sicuro e di garantire l'applicazione delle normative vigenti in materia di sicurezza. Per salute e sicurezza del lavoro s'intendono "condizioni e fattori che influenzano o possono influenzare la salute e la sicurezza dei lavoratori dipendenti o degli altri lavoratori (inclusi i lavoratori temporanei e il personale di aziende esterne operanti nel sito produttivo), i visitatori e ogni altra persona nell'ambiente di lavoro".

Il grado di applicabilità dello *standard* dipende da diversi fattori, quali la politica aziendale di SSL, la natura delle attività svolte e le condizioni in cui si opera. Questo schema certificativo può essere adottato da aziende operanti in qualsiasi settore economico e dimensione che desiderano:

- dotarsi di un Sistema di Gestione (SG) della SSL al fine di tutelare tutti coloro che si trovano più facilmente esposti a rischi per la salute e per la sicurezza nello svolgimento delle rispettive mansioni;
- implementare, gestire e migliorare nel tempo un Sistema di Gestione della SSL;
- assicurare la conformità con quanto stabilito dalla politica aziendale di SSL;
- dimostrare agli *stakeholders* di aver adottato un Sistema di Gestione della SSL più restrittivo rispetto ai requisiti legali;
- certificare il proprio SG della SSL avvalendosi di una società di certificazione.

Il percorso della norma OHSAS prevede innanzitutto che l'azienda effettui un *audit* per identificare i pericoli e valutare i rischi delle sue attività, che possano mettere in pericolo la salute del lavoratore. Successivamente, oltre alla definizione della politica SSL in cui sono sintetizzati gli obiettivi che l'azienda intende perseguire, viene elaborato il piano operativo, nel quale, individuati i punti critici, sono predisposti le idonee misure di controllo, definendo i tempi e le responsabilità. In seguito, vengono messe in atto le azioni di monitoraggio e le misurazioni delle *performance* del sistema, con lo scopo di perseguire il miglioramento continuo.

La prima revisione, avvenuta nel 2007, consentì all'OHSAS 18001 di divenire lo *standard* riconosciuto a livello internazionale in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

In ambito ISO, è stato elaborato lo *standard* ISO 45001:2018 "Occupational health and safety management systems -- Requirements with guidance for use" in italiano "Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro – Requisiti e guida per l'uso". La nuova norma, partendo dall'OHSAS 18001 e dalle linee guida ILO-OSH dell'Organizzazione internazionale del lavoro, permette di implementare il sistema di gestione della salute e della sicurezza dei lavoratori con gli altri sistemi di gestione della qualità e dell'ambiente, attraverso un particolare focus sull'organizzazione aziendale e coinvolgendo il *top management*.

La pubblicazione di una norma ISO 45001:2018 permette di superare la norma inglese OHSAS 18001 diventando uno *standard* internazionale approvato ed accettato da tutta la comunità dei Paesi membri ISO. Dall'uscita della ISO 45001 le organizzazioni con SGS certificate hanno avuto 3 anni di tempo (cioè fino a settembre 2021) per eseguire la transizione allo *standard* internazionale

L'implementazione della nuova certificazione consente agli *stakeholders* di:

- migliorare la capacità di rispondere ai problemi di conformità normativa;
- ridurre i costi complessivi degli infortuni sul lavoro;
- ridurre i tempi di fermo e i costi di interruzione delle operazioni;
- ridurre i costi dei premi assicurativi;

- ridurre l'assenteismo e i tassi di *turnover* dei dipendenti;
- migliorare la reputazione dell'azienda in materia di sicurezza e salute sul lavoro.

La norma specifica i requisiti per un sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro (SSL) e fornisce una guida per il suo utilizzo, al fine di consentire alle organizzazioni di predisporre luoghi di lavoro sicuri e salubri, prevenendo lesioni e malattie correlate al lavoro, nonché migliorando proattivamente le proprie prestazioni relative alla SSL.

E' applicabile a qualsiasi organizzazione, indipendentemente dalle dimensioni, tipo e attività. Facilita l'organizzazione nel raggiungimento dei risultati attesi del suo sistema di gestione per la SSL; ovvero:

- a) miglioramento continuo delle prestazioni relative alla SSL;
- b) soddisfacimento dei requisiti legali;
- c) raggiungimento degli obiettivi per la SSL.

I potenziali benefici derivanti dall'applicazione della norma includono:

- maggiore impegno dei vertici aziendali a migliorare le performance di salute e sicurezza sul lavoro,
- riduzione degli incidenti sul lavoro,
- diminuzione del turnover per la sostituzione degli infortunati/ malati e quindi una più alta produttività,
- riduzione dei costi dei premi assicurativi,
- creazione di una cultura della prevenzione, della salute e della sicurezza che incoraggi i lavoratori a svolgere un ruolo attivo,
- miglioramento del morale dei lavoratori,
- capacità di soddisfare gli obblighi legali e normativi dell'organizzazione,
- un miglioramento dell'immagine e della reputazione.

# CAPITOLO 2

## Gli standards di qualità in ambito agro-alimentare

*Giovanni Peira, Alessandro Bonadonna e Ambra Palazzo*

Sommario:

2.1. I Sistemi di Qualità per la Sicurezza Alimentare.

2.1.1. ISO 22000.

2.1.2. ISO 22005.

2.1.3. FSCC 22000.

*Standard privati della Distribuzione Moderna*

2.1.4. GlobalGAP.

2.1.5. BRC.

2.1.6. *IFS Food*.

2.1.7. *Food Defence*.

2.2 - Ambito regolamentato Unione Europea

2.2.1. I Sistemi di Qualità regolamentati dei Prodotti agroalimentari.

2.2.2 I Sistemi di Qualità regolamentati nel settore vitivinicolo.

**Dispensa 5.c - XX Rapporto Ismea-Qualivita risultati del settore DOP IGP**

2.2.3. I Sistemi di Qualità Alimentare delle produzioni biologiche.

**Dispensa 5.d - Il Biologico nel 2021 e il futuro del settore**

**Dispensa 5.e - Consumi bio: nel 2022**

### 2.1. I Sistemi di Qualità per la Sicurezza alimentare (igiene e salubrità)

#### 2.1.1. ISO 22000

La ISO 22000, relativa ai “Sistemi di Gestione per la sicurezza alimentare – Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare”, è stata emanata, nel settembre del 2005 al fine di armonizzare i vari *standard* in materia di sicurezza alimentare.

La ISO 22000 comprende le seguenti norme:

- ISO 22000 “*Food safety management systems – requirements for any organization in the food chain*”;
- ISO 22001 “*Guidelines for the application of ISO 9001:2000 in the food and drink industry*”;
- ISO 22002 “*Quality management systems – Guidance on the application of ISO 9001:2000 for crop production*”;
- ISO TS 22003 “*Food safety management systems – Requirements for Bodies providing audit and certification of food safety management systems*”; ISO TS 22004 “*Food safety management systems - Guidance on the application of ISO 22000:2005*”;
- ISO 22005 “*Traceability in the feed and food chain – General principles and based requirements for system design and development*”.

La ISO 22000 si può applicare a tutte le imprese, indipendentemente dalla loro dimensione, che

sono coinvolte in una fase del processo produttivo della filiera alimentare, che intendono offrire degli alimenti con dei livelli superiori rispetto a quelli previsti dalla qualità cogente.

Nel sistema di gestione ISO 22000, un ruolo centrale nell'attività e nell'organizzazione delle risorse ai fini della sicurezza alimentare e della corretta comunicazione sia all'interno delle singole aziende che partecipano alla filiera, che tra i diversi *stakeholders* è attribuito alla Direzione.

La finalità di questa certificazione è quello di garantire un'efficace gestione dei pericoli per la sicurezza dell'alimento e del rischio igienico sanitario, grazie ad un giusto equilibrio tra:

- i prerequisiti (*prerequisite programmes* "condizioni e attività di base", necessarie per mantenere il livello igienico desiderato lungo tutta la filiera alimentare, al fine di produrre alimenti sicuri per il consumatore),
- l'implementazione dei programmi operativi in funzione ai prerequisiti (*operational PRP* sono i prerequisiti che vengono identificati a seguito dell'analisi dei pericoli come essenziali, per indicare la probabilità di introdurre pericoli per la sicurezza alimentare e/o la contaminazione o proliferazione di pericoli per la sicurezza alimentare nei prodotti o nell'ambiente di lavorazione. In sostanza sono misure di prevenzione e controllo che trattano i livelli di rischio per la sicurezza alimentare)<sup>74</sup> e
- il piano HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) che sono incorporati all'interno della norma ISO 22000.

Gli *operational PRP* e il piano HACCP vengono identificati solo dopo aver effettuato l'analisi dei pericoli con queste fasi:

- identificazione dei pericoli e determinazione dei livelli accettabili;
- valutazione del pericolo;
- selezione e valutazione delle misure di controllo.

Una volta individuati tutti i pericoli che possono indebolire il sistema, verrà effettuata la selezione in funzione della gravità e della probabilità di ricorrenza. Successivamente vengono stabilite le misure di controllo attraverso l'*operational PRP* e il piano HACCP e il prodotto non conforme sarà poi trattato in modo differente a seconda che si trovi in una o nell'altra fase. Come è già stato accennato, se vengono superati i limiti critici, il prodotto è considerato potenzialmente pericoloso.

A questo punto è attuato il principio di comunicazione interattiva e le operazioni di *recall* dal mercato. Se la non conformità riguarda la perdita di controllo di un *operational PRP*, prima di arrivare alla suddetta situazione, è prevista una fase in cui si valutano le cause e le conseguenze che tale perdita potrà comportare a livello di sicurezza del prodotto. A supporto di ciò, è prevista l'implementazione della norma sulla tracciabilità (ISO 22005).

Lo standard ISO 22000 adotta la metodologia PDCA. La raccolta dei dati è utile per revisionare in modo dinamico il sistema e per far emergere eventuali criticità, che devono essere viste come un qualcosa da affrontare e risolvere con il fine del miglioramento continuo. Attraverso la validazione, quindi, si ottiene l'evidenza che le misure di controllo gestite dal piano HACCP e dagli *operational PRP* risultano efficaci nel garantire il controllo dei pericoli individuati per la sicurezza alimentare, per ottenere prodotti conformi ai livelli di accettabilità definiti.

### 2.1.2 ISO 22005

La ISO 22005 è la certificazione del "Sistema di rintracciabilità nella filiera alimentare e mangimistica". Questo *standard* è stato emanato nel 2008. In Italia sostituisce le norme UNI 10939:01 relativa al "Sistema di rintracciabilità nella filiera agroalimentare" e UNI 11020:02 riguardante il "Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari".

La rintracciabilità è divenuta obbligatoria, grazie all'articolo 18 del Regolamento n. 178/2002, per tutti gli operatori del settore alimentare, compresa la produzione primaria. Il Regolamento e i

documenti nazionali ad esso correlati, non forniscono le modalità operative ma gli obblighi a cui bisogna attenersi. Esistono diverse definizioni del concetto di rintracciabilità:

- “la capacità di tracciare la storia, l’applicazione o la posizione di un’entità per mezzo di identificazioni registrate” (ISO 8402);
- “la capacità di tracciare la storia, l’applicazione o la posizione di ciò che viene preso in considerazione” (ISO 9000, ISO 22005);
- “la capacità di seguire il percorso del cibo attraverso una fase (o più fasi) specificata(e) relativa(e) alla produzione, trasformazione e distribuzione” (*Codex Alimentarius*);
- “la capacità di identificare, tramite documentazione cartacea o elettronica, un prodotto alimentare ed il suo produttore, da dove e quando questo è arrivato e dove e quando è stato inviato” (*Food and Drug Commission*);
- “la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi del processo di produzione, della trasformazione e della distribuzione” (Regolamento CE n. 178/2002).

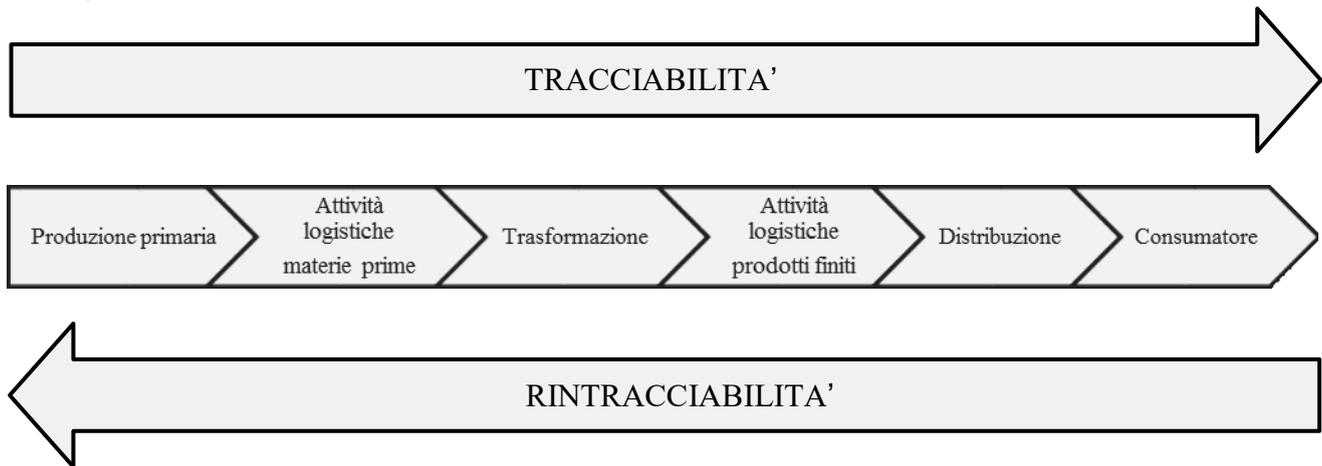
Occorre introdurre una distinzione tra tracciabilità e rintracciabilità, perché sono due fasi speculari (Figura 2.2.):

- la tracciabilità indica il percorso attraverso il quale è possibile seguire e tracciare il prodotto, da monte a valle della filiera;
- la rintracciabilità è il processo attraverso il quale è possibile risalire al percorso seguito dal prodotto, da valle a monte della filiera.

Un’altra ulteriore differenziazione è tra:

- tracciabilità interna: prevede un processo di raccolta e di registrazione di informazioni eseguito da ogni singolo operatore appartenente alla filiera del prodotto al fine di poter documentare la provenienza dei materiali (merci), il loro utilizzo in azienda e la loro destinazione;
- tracciabilità di filiera: è costituita dall’insieme delle tracciabilità interne dei diversi operatori che hanno contribuito alla realizzazione, alla movimentazione ed allo stoccaggio del prodotto.

Figura 2.2. Tracciabilità e rintracciabilità di filiera



Fonte: elaborazione degli autori

Nello specifico, la norma ISO 22005 analizza entrambe le fasi della tracciabilità e della rintracciabilità ed a livello semplificativo, verrà utilizzato quest'ultimo termine. Affinché avvenga una corretta applicazione della norma, occorre in primo luogo conoscere la posizione che ciascuna organizzazione occupa all'interno della filiera, l'identificazione del capo filiera e la definizione dei flussi di materie prime, di semilavorati e di prodotti finiti. Ciascun attore della filiera alimentare e mangimistica, dovrà documentare la storia e il percorso dei propri inputs ed output di processo nel Piano di tracciabilità aziendale. Il capo filiera dovrà essere in grado di implementare un efficace sistema per raccogliere il flusso informativo tra le varie aziende facenti parte di una determinata filiera. L'implementazione del sistema di rintracciabilità ISO 22005 offre una serie di vantaggi, fra cui:

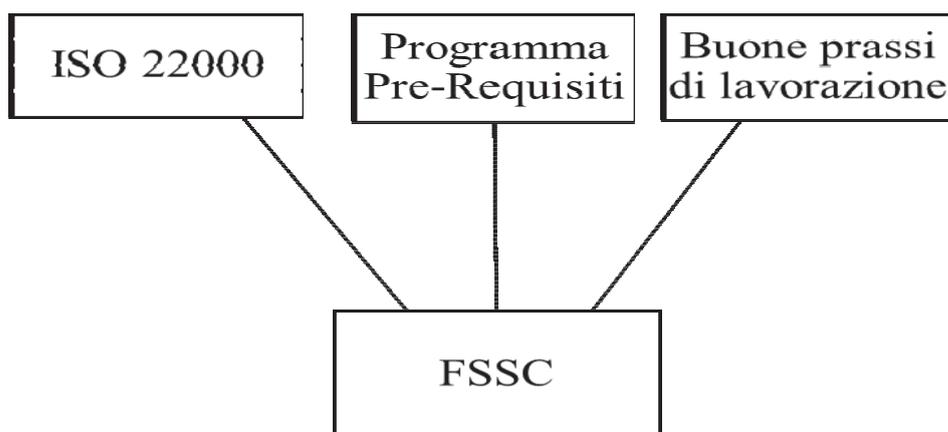
- garantire maggiormente i requisiti igienico-sanitari;
- in caso di problemi, ritirare tempestivamente il prodotto dal mercato;
- identificare le responsabilità degli operatori;
- comunicare le informazioni che vengono richieste da fornitori e consumatori;
- adempiere con più facilità agli obblighi legislativi, avendo dei requisiti molto più restrittivi rispetto agli aspetti cogenti;
- migliorare il controllo dei processi interni minimizzando i rischi;
- aumentare il valore economico delle aziende.

### 2.1.3. FSCC 22000

Un altro *standard* che sta riscontrando interesse tra gli *stakeholders* alimentari è la FSCC 22000 (*Food Safety System Certification*), stato emesso dalla FSSC (Foundation of Food Safety Certification - Fondazione per la Certificazione della Sicurezza Alimentare che ha sede in Olanda).

Questa certificazione è un'integrazione della ISO 22000, con il Programma dei Pre-Requisiti previsto dallo *standard* ISO TS 22003 (*Food safety management systems - Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems*) e le Buone Prassi di Lavorazione GMP "*Good Manufacturing Practices*", come rappresentato nella Figura 2.3.

Figura 2.3. La struttura dello *standard* FSSC (Fonte: elaborazione degli autori)



La FSSC 22000 è rivolta alle imprese della filiera alimentare che producono o lavorano prodotti freschi di origine animale, prodotti freschi di origine vegetale, prodotti alimentari a lunga conservazione a temperatura ambiente e produttori di *packaging* per alimenti. Sono incluse nella certificazione anche lo stoccaggio e il trasporto che avvengono all'interno dell'organizzazione certificata.

Solo le aziende che hanno conseguito la certificazione ISO 22000 possono ottenere la certificazione FSSC 22000, riconosciuta dalla *Global Food Safety Initiative* (GFSI – Iniziative per la sicurezza alimentare), purché vengano soddisfatti i requisiti previsti. Inoltre tale schema è compatibile con altre certificazioni come gli *standard* BRC, IFS e ISO 9001.

#### 2.1.4 GlobalGAP

Le origini della certificazione GlobalGAP si fondano sul protocollo EurepGAP (*Euro-Retailer Produce Working Group*), nato nel 1997 su iniziativa di alcune tra le più importanti catene distributive europee. L'obiettivo dell'EurepGAP era quello di **supportare i produttori agricoli in merito alla sicurezza alimentare**. Nei successivi dieci anni, si è assistito alla globalizzazione e all'aumento di produttori e *retailers*, che hanno fatto sì che, nel 2007, questo *standard* divenisse il principale punto di riferimento assumendo la denominazione GlobalGAP (versione quattro). Dal luglio 2016, è entrata in vigore la quinta versione denominata **GlobalGAP Chain of Custody**.

La *Chain of Custody* si riferisce alla rintracciabilità e alle informazioni che coinvolgono l'intera filiera, dalla campagna al punto vendita, il cui obiettivo è garantire l'origine certa dei prodotti certificati GlobalGAP e l'applicazione delle Buone Pratiche Agricole. Questo *standard* coinvolge tutti gli operatori della filiera agricola.

Tale schema certificativo può essere richiesto da aziende agricole singole o associazioni o gruppi di produttori. La durata del certificato non può essere inferiore ad un anno.

I vantaggi della certificazione GlobalGAP possono essere riepilogati nei seguenti punti:

- la possibilità lasciata alle aziende certificate GlobalGAP di dimostrare il proprio impegno in termini di sicurezza alimentare, qualità e sostenibilità;
- la possibilità di rispondere alle richieste provenienti dai clienti europei che sempre più richiedono l'adozione di *standard* internazionali. GlobalGAP infatti definisce lo *standard*

di produzione dei prodotti ortofrutticoli condiviso e accettato dai maggiori gruppi della distribuzione europea;

- l'apertura ai mercati esteri;
- la trasparenza dell'intero processo produttivo;
- la riduzione di costi in merito a verifiche ispettive e consulenze.

### 2.1.5 BRC

Lo *standard* BRC sulla sicurezza dei prodotti agroalimentari è stato elaborato nel 1998 dal *British Retailer Consortium*, un'organizzazione che rappresenta i maggiori *retailers* inglesi e oggetto di diverse revisioni nel tempo. Tale norma si applica “alla produzione di alimenti trasformati ed alla preparazione di prodotti derivanti dalla produzione primaria forniti come prodotti alimentari o ingredienti per l'uso di ristoranti, ristorazioni collettive e produttori di alimenti. La certificazione vale per i prodotti manipolati o lavorati nel sito oggetto di verifica i quali comprendono le strutture adibite allo stoccaggio che sono sotto il controllo diretto della direzione dello stabilimento”.

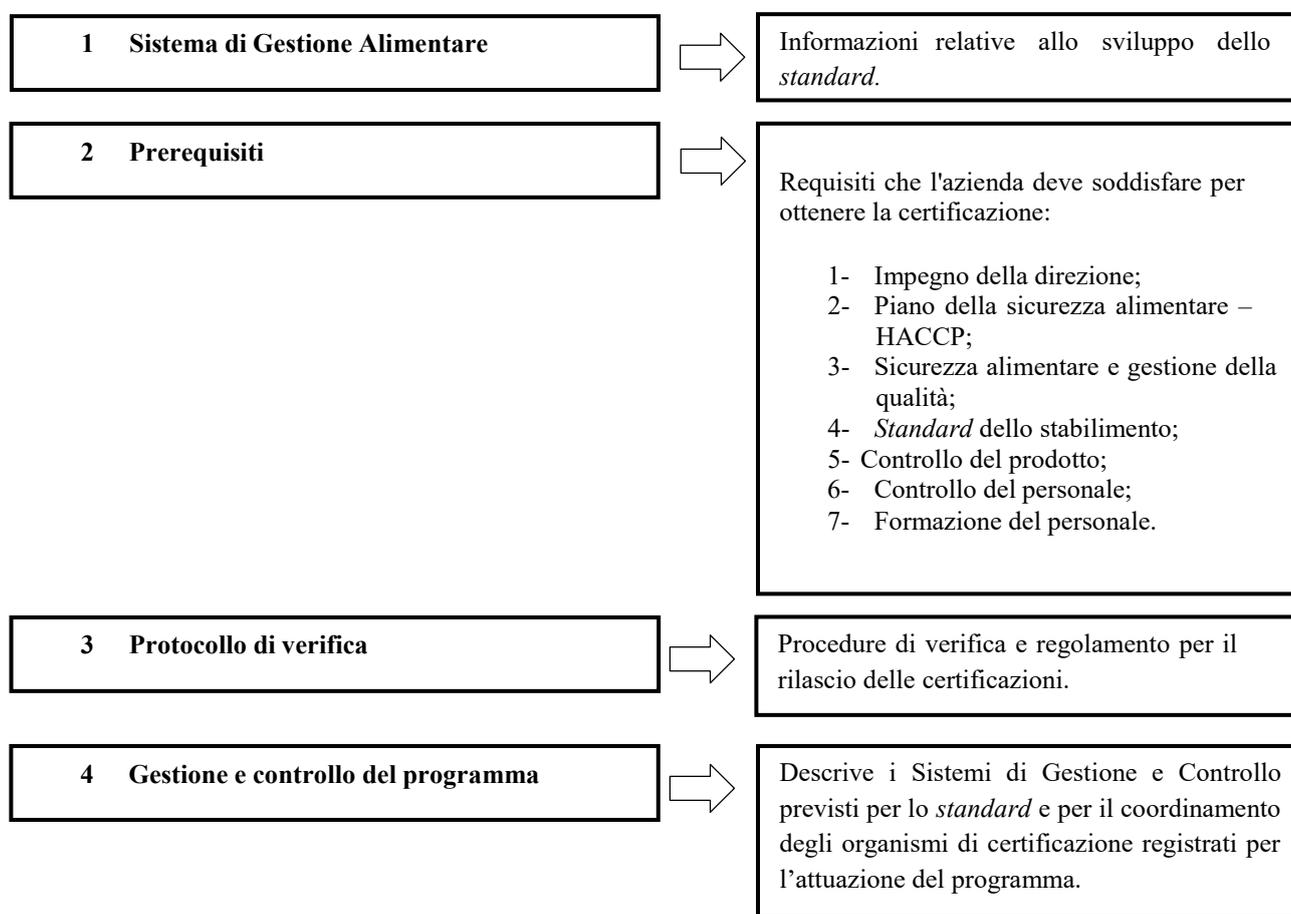
I principali cambiamenti rispetto alle versioni precedenti hanno coinvolto gruppi di lavoro composti da rappresentanti di diverse categorie di *stakeholders* (rivenditori, enti di certificazione, produttori di alimenti ed esperti tecnici), a seguito delle richieste degli stessi e di istanze espresse nel settore alimentare. Essi riguardano:

- requisiti specifici contro le frodi alimentari, in modo da ridurre l'esposizione delle industrie alimentari. A seguito dei numerosi scandali alimentari che si sono verificati negli ultimi anni, ad esempio la carne di cavallo che veniva spacciata per carne di manzo, sono state inserite nuove clausole per valutare le debolezze del sistema e sono stati previsti controlli più severi in merito alla valutazione dei fornitori delle materie prime;
- possibilità di aggiungere in anticipo dei moduli volontari di *audit*, in modo da ridurre ulteriori verifiche successive;
- nuovi requisiti per la tracciabilità lungo la catena di fornitura, per garantire la trasparenza nei vari passaggi che vanno dalla fornitura della materia prima al prodotto finale dell'azienda manifatturiera;
- clausole inerenti all'etichettatura e al confezionamento sono state riepilogate in una sezione a parte dello *standard*, con lo scopo di ridurre gli errori;
- introduzione di un requisito specifico contro il rischio di contaminazione per i prodotti conservati a temperatura ambiente, per proteggere i prodotti dal rischio di contaminazione da parte delle materie prime dopo il trattamento dei batteri;
- favorire l'adozione dello *standard* in siti di piccole dimensioni, come mezzo per migliorare la sicurezza alimentare;
- modifica del sistema di classificazione dei certificati dando maggiori opportunità di differenziazione per quelli più virtuosi, riclassificando l'assegnazione dei vari “*grading*” in funzione della quantità e della tipologia di non conformità ricevute.

La nuova versione si incentra sempre più sulle responsabilità della Direzione, su un effettivo programma di sicurezza alimentare basato sui principi dell'HACCP e su uno specifico Sistema di Gestione della Qualità, con l'obiettivo di focalizzarsi verso l'applicazione delle Buone Pratiche di fabbricazione all'interno delle zone di produzione, ponendo maggiore attenzione alle aree in cui si è riscontrata un'elevata frequenza di richiami e ritiri di prodotti.

La settima versione della BRC è strutturata come sintetizzato nella Figura 2.4

Figura 2.4. La struttura dello standard BRC



Lo *standard* BRC dispone che le aziende scelgano principalmente tra due programmi di *audit* che verranno realizzati da una società di certificazione accreditata BRC:

- 1) audit pianificati: possono aderire le aziende con siti produttivi già certificati. La data dell'*audit* è calendarizzata anticipatamente. Solo se il risultato dell'*audit* è positivo viene rilasciata la certificazione con una scala di valutazione da AA (elevata conformità ai requisiti dello *standard*), A, B, C e D (conformità di base da riconfermare con rivedita e/o sorveglianza a sei mesi);
- 2) audit non pianificati: possono aderire le aziende che non hanno ancora intrapreso il percorso certificativo. L'*audit* potrà avvenire dopo un anno dalla data di richiesta. Alle sedi risultate inadeguate non viene rilasciata alcuna certificazione e si renderà necessario ripetere la verifica, mentre per quelli idonei è attribuita una certificazione con un determinato grado (AA+, A+, B+, C+ o D+), in maniera analoga a quanto avviene per il programma delle verifiche pianificate. Il simbolo “+” accanto al grado della certificazione attesta che le aziende che scelgono questo tipo di programma dimostrano ai propri clienti da un lato la maturità dei propri sistemi di qualità, dall'altro di saper mantenere gli *standard* sempre a livelli idonei, non essendo a conoscenza delle date in cui avverranno le verifiche, né della frequenza con cui saranno condotte.

Nello *standard* BRC sono previsti tre livelli di non conformità:

- critica: deviazione di importanza critica rispetto agli *standard* di sicurezza e ai requisiti legali. La presenza di una sola di queste deviazioni comporta la non certificazione;
- primaria: sostanziale non conformità rispetto ai requisiti di una “dichiarazione di intenti”, di una clausola dello *standard* o di una situazione che sollevi dubbi significativi sulla conformità del prodotto o servizio oggetto della fornitura;
- secondaria: condizione di parziale conformità a una clausola, in cui non si mette in dubbio la conformità del prodotto.

La durata della certificazione varia tra 6 e 12 mesi, a seconda del grado raggiunto.

### 2.1.6 IFS Food

Il sistema di qualità alimentare IFS *Food (International Featured Standard)* rappresenta l'omologo del BRC nei Paesi mitteleuropei. Esso è stato emanato nel 2002 dall'HDT (Unione Federale delle Associazioni del Commercio tedesche). Nel 2003 vi aderì la francese FDC (*Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution*) e nel 2007 l'italiana Federdistribuzione. Nel 2014, è stata pubblicata la sesta versione dello *standard* che però non introduce cambiamenti sostanziali rispetto alla precedente<sup>97,98,99</sup>.

Lo *standard* IFS *Food* viene applicato alla lavorazione e/o manipolazione di prodotti sfusi e/o attività di confezionamento primario destinato al contatto diretto con l'alimento.

Il percorso certificativo richiede che l'azienda si rivolga ad una società di certificazione accreditata HDT. Il sistema di valutazione IFS si basa su quattro livelli di giudizio (A, B, C e D), da assegnare a ciascun requisito schematizzato nella Tabella 2.5.

Tabella 2.5. Valutazione requisiti IFS

Risultato	Descrizione	Punteggio
A	Conformità completa	20 punti
B (deviazione)	Conformità quasi completa	15 punti
C (deviazione)	È stata implementata una parte limitata del requisito	5 punti
D (deviazione)	Il requisito non è stato implementato	- 20 punti

Fonte: IFS

Sommando il punteggio per ciascun requisito si otterrà un determinato risultato totale che corrisponderà ad una percentuale del punteggio massimo possibile. Sulla base di tale percentuale l'*auditor* valuterà se concedere o meno la certificazione.

Nella certificazione IFS sono stati individuati dei requisiti definiti K.O. (*Knock out requirements*), il cui mancato raggiungimento comporta l'impossibilità di completare l'iter certificativo di sospensione del certificato nel caso in cui fosse già stato rilasciato.

I 10 requisiti KO sono la responsabilità della direzione, il monitoraggio dei punti critici di controllo, l'igiene del personale, le specifiche relative alle materie prime, la conformità alla ricetta, la gestione dei corpi estranei, il sistema di rintracciabilità, gli *audit* interni, le procedure per ritiro e richiamo e le azioni correttive

### 2.1.7 Food Defence

Nel mondo anglofono, il concetto di *food safety*, assume anche il significato di *food defence*. Quest'ultima è un sistema di difesa in grado di ridurre il rischio che la filiera alimentare venga intenzionalmente contaminata da agenti estranei<sup>104</sup> (Figura 2.5.).

Il termine “*Food defence*” fu coniato dalla FDA (*Food and Drug Administration*), e dai

Dipartimenti dell'Agricoltura (USDA) e della Sicurezza nazionale degli Stati Uniti d'America (DHS) come risposta agli attacchi terroristici avvenuti nel 2001, per individuare tutte le attività volte alla protezione degli alimenti e delle bevande da atti intenzionali di contaminazione o manomissione. Atti intenzionali accadono poco frequentemente, possono essere difficili da identificare e ancor più complessa è la loro previsione. L'adulterazione di prodotti alimentari, ossia l'aggiunta di sostanze estranee alla natura del prodotto stesso verrà indicata nel presente elaborato come "*food tampering*".

In questi anni, vi sono stati numerosi casi di bioterrorismo alimentare. In Europa, nel 1978, degli agrumi israeliani furono contaminati con il mercurio e distribuiti in alcuni Paesi europei, mentre in Italia, il caso che suscitò una psicosi collettiva fu "Acquabomber" (2003) che con una siringa iniettava nelle bottiglie di plastica di acqua minerale, una sostanza (ammonio quaternario), normalmente presente nei detersivi per i piatti. Altri episodi furono una sostanza non tossica (blu di metilene) iniettata nei pompelmi (1988), sostanze coloranti nel latte (1992), cianuro nei tubetti di senape (1997) e un rodenticida nei panettoni (1998). Anche negli Stati Uniti, vi sono stati alcuni casi di sabotaggio alimentare, in cui sono stati utilizzati agenti biologici e chimici.

La *food defence* è disciplinata solo negli Stati Uniti con la legge "*Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002*" che ha la finalità di individuare gli strumenti utili per prevenire e rispondere ad atti di bioterrorismo per garantire la salute pubblica. Il campo di applicazione di questa normativa coinvolge tutte le imprese agroalimentari operanti sul territorio statunitense, comprese le aziende straniere, le quali dovranno rispettare questa normativa, registrando tutti gli stabilimenti in un *data base* gestito dalla *Food and Drug Administration*.

Sebbene l'Unione europea, abbia la più avanzata legislazione sulla sicurezza alimentare a livello mondiale, non ha ancora emanato alcun provvedimento specifico in materia di bioterrorismo alimentare, se non un riferimento presente nel Libro Verde (2007), volto a stimolare il dibattito con una consultazione su come ridurre i rischi biologici e da agenti patogeni pericolosi, rafforzando i processi di preparazione alimentare ed individuare, in una visione sistemica, tutti gli strumenti volti ai rischi potenziali legati a un attentato terroristico.

Il problema del bioterrorismo è ormai così rilevante che gli *standard* volontari BRC e IFS hanno introdotto requisiti specifici relativi alla sicurezza del sito. Per quanto riguarda il BRC, tali requisiti contenuti nello *standard* prevedono:

- l'accesso controllato al sito da parte degli addetti, degli appaltatori e visitatori ed un sistema di registrazione dei visitatori;
- la formazione del personale sulle procedure di sicurezza del sito. Il personale deve essere incoraggiato a fermare i visitatori non identificati o sconosciuti;
- la messa in atto di misure idonee per mantenere la sicurezza del sito e per garantire che solo il personale autorizzato abbia accesso alle aree di produzione e stoccaggio attraverso punti di accesso stabiliti. Lo *standard* chiede di identificare chiaramente le aree con accesso ristretto ed attuare un controllo di tali aree;
- l'applicazione di procedure per garantire lo stoccaggio sicuro di tutti i materiali, inclusi ingredienti, materiali di confezionamento, prodotti chimici ed attrezzature varie;
- l'applicazione di procedure per garantire che il prodotto finito sia mantenuto in condizioni di stoccaggio e trasporto sicure (es. confezionamento fatto in modo tale che sia subito evidente una manomissione);
- la registrazione del sito ove la legislazione vigente lo richieda;
- la messa in atto di procedure volte ad informare tutti gli appaltatori ed i visitatori, inclusi gli autisti, relativamente alle regole di accesso agli edifici, con particolare riferimento ai

pericoli e alle potenziali contaminazioni del prodotto (anche involontarie).

In materia di *food defence*, lo *standard IFS Food* versione 6, nella premessa del capitolo 6 dichiara che “la difesa (protezione) dell’alimentare è un insieme di azioni volte a proteggere il prodotto (materie prime, semilavorati, prodotto finito) da pericoli intenzionali, inclusi gli atti criminali e il terrorismo” (Tabella 2.8.).

Tabella 2.8. Struttura del capitolo 6 della IFS versione 6

<p><b>6.1.</b> <b>Protezione del prodotto e ispezioni esterne</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definire chiare responsabilità per la difesa (protezione) del prodotto. La persona designata deve far parte del personale chiave o deve essere parte dell’alta direzione e possedere sufficienti conoscenze in tema di sicurezza;</li> <li>- condurre analisi documentate sulle possibili attività, interne o esterne, che possono avere impatti negativi sul prodotto. Per queste attività deve essere determinato il rischio;</li> <li>- identificare le aree che sono critiche per la sicurezza, basandosi sull’analisi del rischio, su requisiti legali e sulle necessità specifiche dell’azienda. Tale analisi deve poi essere riesaminata con regolarità per verificare eventuali necessità di cambiamenti;</li> <li>- prendere misure sufficienti allo scopo di controllare adeguatamente i rischi identificati. Gli incidenti devono essere riferiti ad una precisa funzione aziendale, l’efficacia delle misure adottate deve essere valutata regolarmente;</li> <li>- se la legislazione richiede una registrazione del sito o ispezioni ad hoc, occorre adempiere alle richieste di legge.</li> </ul>
<p><b>6.2.</b> <b>Sicurezza del sito</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- attuare adeguate misure per prevenire l’accesso di persone non autorizzate in aree che l’analisi dei rischi ha evidenziato come particolarmente critiche per la sicurezza;</li> <li>- controllare i punti di accesso in modo permanente oppure consentire l’accesso solo alle persone autorizzate;</li> <li>- proteggere da accessi non autorizzati le materie prime, attrezzature/macchinari e materiali conservati all’esterno, se rilevanti per la sicurezza del prodotto o del sito;</li> <li>- identificare potenziali manomissioni a materiali ricevuti o spediti.</li> </ul>
<p><b>6.3.</b> <b>Sicurezza relativa al personale e ai visitatori</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- registrare, nel momento dell’accesso al sito, i visitatori ed i fornitori esterni di servizi. Questi visitatori devono essere informati delle regole vigenti e adeguatamente controllati;</li> <li>- formare il personale sui temi della protezione del prodotto, a intervalli regolari e registrare tale formazione;</li> <li>- tenere in considerazione anche gli aspetti di sicurezza quando si assume nuovo personale. Se necessario e permesso dalla legge, occorre prendere informazioni ulteriori sul nuovo personale e/o devono essere condotti test medici quali ad esempio test per verificare l’uso di stupefacenti.</li> </ul>
<p><b>6.4.</b> <b>Ispezioni da parte di personale esterno</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- attuare una procedura documentata per l’interazione con ispettori esterni e autorità pubbliche. Il personale chiave deve essere informato della procedura e attenersi ad essa;</li> <li>- non rilasciare alcuna informazione su altri clienti nel corso di <i>audit</i> di seconda parte (quindi effettuati da clienti);</li> <li>- conservare, per un periodo appropriato, copie di documenti e campioni consegnati a clienti o ad Autorità Pubbliche;</li> <li>- avvertire il cliente che le sue proprietà all’interno dell’organizzazione che subisce un <i>audit</i> possono essere oggetto di ispezioni e/o campionamenti (ad esempio da parte dell’Autorità pubblica).</li> </ul>

Fonte: IFS

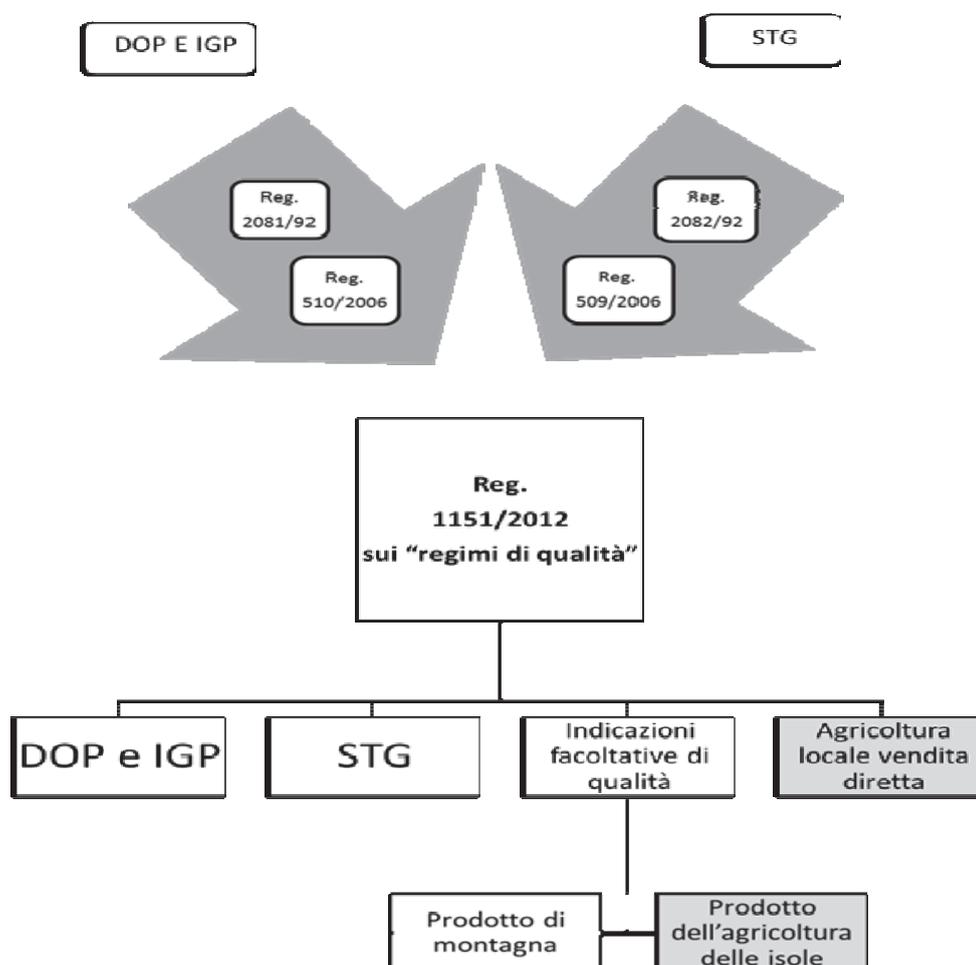
Nonostante i pochi e isolati casi di bioterrorismo a livello internazionale, gli *stakeholders* alimentari hanno manifestato un interesse crescente, implementando dei Piani di “*food defence*” che permettono di migliorare la comunicazione tra tutti gli attori coinvolti, consentendo anche un miglior accesso ai mercati internazionali.

## 2.2 Ambito Regolamentato Unione Europea

### 2.2.1 I Sistemi di Qualità regolamentati dei Prodotti agroalimentari: DOP, IGP e STG

Il Regolamento Ue n. 1151/2012 disciplina i regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Nel dettaglio, il Titolo II riguarda i regimi di qualità relativi alle Denominazioni di Origine e alle Indicazioni Geografiche (DOP e IGP) e il Titolo III disciplina le Specialità Tradizionali Garantite (STG). Inoltre, la normativa prevede anche degli articoli sulle Indicazioni facoltative di qualità e sull'Agricoltura locale vendita diretta. Nella Figura 2.6. è rappresentata l'evoluzione normativa dei regimi di qualità alimentare.

Figura 2.6. Evoluzione dei principali regimi di qualità alimentare nella UE



Fonte: elaborazione degli autori

Sono prodotti a **Denominazione di Origine Protetta** quelli strettamente associati allo specifico territorio del quale prendono il nome. Essi devono rispondere a tre requisiti:

- originari di un luogo, regione o di un Paese determinati;
- qualità e caratteristiche di un prodotto derivano essenzialmente o esclusivamente da un particolare ambiente geografico e dai suoi fattori naturali o umani;
  - le fasi di produzioni devono svolgersi nella zona geografica delimitata.
- Esiste quindi un legame molto stretto tra le caratteristiche del prodotto e la sua origine

geografica.

L'**Indicazione Geografica Protetta (IGP)** è destinata ai prodotti collegati ad un territorio; la relazione con esso è meno stringente rispetto al prodotto DOP e alla relativa area territoriale. Questi prodotti devono rispondere a tre condizioni:

- originari di un determinato luogo, regione o Paese;
- alla regione geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o le altre caratteristiche;
- almeno una delle fasi di produzione deve svolgersi nell'area territoriale indicata.

Per chiarire la differenza tra i due regimi di qualità è possibile fare un esempio, ponendo a confronto il Prosciutto di Parma (DOP) e lo Speck dell'Alto Adige (IGP) (Tabella 2.9.).

Tabella 2.9. I descrittori della tipicità di due salumi italiani ad IG

<b>Prodotti</b>	<b>Zona geografica</b>	<b>Origine della materia prima</b>	<b>Fasi processo di produzione</b>
Prosciutto di Parma (DOP) <sup>108</sup> .	Provincia di Parma.	La materia prima deve provenire dalle seguenti Regioni: Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.	Tutte le fasi di lavorazione e l'eventuale fase di affettamento previsto dal disciplinare di produzione dovranno svolgersi <i>esclusivamente</i> nella provincia di Parma.
Speck Alto Adige IGP <sup>109</sup> .	Provincia Autonoma di Bolzano – Alto Adige (Südtirol).	Nel disciplinare di produzione non è specificata l'origine della materia prima.	La zona di elaborazione è l'intero territorio della Provincia Autonoma di Bolzano – Alto Adige (Südtirol).

Fonte: elaborazione degli autori

Per il primo, la zona geografica di produzione è la provincia di Parma, mentre per il secondo è la provincia Autonoma di Bolzano. Entrambi hanno quindi un forte legame con il territorio. Se però prendiamo in considerazione l'origine delle materie prime, per il Prosciutto di Parma (DOP), essa deve provenire dalle seguenti Regioni: Emilia Romagna, Veneto, Piemonte, Lombardia, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio; nel disciplinare di produzione dello Speck Alto Adige (IGP), non viene specificata l'origine della materia prima (frequentemente di provenienza estera).

Il legame tra prodotto e territorio, nel caso della IGP è meno forte rispetto alla DOP. Esiste un'altra importante differenza: mentre per il Prosciutto di Parma (DOP) tutte le fasi del processo di produzione devono avvenire esclusivamente nella provincia di Parma, per lo Speck dell'Alto Adige (IGP) la zona di elaborazione è l'intero territorio della Provincia Autonoma di Bolzano, quindi c'è una maggiore libertà territoriale.

Il Disciplinare di produzione è il documento in cui vengono descritte in modo completo tutte le fasi del processo produttivo che il prodotto ad Indicazione Geografica deve rispettare. Deve essere redatto in modo da poter mettere nelle condizioni l'Organismo di controllo, di effettuare tutte le verifiche che garantiscano il rispetto dei parametri di qualità previsti e quindi che portino all'ottenimento e al mantenimento della certificazione.

Tra gli elementi principali, esso dovrà contenere:

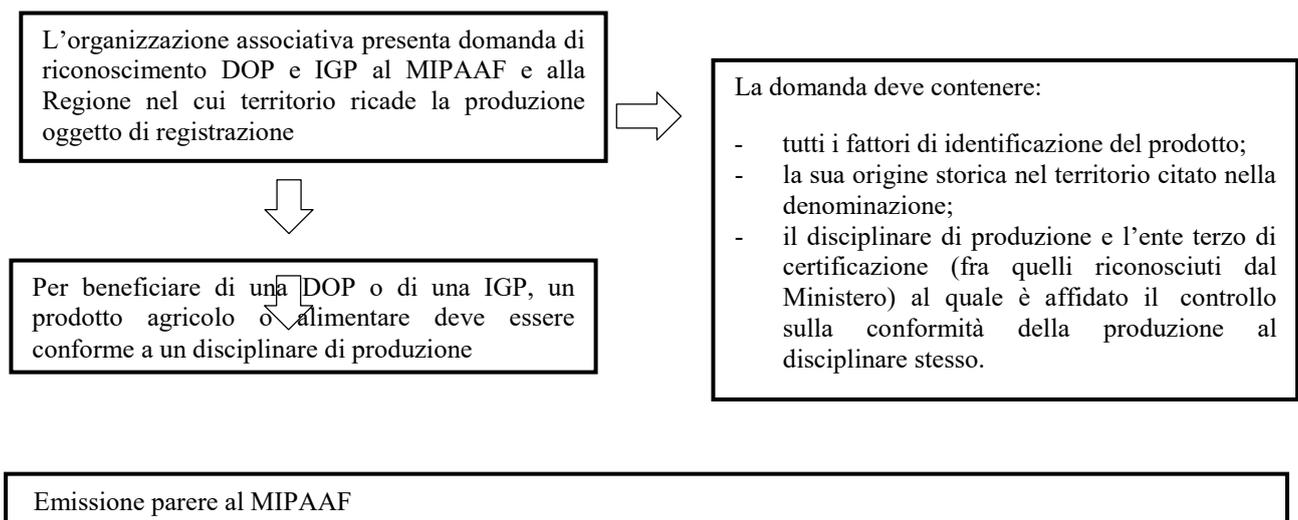
- denominazione da proteggere. Il nome da proteggere è la denominazione che deve essere impiegata per designare il prodotto specifico. Il nome geografico non deve necessariamente indicare il punto geografico esatto ma può riferirsi ad un comune, a una provincia o ad una regione, ad esempio il Prosciutto di Cuneo DOP;
- descrizione del prodotto. Occorre fare riferimento alla classificazione dei prodotti contenuta

nell'Allegato II del Regolamento n. 1898/2006. Il prodotto registrato deve essere specifico e non generico. La descrizione riguardo le informazioni tecnico-scientifiche sulle caratteristiche principali, chimiche, biologiche o organolettiche, deve essere chiara, sintetica ed esaustiva, in modo da facilitare l'individuazione e i requisiti grazie ai quali gli organismi di controllo dovranno elaborare dei piani di controllo a cui i produttori dovranno aderire per potersi fregiare della certificazione DOP o IGP. 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 o IGP;

- definizione della zona geografica. Si riferisce ai confini fisici o amministrativi dei comuni o delle province in cui vengono effettuate le fasi del processo produttivo;
- elementi che dimostrano che il prodotto è originario della specifica zona geografica. Occorre fare una distinzione tra produzioni DOP e IGP: per le prime occorre individuare tutti gli elementi naturali (clima, caratteristiche ambientali, etc.), umani (ad esempio, tecniche di produzione locali tramandate nel tempo) e di altro tipo, i quali, se combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto con specificità inimitabili al di fuori di una determinata zona geografica; per le IGP invece nella descrizione deve emergere la qualità specifica o la reputazione o altre caratteristiche del prodotto, attribuibili alla sua origine geografica. La qualità specifica, deve mettere in evidenza un elemento caratteristico che distingua il prodotto da quelli simili. Un tipico esempio di relazione tra prodotto e territorio è dato dal Parmigiano Reggiano, DOP dal 1996, di cui uno degli elementi peculiari di questo importante formaggio è la sua antichissima tradizione che risale al 1200;
- descrizione del metodo di ottenimento del prodotto. Essa deve riportare tutte le fasi del processo produttivo in modo chiaro ed esaustivo, al fine di consentire a qualunque azienda che si trovi nell'areale, di avvalersi dei metodi di produzione, in base alle informazioni fornite dal disciplinare.

La Figura 2.7. riassume le fasi del procedimento di registrazione.

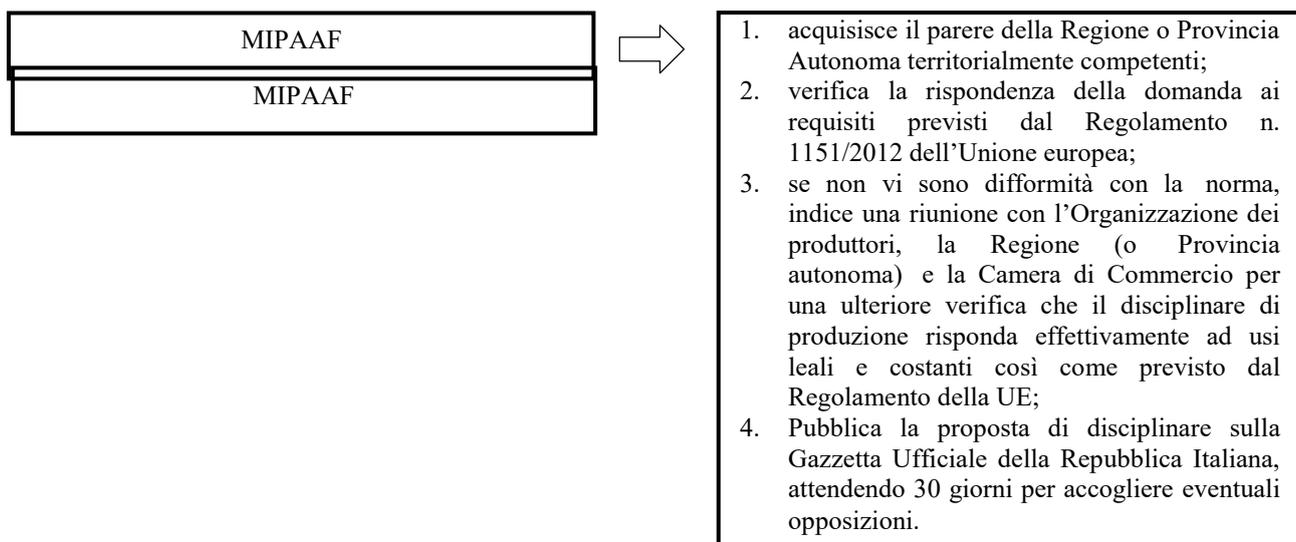
**Fase preliminare: la domanda e il disciplinare**



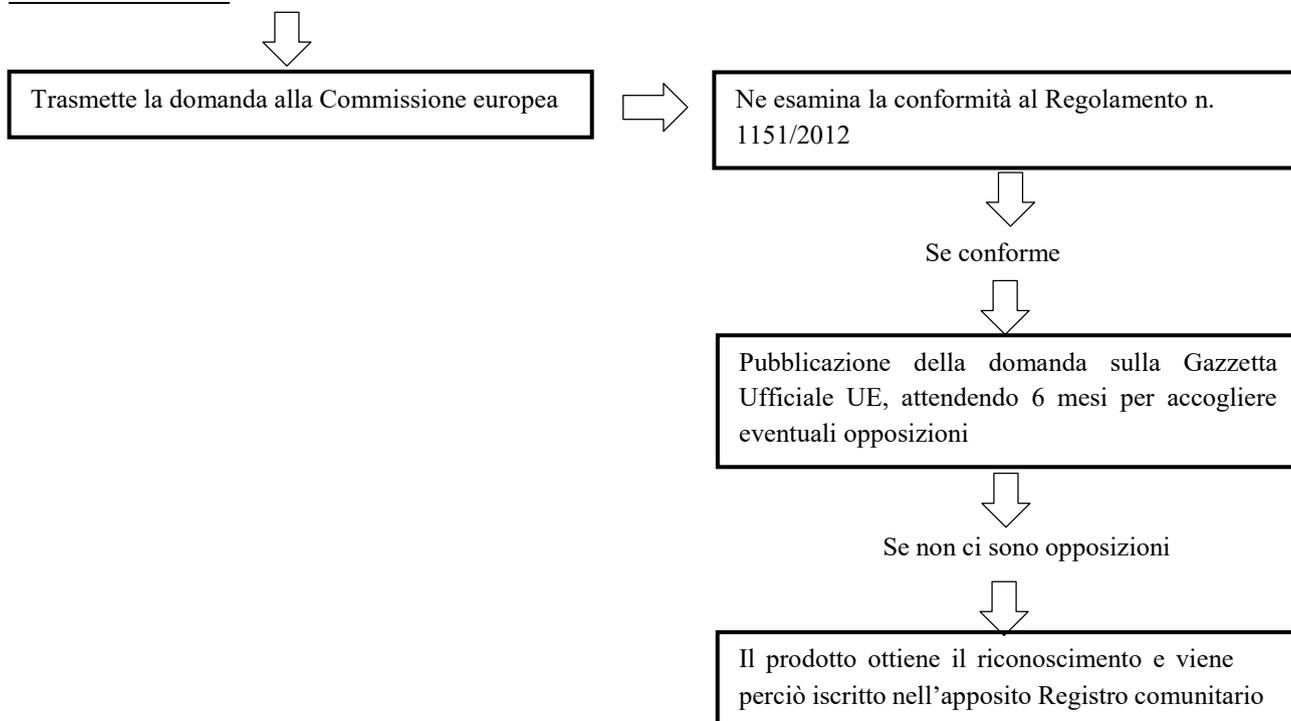
A seguito dell'inoltro della domanda di riconoscimento al MIPAAF, si articolano altre tre fasi:

- Fase istruttoria;
- Fase comunitaria;
- Fase ispettiva.

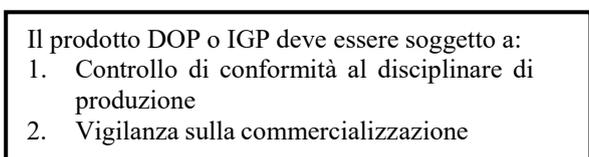
Fase istruttoria



Fase comunitaria



Fase ispettiva



Fonte: elaborazioni degli autori

I prodotti DOP e IGP devono essere sottoposti ad un'attività di controllo e di vigilanza. L'attività di controllo è il complesso delle tecniche di accertamento finalizzate all'individuazione dell'origine della materia prima e delle sue caratteristiche, ai metodi produttivi utilizzati durante le fasi del processo produttivo, volte a garantire la conformità dei prodotti ai requisiti del disciplinare di produzione, per cui è competente l'Ente di certificazione. L'attività di vigilanza deve essere indirizzata prevalentemente nella fase di commercializzazione, per evitare conflitti con l'attività precedente. È assegnata ai Consorzi di Tutela e all'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e

Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) (Peira et altri, 2014).

Un altro regime di qualità è la **Specialità Tradizionale Garantita (STG)** che è attribuito ai prodotti agricoli e alimentari per i quali vengono utilizzate le definizioni di “specifico” e “tradizionale”. L’obiettivo è quello di salvaguardare il metodo di produzione e le ricette tradizionali.

Per essere certificato STG, un prodotto deve rispettare quanto previsto nel Disciplinare di produzione e comprendere i seguenti elementi:

- il nome per il quale è proposta la registrazione;
- la descrizione del prodotto, comprese le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche o organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto;
- la descrizione del metodo di produzione che devono rispettare i produttori;
- gli elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto.

La domanda di registrazione deve essere presentata esclusivamente da un’associazione di produttori o di trasformatori. La domanda di registrazione deve comprendere:

- il nome e l’indirizzo dell’associazione richiedente;
- il disciplinare;
- il nome e l’indirizzo delle autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare e i relativi compiti specifici;
- i documenti che comprovano la specialità e il carattere tradizionale del prodotto

I controlli seguono il percorso previsto per le DOP e le IGP.

È importante analizzare, anche se in sintesi, i costi ma anche i benefici che un’impresa può ottenere se decidesse di appartenere ad una filiera DOP e IGP. La scelta deriva indubbiamente nella volontà da parte dell’impresa di differenziare la propria produzione con l’obiettivo di migliorare la competitività. I costi per ottenere il riconoscimento DOP o IGP possono essere classificati in:

- costi preliminari: riguardano tutti gli esborsi che hanno a che fare con la fase antecedente il riconoscimento della DOP o IGP e tutti i costi per il conseguimento della certificazione;
- costi diretti: sono i costi di controllo e di certificazione, imputabili in parte all’impresa e in parte all’Organismo di controllo;
- costi indiretti: vi rientrano i costi di adattamento strutturale e operativo da sostenere per rispettare i contenuti del Disciplinare, che riguardano sia le imprese che il sistema nel suo complesso;
- costi di non conformità: si riferiscono ai prodotti che non sono risultati conformi al Disciplinare e di conseguenza, non vengono immessi sul mercato.

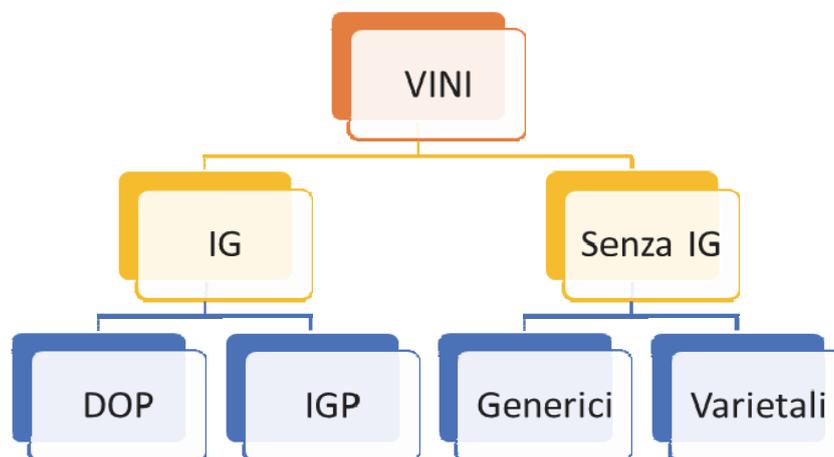
Vi sono poi i costi complementari, derivanti dall’esigenza di realizzare attività promozionali e di vigilanza e i costi di esclusione, che si riferiscono ad imprese che producono il prodotto tipico ancor prima di ottenere la protezione comunitaria e non adattandosi al Disciplinare, si trovano ad essere escluse dalla denominazione per mancanza dei requisiti fissati dallo stesso.

Tra i principali benefici attesi vi è indubbiamente l’incremento di prezzo ottenibile grazie ai vantaggi che i prodotti DOP e IGP conferiscono al prodotto e alla ripulitura del mercato da prodotti contraffatti. Queste aspettative però non vengono sempre realizzate. Un altro importante beneficio è dato dal fatto che le imprese certificate godono di una tutela europea della denominazione. Inoltre aumenta la qualità delle aziende certificate e la notorietà del prodotto. Deve anche essere considerato il consolidamento di canali commerciali esistenti o l’apertura a nuovi mercati (Belletti, 2007).

## 2.3 I Sistemi di Qualità regolamentati nel settore vitivinicolo

Con riferimento alla classificazione dei vini, è previsto che quelli europei vengano classificati come indicato dalla Figura 2.9.

Figura 2.9. Classificazione dei vini



Fonte: Elaborazione degli autori

I vini ad IG hanno un forte legame con il territorio e si classificano in:

- **vini DOP**, a Denominazione di Origine Protetta, riferita al nome geografico della zona vitivinicola, utilizzata per indicare che il prodotto presenta delle caratteristiche di qualità, derivanti in tutto o in parte dall'ambiente naturale e dai fattori umani del territorio stesso, come la tradizione di coltivazione e/o di vinificazione. La Legislazione europea ha fatto confluire le denominazioni dei vini in macro categorie che accorpano vini con caratteristiche simili ma ovviamente non uguali. In Italia ad esempio, nella categoria DOP sono confluiti i vini DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) e i vini DOC (Denominazione di Origine Controllata), mentre in Francia i vini ad *Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)* e i *Vin Délémité de Qualité Supérieure (VDQS)*. Ogni vino DOP ha un disciplinare di produzione, in cui devono essere riportate le seguenti informazioni:
  - denominazione di origine;
  - delimitazione della zona di produzione;
  - caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del vino;
  - resa massima di uva e di vino per ettaro;
  - vitigno o vitigni da cui è consentito ottenere il vino;
  - modalità di coltivazione del vigneto;
  - caratteristiche naturali dell'ambiente di coltivazione;
  - evidenza dei legami con il territorio
- **vini IGP**, a Identificazione Geografica Protetta. Il nome geografico si riferisce a una zona vitivinicola da cui deriva il prodotto e che presenta caratteristiche di reputazione proprie dell'area interessata. I vini IGP devono essere ottenuti per almeno l'85% con uve provenienti dall'areale vitivinicolo indicato e la fase di vinificazione deve avvenire nella stessa zona.

I vini senza IG non hanno un forte legame con il territorio e si classificano in:

- vini generici, quelli che generalmente si riferiscono ai vini da tavola (menzione che non può più essere utilizzata);
- vini varietali definiti così solo se è presente almeno l'85% del vitigno indicato.

**La Dispensa 5c riporta i dati del XX Rapporto Ismea-Qualivita, che evidenziano la rilevanza economica delle produzioni DOP e IGP per l'agroalimentare italiano.**

## 2.4 Il Sistema di Qualità delle produzioni biologiche

L'agricoltura biologica, nata come movimento alternativo sulla spinta di forti motivazioni ideali, ha avuto negli ultimi venti anni uno sviluppo rilevante che ha inciso in modo significativo sulle sue stesse caratteristiche. Il biologico da rete di produttori e consumatori, coordinati a livello locale in modo informale si è evoluto in un sistema complesso, con una molteplicità di attori portatori di interessi diversificati, regolato da standard internazionali e nazionali (di natura volontaria) e nell'ambito dell'UE, da un sistema di certificazione regolamentato.

In base alla definizione del *Codex Alimentarius*, l'agricoltura biologica è “un sistema integrato di produzione agricola, vegetale e animale, che evita il ricorso a fattori di produzione esterni all'attività agricola, privilegiando le pratiche di gestione. Essa impiega metodi colturali biologici e meccanici al posto di prodotti chimici di sintesi, tenendo conto dell'adattamento dei sistemi di produzione alle condizioni locali. L'agricoltura biologica promuove e migliora la salute dell'ecosistema e, in particolare, la biodiversità, i cicli biologici e l'attività biologica del suolo”.

La normativa europea riguardante l'agricoltura biologica vede il suo sviluppo a partire dal primo regolamento del 1991, e ad oggi ha subito due importanti revisioni nel 2007 e nel 2018.

In estrema sintesi, nell'UE ([https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organics-glance it](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organics-glance-it)), agricoltura biologica è un metodo agricolo volto a produrre alimenti con sostanze e processi naturali. Ciò significa che tende ad avere un impatto ambientale limitato, in quanto incoraggia a:

- usare l'energia e le risorse naturali in modo responsabile
- mantenere la biodiversità
- conservare gli equilibri ecologici regionali
- migliorare la fertilità del suolo
- mantenere la qualità delle acque.

Inoltre, le norme in materia di agricoltura biologica favoriscono il benessere degli animali e impongono agli agricoltori di soddisfare le specifiche esigenze comportamentali degli animali.

I regolamenti dell'Unione europea sull'agricoltura biologica sono concepiti per fornire una struttura chiara per la produzione di prodotti biologici in tutta l'UE. L'intento è soddisfare la domanda di prodotti biologici affidabili da parte dei consumatori, creando al contempo un mercato equo per i produttori, i distributori e i rivenditori.

Affinché gli agricoltori traggano vantaggio dai metodi di produzione biologica, i consumatori devono avere fiducia nel rispetto delle norme in materia di produzione biologica. Pertanto, l'UE mantiene il seguente rigoroso sistema di controllo e di esecuzione per garantire che le norme e i regolamenti in materia di prodotti biologici siano rispettati correttamente. Dato che l'agricoltura biologica fa parte di una catena di approvvigionamento più ampia, che comprende il settore della trasformazione, della distribuzione e della vendita al dettaglio di prodotti alimentari, anche questi ultimi sono soggetti a controlli.

- Ciascun membro dell'UE designa gli "organismi o le autorità di controllo" incaricati di ispezionare gli operatori della catena alimentare biologica. I produttori, i distributori e i rivenditori di prodotti biologici devono registrarsi presso il proprio organismo di controllo locale prima di poter commercializzare i loro prodotti come biologici.

- Dopo l'ispezione e il controllo riceveranno un certificato che conferma che i loro prodotti rispettano le norme in materia di agricoltura biologica.
- Tutti gli operatori sono controllati almeno una volta all'anno per assicurarsi che continuino a seguire le regole.
- Gli alimenti biologici importati sono inoltre soggetti a procedure di controllo per garantire che siano anche stati prodotti e trasportati in conformità dei principi di produzione biologica.

Il logo biologico fornisce un'identità visiva coerente ai prodotti biologici venduti nell'UE. Aiuta i consumatori dell'UE a individuare più facilmente i prodotti biologici e gli agricoltori a commercializzarli in tutti i paesi dell'Unione europea.



Il logo biologico può essere utilizzato solo sui prodotti che sono stati certificati come biologici da un organismo o un'agenzia di controllo autorizzato. Ciò significa che i prodotti hanno soddisfatto condizioni rigorose in fatto di produzione, trasporto e stoccaggio.

**La Regolamentazione in vigore** - Nel 2018 è stato approvato il **regolamento n. 848** sulla produzione biologica, testo che sarebbe dovuto entrare in vigore il 1° gennaio 2021, ma è stato prorogato di un anno (al gennaio 2022) a causa esclusivamente della pandemia da Covid-19.

Campi di applicazione sono i prodotti provenienti dall'agricoltura (vegetali e animali), incluse l'acquacoltura, l'apicoltura, le sementi e il materiale vegetale riproduttivo, i prodotti agricoli trasformati e i mangimi. Inoltre alcuni prodotti legati al settore agricolo, lieviti utilizzati come alimenti o come mangimi, sale marino e altri sali per alimenti e mangimi, cotone, lana, preparati erboristici tradizionali a base vegetale

Non si considerano i prodotti della caccia e della pesca di animali selvatici come facenti parte della produzione biologica per l'evidente difficoltà di tracciamento e contenimento delle contaminazioni di tali produzioni. Rimangono esclusi dai campi di applicazione anche le tecniche di coltivazioni fuori suolo come l'idroponica, l'acquaponica o il "vertical farming", considerate non in linea con i principi dell'agricoltura biologica quali il mantenimento e potenziamento della fertilità del suolo, la prevenzione dell'erosione e la nutrizione delle piante attraverso l'ecosistema suolo e non mediante l'apporto di fertilizzanti solubili. Esclusa anche la ristorazione collettiva, ovvero ristoranti e mense, tali attività continuano ad essere disciplinate dalle misure adottate dai singoli Stati membri e dai disciplinari locali ma gli alimenti preparati in tali locali non possono essere etichettati o pubblicizzati con il logo di produzione biologica dell'UE.

Le Dispense forniscono un quadro della rilevanza del biologico in Italia e evoluzione dei consumi.

**Dispensa 5.d - Il Biologico nel 2021 e il futuro del settore**

**Dispensa 5.e - Consumi bio: nel 2022**