La Certificazione nel settore agroalimentare

written by Rivista di Agraria.org | 23 maggio 2007
di Martini Marco

Negli ultimi anni si è assistito ad una progressiva diffusione delle certificazioni anche nel settore agroalimentare, siano esse **di prodotto** o **di sistema**. Gli operatori del settore infatti, talvolta per convinzione propria o molto più spesso per "imposizione" da parte della GDO (grande distribuzione organizzata), si sono dovuti scontrare con questa realtà. Specialmente per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali e di sicurezza degli alimenti, esempi di cattiva gestione aziendale non sono mancati anche in passato (BSE e diossina su tutti). Proprio da questi casi gli operatori del settore hanno avuto una spinta decisiva verso l'applicazione di sistemi di gestione per la qualità (applicazione della norma ISO 9001), al fine di poter dimostrare in modo concreto il loro corretto modo di lavorare. Non dimentichiamo inoltre la crescente attenzione e sensibilizzazione da parte dei consumatori verso gli aspetti nutrizionali e verso la sicurezza degli alimenti (includendo ovviamente anche l'igiene stessa). Cerchiamo adesso di comprendere quali sono le varie tipologie di certificazione applicabili nel settore agroalimentare.
Fare una distinzione netta fra certificazioni di prodotto e di sistema non è semplice.
Possiamo individuare tre tipologie di **certificazioni di prodotto**:

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

Certificazione di prodotto-sistema: conformità ad una proprietà del sistema prodotto-processo-materia prima che influenza la qualità del prodotto finito. Esempio: DOP. Nelle DOP l'origine e il luogo di lavorazione non sono requisiti di prodotto ma di sistema.	
Certificazione di sistema-prodotto: conformità a definiti livelli della qualità del sistema produttivo; il mancato rispetto di tali livelli qualitativi di processo porta con buona probabilità alla non conformità del prodotto finito. Esempio: BRC, IFS. Questi standard vengono utilizzati dalla GDO per decidere se rifornirsi o meno da un determinato fornitore. In questo caso la non conformità di sistema si traduce in una non conformità di prodotto.	
Le **certificazioni di sistema** invece attestano il buon funzionamento dello stesso ma non è detto vadano ad aumentare o diminuire gli attributi del loro oggetto (sia esso un prodotto o un servizio). Se si verifica una non conformità di sistema non è detto che essa comporti una non conformità di prodotto o servizio.	

Da queste definizioni possiamo comprendere che le certificazioni di prodotto "sponsorizzano" meglio un prodotto rispetto a quelle di sistema agli occhi del consumatore finale. Esse infatti sottolineano delle caratteristiche di eccellenza del prodotto che lo distinguono da altri dello stesso settore.
Le certificazioni vengono rilasciate da enti certificatori i quali possono essere accreditati oppure no. L'accreditamento di un ente garantisce una valenza maggiore alla certificazione rilasciata poi al produttore. E' interesse quindi dei produttori affidarsi ad enti certificatori accreditati dal SINCERT. Si deve poi sottolineare che tutte queste certificazioni sono volontarie. L'unica normativa cogente è quella riguardante l'applicazione del sistema di autocontrollo dell'igiene (HACCP) alla quale ovviamente non ci si può certificare essendo obbligatoria.

Cerchiamo adesso di sintetizzare in due schemi le certificazioni di prodotto applicabili:

Si è resa necessaria una suddivisione in "**volontaria**" e "**regolamentata**" per distinguere certificazioni che seguono norme o disciplinari da quelle che invece seguono leggi nazionali o regolamenti CEE.
Una ulteriore precisazione deve essere fatta per la conformità di prodotto di tipo verticale od orizzontale.
La **conformità di prodotto di tipo verticale** viene ottenuta tramite operazioni o accorgimenti che vengono presi

all’interno dell’azienda e che riguardano l’azienda stessa.
La **conformità di prodotto di tipo orizzontale** invece può essere raggiunta solo tramite il coinvolgimento anche dei fornitori dell’azienda stessa (certificazione non OGM e rintracciabilità).
Per quanto riguarda invece il panorama delle certificazioni di sistema nel settore delle produzioni agroalimentari possiamo utilizzare il seguente schema:

Schema di certificazione	Norma di riferimento
Sistema di gestione per la qualità	UNI EN ISO 9001:2000
Sistema di gestione ambientale	UNI EN ISO 14001:1996
Sistema di autocontrollo dell’igiene	ISO 22000:2005
Sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori	OHSAS 18001:1999
Sistema di gestione della responsabilità sociale	SA 8000:1997

I vantaggi derivanti dall’applicazione di tali certificazioni, ed in particolar modo dall’applicazione dei sistemi di gestione per la qualità (ISO 9001), sono visibili sul medio – lungo periodo. Se nel caso delle certificazioni di prodotto può essere evidente l’azione di sponsorizzazione al prodotto, nelle certificazioni di sistema (come la ISO 9001) il produttore non riesce ad intravedere un’utilità per la sua azienda. Ciò può scoraggiare il top management aziendale che vede spesso queste certificazioni come un qualcosa di inutile ma che deve essere faticosamente applicato per poter vendere. Il vero segreto per ottenere i massimi vantaggi dai sistemi di gestione per la qualità è quello di riuscire a far penetrare nei vari strati aziendali (dal top management fino alle maestranze) l’importanza del concetto di “qualità”. Compito quindi della dirigenza è quello di apprendere tale sistema ed assicurarsi che si diffonda all’interno dell’azienda. Il sistema di gestione per la qualità deve diventare la base su cui si fonda l’azienda e grazie al quale questa riesce a reagire tempestivamente anche nelle situazioni più complesse. Solo allora l’azienda potrà ricavare il massimo beneficio dalla loro applicazione.

Marco Martini, laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria di Firenze, è laureando al corso di laurea magistrale in Gestione della qualità dei prodotti alimentari.