I sistemi di certificazione dei prodotti agroalimentari

written by Rivista di Agraria.org | 29 agosto 2015
di Donato Ferrucci

Introduzione

Il lavoro intende presentare una classificazione dei sistemi di certificazione e, nel contempo, iniziare una riflessione sulle loro possibilità applicative e comunicative rispetto ai prodotti agroalimentari.

Nei sistemi di certificazione il concetto di **qualità** è il cardine, e viene definita come "*grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa i requisiti*", dove:

1. la caratteristica è l'elemento considerato,
2. il requisito è il valore atteso dell'elemento,
3. il grado di soddisfacimento è il livello del valore.

Ne consegue che la qualità di un prodotto non è un giudizio di valore, ma la conformità ad un sistema di regole.

I parametri della qualità si distinguono in **tangibili** e determinano *la qualità materiale*, verificabile mediante prove analitiche; o **intangibili**, e identificano *la qualità immateriale* garantita attraverso sistemi gestionali (p.e. origine, valori etici, ecc.).

L'attribuzione di qualità ad un prodotto implica quindi:

1. **conformità** ad uno standard,
2. **comunicazione leale** del valore associato.

Altro aspetto importante è che non esiste una definizione univoca di qualità, quanto piuttosto **una interpretazione coerente con le aspettative**. Pertanto, la qualità riunisce le capacità aziendali ad interpretare, declinare e gestire:

1. la soddisfazione delle aspettative del mercato,
2. il rispetto delle regole e degli impegni,
3. la comunicazione dei requisiti.

Classificazione dei sistemi di certificazione

La certificazione è "dichiarazione di conformità ad un sistema di regole" (2). Le regole a governo delle caratteristiche si basano su requisiti (***sostanza***) e modalità operative adottate (***forma***).

La certificazione inoltre deve apportare al prodotto una valorizzazione, intesa nel senso più ampio del termine (competitività, prezzo, ecc.) e si può applicare solo nel caso di superamento dei requisiti minimi di legge.

Una **certificazione/dichiarazione** è caratterizzata da:

- un **soggetto** che emette la dichiarazione (il *dichiarante*);
- un **oggetto** (a chi è riferita, il *dichiarato*);
- un **sistema**, strutturato in ;
    - campo di applicazione (il contesto)

        - elementi (i “costituenti” del sistema)
        - criteri (le regole)
    - l’**obiettivo**.

Per quanto attiene l’**obiettivo**, anche plurimo, questo dovrà essere coerente con le politiche aziendali e misurabile. Esempi di obiettivi riguardano l’incremento della competitività, perseguita mediante una pluralità di atteggiamenti funzionali al contesto di riferimento.

In funzione del ***soggetto dichiarante*** è possibile distinguere certificazioni dette:

1. **di parte prima**, quando è la stessa azienda di produzione che attesta il rispetto delle regole, è questo il caso dell’*autocertificazione*;
2. **di parte seconda**, quando la dichiarazione è di competenza di un soggetto estraneo alla produzione ma coinvolto nella valorizzazione o selezione del prodotto. E’ il caso di dichiarazioni rese da un organo di rappresentanza nei confronti degli associati (es. consorzi di tutela per marchi collettivi) o da clienti;
3. **di parte terza**, quando la dichiarazione è eseguita da un ente estraneo al sistema produttivo aziendale, con caratteristiche di indipendenza, imparzialità e competenza, un “professionista della dichiarazione”. Le regole sono formalizzate da norme specifiche (ISO 17065:2012 e 17021:2006) ed oggetto di verifica da parte di un ente di accreditamento che, a livello nazionale, è rappresentato da “Accredia”.
4. **di parte quarta**, dichiarazione resa da un soggetto estraneo all’intero sistema aziendale. E’ il caso dei controlli effettuati da organi e amministrazioni pubbliche.

Le elencate tipologie hanno un diverso impatto comunicativo. Aumentando la “distanza”, in termini di interessi economici, tra il soggetto che certifica e l’azienda che produce, è percepito dal mercato un maggiore grado di garanzia tra qualità dichiarata e qualità espressa..

In base all’***oggetto certificato*** si distinguono le seguenti tipologie:

1. **sistema**, è il caso in cui viene certificata la capacità dell’azienda, nel suo insieme, a perseguire il miglioramento delle prestazioni per quanto attiene aspetti specifici di varia natura. Di tipo organizzativo/gestionale (ISO 9001), ambientale (ISO 14001, GHG, Impronta ecologica), etica (SA 8000) o di sicurezza alimentare (ISO 22000);
2. **prodotto**, interessa un singolo prodotto o categoria. Per questi l’azienda è in grado di assicurare nel tempo, il mantenimento di determinati requisiti. I requisiti sono certificabili solo se,
    1. superano lo standard previsto dalla legge,
    2. sono verificabili e misurabili (oggettivi),
    3. sono qualificanti il prodotto;

Ne sono esempi gli standard UNI 12233 (Agricoltura integrata), SQNPI (sistema di qualità nazionale di produzione integrata), Global Gap (agricoltura integrata), BRC/IFS (British Retail Consortium/International Food Standard), CoC (Chain of Custody), FSC/PEFC (Sistemi forestali);

3. **processo/servizio,** la garanzia di miglioramento è legata alle modalità operative di conduzione del processo/servizio. E’ una certificazione poco utilizzata nel comparto agroalimentare;
4. **rintracciabilità**, è la capacità dell’azienda a ricostruire il percorso del prodotto, in termini di locazione e storia (ISO 22005). Riguarda quindi gli interventi che lo hanno interessato, le materie che sono entrate a farne parte, la posizione lungo la filiera. Anche in questo caso, la certificazione è possibile solo a fronte di un superamento di quanto stabilito per legge sulla tracciabilità degli alimenti.

In base al ***sistema di regole*** si distinguono certificazioni:

1. **cogenti**, ovvero regolate da leggi, di emanazione nazionale o comunitaria. In questo caso la dichiarazione di conformità è vincolante per poter procedere alla lavorazione e alla immissione in commercio. In questa tipologia ricade il riconoscimento ai fini sanitari per la lavorazione di prodotti di

origine animale;
2. **regolamentate**, si tratta di certificazioni in cui l'azienda ha alcuni gradi di libertà. Il principale è rappresentato dalla scelta di aderire o meno al sistema di certificazione. Una volta aderito, le regole sono imposte da leggi di varia emanazione. E' il caso dei segni di qualità legale, DOP (denominazione origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta), STG (specialità tradizionale garantita), Agricoltura Biologica e SQNPI (sistema qualità nazionale di produzione integrata). Questi marchi possono essere apposti solo quando è verificato il rispetto delle condizioni definite dai relativi disciplinari;
3. **volontarie**, è il caso di certificazioni scelte in totale libertà dall'azienda e basate su standard di natura tecnica secondo norme emanate da enti riconosciuti a livello nazionale (UNI), comunitario (EN) o mondiale (ISO). Nella certificazione di tipo volontario si esprime la tendenza alla ricerca di un miglioramento di specifici aspetti superando il requisito imposto dalla legge.

L'azienda può, attraverso i diversi schemi di certificazione, mirare a valorizzare la cultura, l'organizzazione, l'attenzione all'ambiente, la tipicità sia dei prodotti che delle attività connesse. Ogni realtà territoriale può trovare in uno degli schemi elencati lo strumento per aumentare la propria competitività, offrendo al mercato un'immagine "migliore" per gli aspetti che ritiene fondamentali.

Standard e schemi di certificazione più diffusi nel comparto agroalimentare agricolo risultano essere:

- agricoltura biologica;
- indicazioni e denominazioni protette;
- rintracciabilità;
- di prodotto.

Alla descrizione di tali tipologie sono dedicati i successivi paragrafi.

I prodotti di qualità regolamentati

Segni di qualità ambientale: i prodotti biologici

Il biologico è una certificazione di prodotto regolamentata e rientra nella categoria dei segni di qualità legale. Fondata sulla base di atti legislativi e garantita dalla vigilanza delle istituzioni, il fulcro normativo è rappresentato dai Regg. (CE) 834/2007 e 889/2008 che definiscono le regole del processo. La comunicazione del termine biologico e del segno correlato, può essere effettuata solo se il prodotto ha rispettato le modalità di coltivazione, allevamento, manipolazione, trasformazione e commercializzazione, lungo *tutto il processo produttivo* fino al consumatore finale. **E' di fatto una certificazione di filiera con garanzia di sostenibilità ambientale, qualità del prodotto e, in virtù delle recenti disposizioni, origine delle materie prime.**

L'obiettivo primario di questo sistema produttivo è quello di garantire un approccio rispettoso dell'ambiente, tale è il fine chiaramente identificato nel regolamento ed il contenuto immateriale caratterizzante. *Il prodotto privo di residui di fitofarmaci è quindi solo una conseguenza coerente con il metodo.*

Il prodotto "biologico" è definito a livello legislativo sia dal punto di vista operativo, attraverso la specifica delle tecniche produttive da adottare, che della comunicazione, per disciplina delle modalità di utilizzo del segno distintivo e del termine stesso.

Nel sistema relativo ai prodotti biologici l'azienda ha due gradi di libertà:

- può scegliere se aderire o meno al sistema;
- può scegliere l'Organismo di Certificazione.

I due aspetti citati sono le uniche componenti di "volontarietà" del sistema; una volta aderito, l'azienda risponde a regole cogenti.

Nell'adesione al sistema di certificazione l'azienda agricola può trarre un sicuro vantaggio grazie alla notorietà del marchio e dei valori a questo associati dal consumatore.

Segni di qualità territoriale: i prodotti a Denominazione di Origine

Il metodo di valorizzazione, in analogia con il biologico, è garantito da un sistema di controllo a presidio della correttezza verso il mercato. I segni utilizzati, in virtù del sistema di verifica e di approvazione a cui sono soggetti, forniscono garanzia giuridica del valore riferito ai prodotti. I segni di qualità sono legati al contesto territoriale e definiti da regole di eccezione. Sono così distinti:

1. Denominazioni di Origine Protette (DOP);
2. Indicazioni Geografiche Protette (IGP);
3. Specialità Tradizionali Garantite (STG).

Per le DOP e le IGP la qualità si origina dal legame tra prodotto e territorio, con un diverso grado di intensità fra i due segni. Per le STG si tratta di un riconoscimento legato alla specificità intrinseca del prodotto o del processo, consolidata dalla tradizione e garantita attraverso la registrazione comunitaria. Quindi, essendo questi ultimi basati su uno standard formalizzato e su ricetta regolamentata (legale), il segno si focalizza sulle qualità materiali del prodotto stesso. Nel caso delle DOP/IGP i segni, invece, si incentrano sulle qualità immateriali.

La differenza fra DOP e IGP è determinata dall'intensità del rapporto fra il prodotto e il contesto territoriale. Per le DOP le caratteristiche e la realizzazione del prodotto hanno un *legame totale con il territorio*, per le IGP parte di questo legame viene a cadere, in quanto entra in gioco nel rapporto prodotto/territorio anche la "reputazione" del primo.

Per le DOP il territorio interviene nel determinare le caratteristiche del prodotto, per le IGP il territorio interviene nel determinare le caratteristiche o la reputazione del prodotto (quest'ultima l'accezione più utilizzata). Ne consegue che per il prodotto DOP *l'intero processo produttivo deve avvenire sull'area identificata dal disciplinare*, per il prodotto IGP, *alcune fasi della produzione possono avvenire al di fuori dell'area interessata*.

L'adesione ad una denominazione è un'opportunità territoriale e, in quanto tale, è vincolata all'esistenza di tale situazione. I produttori possono aderire solo se ricadono all'interno delle aree in cui sono presenti delle Denominazioni protette.

Il sistema di controllo presenta diverse analogie con quello implementato per i prodotti biologici, esistono però alcune differenze (3).

Anche l'adesione ad eventuali denominazioni presenti sul territorio rappresenta un sicuro metodo di valorizzazione dei prodotti aziendali rispetto ad altri simili. E' possibile quindi trarre vantaggio competitivo dai segni di qualità territoriali, in virtù delle garanzie che il sistema offre ai consumatori e dello stretto legame con l'ambiente rurale che questi evocano.

La Certificazione di prodotto volontaria

La certificazione di prodotto è l'operazione intesa ad assicurare la conformità ai requisiti stabiliti da *norme tecniche* o documenti equivalenti.

Le *norme tecniche,* volontarie e consensuali, sono formalizzate mediante *disciplinari* adottati dagli operatori e che forniscono prescrizioni in ordine ad una determinata attività (processo) e ai suoi risultati (prodotto).

Lo schema può anche fare riferimento a requisiti cogenti (es. requisiti essenziali delle direttive UE) purché sia previsto l'inserimento di *requisiti aggiuntivi e valorizzanti*. Certificazioni volontarie che interessano in modo esclusivo, nei contenuti e nei metodi, aspetti già obbligatori per legge o comunque regolamentati, non sono attivabili, in quanto possono confondere se non ingannare il consumatore.

Pertanto, tale certificazione **non può riferirsi solo a caratteristiche prescritte da leggi** che disciplinano in modo cogente quel particolare tipo di prodotto, ma **è finalizzata a:**

- **conferire al prodotto determinate caratteristiche qualitative;**
- **promuovere un atteggiamento di maggiore fiducia rispetto a prodotti analoghi.**

La certificazione di prodotto si fonda su caratteristiche, parametri e requisiti oggettivi riscontrabili e misurabili.

Esempi di standard applicabili ai prodotti agroalimentari sono:

- GlobalGap®, schema inerente la sicurezza dei prodotti agricoli. E' applicabile solo alla produzione primaria ed è di tipo "business to business". Lo standard è fondato sulla garanzia di tre requisiti: sicurezza alimentare, sicurezza e welfare per i lavoratori, protezione dell'ambiente;
- UNI 11233:2009. Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari. Fornisce i principi generali per implementare un sistema di Produzione Integrata. E' una norma tecnica riconosciuta a livello nazionale ed è possibile, contrariamente al caso precedente, la comunicazione dello standard al consumatore finale;
- BRC/IFS, schema che ha come campo di applicazione i prodotti agroalimentari trasformati e l'obiettivo di garantirne la sicurezza.

Una menzione a parte va riportata per il sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI). Si tratta della prima esperienza a livello *nazionale* di certificazione di prodotto regolamentata e basata sui principi dei sistemi di agricoltura integrata. Il modello prevede una certificazione da parte di enti terzi ed il rilascio di una dichiarazione di conformità che permetterà di apporre il segno distintivo (*marchio collettivo*) sui prodotti. Il sistema è stato definito con decreto MIPAAF 8-maggio-2014.

La rintracciabilità

Per quanto attiene i sistemi di rintracciabilità di tipo volontario, basati sul superamento del requisito legislativo e declinati come modelli gestionali mirati al miglioramento continuo, questi sono definiti dalla norma tecnica ISO 22005:2008 – Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.

Rintracciabilità, interna o di filiera, rappresentano due sistemi di tipo "volontario". E' scelta ed opportunità dell'azienda adottare i relativi schemi.

La rintracciabilità interna garantisce l'identificazione del **requisito della responsabilità**, basato sulla conoscenza di quali fornitori hanno contribuito alla composizione di un prodotto finito e, nel caso, i controlli eseguiti su un specifico lotto.

La rintracciabilità di filiera garantisce un **controllo su tutti i passaggi** che un prodotto subisce lungo l'intera filiera e durante la sua storia produttiva. E' questo un sistema non ancora diffuso a livello di azienda agricola, ma con notevoli potenzialità valorizzanti. In particolare, l'azienda agricola che trasforma le proprie produzioni controlla un'intera filiera produttiva, dal campo al prodotto finale.

La conformità alla rintracciabilità di filiera garantisce, in prima istanza, l'origine dei prodotti, sia essa aziendale che di eventuali fornitori locali, valorizzandone il contributo alla produzione. In secondo luogo, si sottopongono a controllo eventuali requisiti critici per la sicurezza dei prodotti, quali, ad esempio, interventi con fitofarmaci, alimentazione del bestiame, interventi veterinari, ecc.

La rintracciabilità è definita come "la possibilità di ***ricostruire e seguire*** il percorso di un alimento o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione" (4).

In particolare, la ISO 22005, definisce i principi e specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità

della filiera alimentare. Sono quindi identificati i tre momenti dello sviluppo:

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

Gli obiettivi principali possono invece essere identificati, a titolo esemplificativo, nei seguenti punti:

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

Note:

(1) Def. UNI EN ISO 9000:2005. Ad es. l'acidità di un olio è la caratteristica, il "requisito" il livello minimo consentito per la commercializzazione, il grado di soddisfacimento il valore effettivo del parametro.

(2) La definizione completa di certificazione è: "atto mediante il quale una terza parte indipendente dichiara che, con ragionevole attendibilità, un prodotto, processo o servizio è conforme ad una specifica norma o ad altro documento normativo" (UNI CEN EN 45020:1998)

(3) Ogni prodotto è caratterizzato da un piano di controllo specifico ed approvato in sede comunitaria e l'Organismo di Controllo, per una data denominazione, è unico ed autorizzato dal Ministero, con rinnovo a scadenza dell'autorizzazione

(4) Definizione giuridica dettata dal Reg. CE 178/2002 che "supera" per gerarchia le definizioni indicate nelle norme tecniche volontarie. In questa, i concetti di base sono nei termini "possibilità" e "ricostruire e seguire", il primo termine sottolinea un aspetto oggettivo nella ricostruzione del percorso legato anche a soggetti terzi. Infatti, il percorso del materiale deve "poter" essere seguito, indipendentemente dal soggetto che opera la ricerca. Gli altri due elementi, "ricostruire e seguire", accorpano il concetto di tracciabilità (seguire o tracciare) e rintracciabilità (ricostruire o ripercorrere) in un unico termine e specificano entrambe le direzioni della filiera, verso "monte" o "valle". Si arriva quindi a disporre la necessità per azienda di seguire il prodotto anche quando questo non è più sotto il suo controllo diretto, principio adottato in virtù degli artt. 19 e 20 del Reg. CE 178/2002 che inaugura un nuovo sistema di regole di relazione con il mercato.

Altre definizioni di rintracciabilità che si trovano in norme tecniche volontarie sono:

1. Capacità di risalire alla storia, all'utilizzazione o all'ubicazione di ciò che si sta considerando (ISO 9000:2005). Parlando di un prodotto la rintracciabilità può riferirsi,
2. all'origine di materiali e di componenti,
3. alla storia della sua realizzazione,
4. alla distribuzione e all'ubicazione del prodotto dopo la consegna;
5. Capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera). Rintracciabilità di Filiera, UNI 10939:2001;
6. Capacità di risalire alla identificazione del fornitore dei materiali impiegati in ogni lotto del prodotto, e della relativa destinazione, mediante registrazione documentata. UNI 11020:2002;
7. Capacità di seguire i movimenti di un mangime o un alimento attraverso le specifiche fasi di produzione, trasformazione e distribuzione. ISO 22005:2007.

La definizione che più si avvicina a quella del Regolamento comunitario è relativa alla rintracciabilità di filiera che, negli obiettivi e nel campo di applicazione, di sicuro più assimila quanto sancito dal dettato legislativo.

Inoltre, è da notare, quale elemento distintivo tra regola giuridica e norma tecnica il termine "capacità" contro "possibilità" a sottolineare la valenza soggettiva nel primo caso, intesa come propria del soggetto titolare del sistema, ed oggettiva nel secondo, potenzialmente disponibile e per l'interesse della comunità.

Riferimenti Bibliografici e normativi:

– Norma UNI EN ISO 9000:2005 – Sistemi di Gestione per la Qualità. Fondamenti e terminologia.
– Norma UNI EN ISO 9001:2008 – Sistemi di Gestione per la Qualità. Requisiti.
– Norma UNI EN ISO 9004:2000 – Sistemi di Gestione per la Qualità. Linee Guida per il miglioramento delle prestazioni.
– Norma UNI EN ISO 22000:2005 – Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare. Requisiti per qualsiasi Organizzazione nella filiera alimentare.
– Norma UNI EN ISO 22005:2008 – Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione.
– Norma UNI 11219:2006 – Sistemi di gestione per la qualità. Linee guida per l'applicazione della norma UNI EN ISO 9001:2000 nelle imprese agricole.
– Norma UNI 11233:2009. Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari – Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali
– Regolamento (CE) n. 834/2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
– Regolamento CE n. 889/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli
– Regolamento (CE) N. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
– Regolamento di esecuzione (UE) N. 931/2011 DELLA COMMISSIONE del 19 settembre 2011 relativo ai requisiti di rintracciabilità fissati dal regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per gli alimenti di origine animale.
– Direttiva 2011/91/UE del parlamento europeo e del consiglio del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.
– Regolamento (UE) N. 1151/2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
– Rintracciabilità di filiera e nuove regole per l'impresa alimentare, F. Albisinni, Atti Convegno "Rintracciabilità di filiera nelle produzioni animali per la sicurezza alimentare", Quaderni "I GEORGOFILI" 2004-V.
– "Rintracciabilità, un vademecum per rispettare le norme", Ferrucci D., Giangrandi M.. Articolo, Alimenti & Bevande, n. 9 – Settembre 2010.
– "Obiettivo Qualità. Più valore agli alimenti con le certificazioni", Ferrucci D,. Articolo, Alimenti & Bevande, n**. 1 – Gennaio 2011.**
– "Prodotti agricoli sicuri con lo standard GlobalGap® per la sicurezza del settore primario", Ferrucci D., Passeri N., Pancino B., Scipione D., Articolo, Alimenti & Bevande, , n**. 10 – Ottobre 2011.**
"La certificazione dei prodotti biologici", Ferrucci D., Articolo, Alimenti & Bevande, n**. 6 – Giugno 2012.**
"I sistemi di rintracciabilità secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008", Ferrucci D.. Articolo, www.rivistadiagraria.org, n. 186. Marzo 2014.

Donato Ferrucci, Dottore agronomo libero professionista, riveste attualmente l'incarico di Responsabile di Bioagricert Lazio e di Cultore della materia presso la cattedra di Gestione e Comunicazione d'Impresa" – Facoltà di Scienze della Comunicazione, Università degli Studi della Tuscia. E-mail: donatoferrucci@alice.it

Consigli pratici e ricette per conservare gli ortaggi
Rita Bacchella – Edizioni L'Informatore AgrarioTutto quello che c'è da sapere per trasformare gli ortaggi di stagione in sott'oli, sott'aceti, giardiniere, crauti, e tante altre deliziose preparazioni sottovetro... Acquista online >>>