Le novità dello standard GlobalGap® Versione 5.0

written by Rivista di Agraria.org | 15 dicembre 2016
di Donato Ferrucci, Edoardo Corbucci

Gli standard di produzione, per quanto attiene il sistema agroalimentare, si rivolgono sempre più alla qualità del prodotto e guardano con interesse crescente anche alla qualità del processo, sia in termini di impatto sociale che ambientale.

Il settore primario è per sua natura coinvolto negli equilibri e nella tutela dell'ambiente, nella sicurezza degli alimenti e, come tutti gli altri settori, è chiamato a rivolgere attenzione anche alla salute ed alla sicurezza dei suoi addetti. Per queste ragioni riscuotono sempre maggiore successo sistemi gestionali in grado di generare produzioni qualificate in termini di garanzia del prodotto. Nel momento in cui fra la produzione ed il consumo le distanze diventano rilevanti, la distribuzione, in qualità di interprete, raccoglie le esigenze dei clienti e le proietta come requisiti sui produttori, allo scopo di raccogliere credibilità e fiducia per il comparto.

In effetti, la distribuzione è l'unico soggetto della filiera che, per forza e autorità, è in grado di imporre le attese dei consumatori, esplicite, implicite o latenti, all'intera filiera. Il compito è delicato e necessita di continui sforzi comunicativi verso il mercato e fermezza verso la produzione. E' un ruolo non semplice da interpretare.
Le recenti disposizioni legislative, per vie più o meno dirette, cercano di coinvolgere sempre più la produzione primaria a svolgere un ruolo attivo nella filiera, di responsabilità consapevole per le funzioni svolte ai fini della sicurezza e della qualità del prodotto finale. Per tali motivazioni, ai requisiti cogenti, si affiancano sempre con maggiore incisività standard di qualità volontari, imposti più che richiesti; spesso subiti, più che adottati; standard però la cui applicazione nel tempo sta selezionando imprese tecnicamente pronte a reagire con grande tonicità ai continui mutamenti del contesto produttivo, legislativo e sociale.
In particolare, lo standard GlobalGap®, applicato prevalentemente alle produzioni ortofrutticole (anche se sempre più spesso applicato alle produzioni zootecniche e dei mangimi) risponde alle aspettative del mercato in merito a salvaguardia dell'ambiente, alla salute e welfare dei lavoratori e, nel contempo, impone attenzione e garanzia per la sicurezza della catena alimentare. Lo standard è una norma che ha come campo di applicazione il settore primario e coinvolge l'intero processo di produzione riferito al prodotto certificato. Dal momento in cui la pianta è messa a dimora fino alla sua preparazione per la vendita tal quale (sono escluse cioè le trasformazioni del prodotto – quarta gamma conserve, ecc.). Non si interessa quindi degli aspetti inerenti le possibili fasi di successiva trasformazione, che lascia per competenza ad altri sistemi di garanzia come gli standard IFS, BRC o la norma ISO 22000).
L'attenzione prevalente è posta sulla coltivazione, fase spesso trascurata ma di grande delicatezza per le successive caratteristiche dei prodotti alimentari, sia per quanto attiene la qualità che la sicurezza dei medesimi.
L'obiettivo primo dello standard è quello di fornire alimenti sicuri mediante evidenza dell'adozione, in continuo, di "Buone Pratiche Agricole" nell'intera catena produttiva. E' strumento per i rapporti intra-aziendali (business to business), quindi non direttamente visibile al consumatore finale.
In particolare, per quanto attiene i prodotti agricoli destinati al consumo fresco, questi stanno guadagnando una sempre maggiore diffusione grazie ai sistemi logistici. La potenziale commercializzazione su lunghe distanze e per periodi prolungati comporta la necessità di garanzie riconosciute a livello globale. In quest'ottica la certificazione GlobalGap® si pone come strumento di qualificazione del prodotto condivisa a livello internazionale, permettendo ai diversi soggetti coinvolti nel settore distributivo, di ottenere garanzie standardizzate circa il prodotto realizzato ed il processo adottato.
E' recente il passaggio dello standard alla versione 5.0, che è diventato di obbligatoria applicazione dal 1° Luglio 2016 e comporta una serie di novità di un certo impatto sulla gestione aziendale che vuole approcciare a questa certificazione.

Logo dello standard GlobalGap®

Lo standard

Obiettivo principale è l'immissione in commercio di un **prodotto sicuro**, ovvero in grado di non arrecare danno alla salute del consumatore. Questo principio fondante, **di sicurezza**, è sostenuto da quattro pilastri:

- la legittimità del sistema produttivo,
- la competenza,
- la salvaguardia dei lavoratori,
- la tutela dell'ambiente.

Tali concetti, basilari per il sistema, hanno un ordine gerarchico.
Il contesto deve, innanzitutto, essere legittimato ad operare, il che si traduce nel rispetto dei requisiti cogenti applicabili. La sicurezza del prodotto, è poi garantita attraverso evidenza della professionalità gestionale riferita alla coltura, mediante competenza della direzione e di coloro che eseguono le diverse operazioni.
In particolare, la difesa delle colture e le garanzie igieniche sono le tematiche da analizzare con la massima attenzione. Diventa quindi essenziale la preparazione delle professionalità coinvolte in tutto ciò che attiene gli aspetti fitosanitari e la manipolazione dei prodotti.
In una seconda fase si considerano tutti gli aspetti inerenti la sicurezza dei lavoratori, quali adeguate protezioni in relazione ai compiti svolti, adeguato addestramento, predisposizione di sistemi di allarme in caso di incidente, ecc.
L'ultima componente considerata è quella ambientale, seppur in maniera piuttosto lieve si guarda a tematiche quali la salvaguardia della risorse naturali ai fini della diversità e per la preservazione di queste.

L'ente proprietario dello standard GlobalGAP accredita gli Organismi di Certificazione rispondenti a precisi requisiti, a rilasciare dichiarazioni di conformità. Si tratta di una certificazione di parte terza, che ha come campo di applicazione la fase primaria, lasciando le aziende di trasformazione e commercializzazione ad altri schemi di garanzia. Inoltre, ne è concessa la comunicazione solo nelle transazioni tra operatori della filiera e non al consumatore finale. E' evidente come lo schema vuole garantire sicurezza lungo la filiera configurandosi come uno strumento per addetti ai lavori, che non intende sovrapporsi a marchi privati e si pone quindi l'obiettivo di una **garanzia senza evocazioni, puramente "tecnica**".

Le due modalità principali di certificazione sono definite *Opzione 1* e *Opzione 2*. La prima interessa i singoli produttori, mentre la seconda si rivolge a gruppi di questi, per i quali deve essere individuato l'operatore responsabile a cui spetta il compito di organizzare un sistema qualità finalizzato ad accertare e garantire che tutti i produttori aderenti applichino le regole definite e rispondano ai requisiti applicabili dello standard.
Sono previste verifiche con cadenza annuale eseguite in autocontrollo, alle quali si affiancano quelle condotte da parte dell'Organismo di Certificazione sia in forma annunciata, che non annunciata, cioè con audit effettuati presso il produttore con un preavviso di sole 48 ore.
Il sistema è modulare, basato su blocchi di requisiti di tipo gerarchico, da rispettare al fine dell'ottenimento della certificazione. Lo schema maggiormente adottato a livello nazionale è quello relativo ai prodotti ortofrutticoli, il quale prevede tre blocchi di requisiti, più un quarto di base e di carattere gestionale. Per il caso dei prodotti ortofrutticoli i blocchi possono essere così riassunti:

- **Legittimità del sistema**, è il prerequisito di base. Può accedere alla certificazione solo un'azienda a norma dal punto di vista legislativo. Deve quindi essere garantito il rispetto di tutti gli elementi cogenti a cui l'azienda agricola è tenuta in quanto soggetto giuridico. In questa fase si rilevano aspetti quali le autorizzazioni o comunicazioni alle autorità competenti, il rispetto delle norme igieniche o di sicurezza sul lavoro, il rispetto del welfare, ecc.
- **Modulo Base per tutte le attività agricole**, compete a tutte le tipologie di aziende e comprende requisiti di tipo generale che riguardano la formazione e la sicurezza dei lavoratori, l'identificazione dei siti agricoli, la rintracciabilità dei prodotti, la gestione dei rifiuti, la gestione dei reclami.

- **Modulo Base per tutte le colture**, riguarda tutti gli aspetti tecnici inerenti la scelta dei mezzi tecnici, concimi e fitofarmaci; le strutture di deposito; i sistemi di irrigazione e la qualità delle acque; l'adozione di tecniche di difesa integrata, basate non solo sull'intervento diretto con mezzi chimici ma anche su sistemi di monitoraggio e prevenzione.
- **Modulo Specifico per frutta e ortaggi**, a questo livello si entra nel dettaglio per quanto concerne le garanzie igieniche dei prodotti, la fase di raccolta, l'eventuale fase di confezionamento e manipolazione.

La rispondenza positiva a tutti i moduli appena elencati comporta la conformità dell'azienda. I singoli requisiti nell'ambito dei diversi moduli sono a loro volta classificati come:

- **Maggiori** che, durante l'audit da parte dell'organismo di certificazione, devono risultare conformi al 100 % di quelli effettivamente applicabili alla realtà produttiva aziendale; **il mancato rispetto anche di uno solo di questi requisiti determina la non conformità del sistema e l'insuccesso dell'audit di certificazione**; i requisiti maggiori sono in tutto 87 punti di controllo.
- **Minori**, per i quali è ammessa una tolleranza (cd inadempienze); è cioè richiesto, durante l'audit da parte dell'organismo di certificazione, un grado di conformità ai requisiti minori applicabili di almeno il 95 %; si tratta, in tutto, di 113 punti di controllo.
- Raccomandazioni, il cui rispetto è ritenuto facoltativo da parte dell'azienda. I requisiti classificati come raccomandazioni sono in tutto 18.

Tutti i punti, esprimono l'attenzione ad uno specifico aspetto produttivo ritenuto critico e sono elencati e classificati in una lista di riscontro (*check list*).

Lo standard consente quindi, per una specifica azienda, di quantificare lo scostamento dalla conformità attesa e la conseguente possibilità, in termini tecnici, di adeguamento del sistema aziendale, inteso come numero e tipologia di requisiti che devono essere gestiti.

Conclusioni

Come indicato in introduzione dal 1° Luglio 2016 è entrata in vigore la versione 5.0-1 (già aggiornata alla 5.0-2 con rilascio del 19/08/2016).
Fra le novità introdotte, rispetto alla versione 4.0, sono stati inseriti 5 requisiti maggiori, 11 minori ed 8 raccomandazioni. Inoltre, una serie di requisiti preesistenti, sono stati in alcuni casi corretti e, in 29 casi, sono stati modificati come livello; in particolare: 17 requisiti sono passati da minori a maggiori, 10 raccomandazioni sono diventati requisiti minori, 1 raccomandazione è stata classificata come requisito maggiore ed un requisito maggiore è stato portato a livello minore.
Gli aspetti su cui si focalizza la nuova versione dello standard, pongono l'attenzione principalmente sui seguenti temi:

- Approccio basato sull'*Analisi del rischio*, in ogni fase del processo produttivo, con possibilità di calibrare i campionamenti di controllo in base alle risultanze;
- Gestione della risorsa idrica, sia in termini di sostenibilità ambientale che di impatto sulla sicurezza del prodotto (con la necessità di una attenta analisi del rischio microbiologico e chimico);
- Gestione del personale in termini di benessere e di sicurezza (trasporto del personale sul punto di lavoro, ecc.)
- Maggiore attenzione alla fase di impiego di prodotti fitosanitari (orari di impiego, cura ed attenzione agli effetti deriva, ecc.)

In definitiva, lo standard GlobalGap® si sta dimostrando nel tempo un utile strumento di valorizzazione delle produzioni agricole che ben si adatta alle aziende caratterizzate da una forte connotazione imprenditoriale, legato non alla dimensione quanto alla volontà di perseguire una crescente capacità competitiva dei propri prodotti.
L'aspetto che fornisce il contributo maggiore alla riuscita dell'operazione di perseguimento del richiesto livello di

conformità, risulta essere la componete di assistenza tecnica, espressa da esperti sia dello standard che di sistemi di gestione qualità, oltre che in materia tecnico-agronomica e di igiene delle produzioni.
E' inoltre interessante notare, come la complessità degli adempimenti attragga le professionalità più elevate. Lo schema manifesta un approccio piuttosto avanzato dal punto di vista culturale, costantemente rivolto alla ricerca di miglioramenti e con una interpretazione del concetto di qualità del prodotto di tipo trasversale, che coinvolge i diversi elementi nelle diverse fasi produttive.

Bibliografia

Global G.A.P. Regole Generali Parte I – Requisiti generali. Versione Italiana 5.0*
Global G.A.P. Regole Generali Parte II – Regolamenti del Sistema di Gestione della Qualità. Versione Italiana 5.0*
Punti di controllo e criteri di adempimento. Sicurezza Integrata In Agricoltura. Modulo Base per Tutte le Attività Agricole – Base per Colture – Frutta e Verdura*
Global G.A.P. Check-List – Versione italiana 5.0 – edizione 5.0-2_JULY2016, Sicurezza Integrata in Agricoltura. Modulo Base per Tutte le Attività Agricole – Base per Colture – Frutta e Verdura**

* Documenti validi da: 1 febbraio 2016 – obbligatori da: 1 luglio 2016
** Obbligatoria da: 1 luglio 2016

Sitografia

www.globalgap.org.

Risorse

Check-List – Versione italiana 5.0 >>>

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

Edoardo Corbucci, Dottore Agronomo, laureato all'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo e con Master in Economia del Sistema Agro Alimentare dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, svolge attività di consulenza sulle tematiche di organizzazione aziendale e sicurezza alimentare nel settore agricolo ed agroalimentare; è valutatore qualificato negli standard del settore Food (GlobalGAP, BRC, IFS; ISO 22000, ISO 22005).