Lo standard GlobalG.A.P.® Versione 6.0. Una norma tecnica finalizzata alla sicurezza alimentare

written by Rivista di Agraria.org | 2 giugno 2025
di Donato Ferrucci, Nicolò Passeri

Introduzione

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 indirizzare 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. Le diverse 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.

Lo standard e le sue innovazioni

Lo standard GlobalG.A.P.®, applicato prevalentemente alle produzioni ortofrutticole (anche se sempre più spesso applicato alle produzioni zootecniche, vivaistiche 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 tecnica 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). 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. È strumento per i rapporti tra operatori (*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 GlobalG.A.P.® 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.È recente il passaggio dello standard alla versione 6.0, che è diventato di obbligatoria applicazione dal 1° Gennaio 2024 e comporta una serie di novità di un certo impatto sulla gestione aziendale che vuole approcciare a questa certificazione.
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, si guarda a tematiche quali la salvaguardia delle risorse naturali ai fini della diversità e per la preservazione di queste.
L'ente proprietario dello standard GlobalG.A.P.® 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. È 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. Il contributo tratta la sola opzione 1, versione dello standard di sicurezza integrata in agricoltura "SMART" per il settore "Frutta e Verdura".

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

- Maggiori, il cui mancato rispetto determina la non conformità del sistema (103 punti di controllo nella recente versione attuale);
- Minori, per le quali è ammessa una tolleranza, con una possibile difformità pari al massimo al 5 % dei requisiti totali applicabili (67 punti di controllo nella recente versione attuale);
- Raccomandazioni, il cui rispetto è ritenuto facoltativo da parte dell'azienda (20 punti di controllo nella versione attuale).

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
Lo standard GlobalG.A.P.® si sta dimostrando uno schema di valorizzazione che meglio 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 ottenimento della conformità risulta essere la componete tecnica, rappresentata dalla consulenza. È 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 molteplici elementi nelle diverse fasi produttive.

Donato Ferrucci (Torino 1964), Docente sistemi qualità e certificazione dei prodotti alimentari ITS Agroalimentare Roma/Viterbo. Agronomo, pubblicista, e Master in Diritto Alimentare. Responsabile Bioagricert srl per l'area Lazio/Abruzzo/Umbria/Marche. Per info: Google "Donato Ferrucci Agronomo".

Nicolò Passeri, Dottore Agronomo, libero professionista. Consulente per imprese agricole ed agroalimentari in ambito tecnico legale. Svolge analisi economico-estimative e di marketing dei processi produttivi. Supporta le imprese nella valorizzazione in filiera delle produzioni e nello sviluppo e dei sistemi di certificazione volontari e regolamentati. Docente presso ITS Academy Agroalimentare.