

**CERTIFICAZIONE  
NEL  
SETTORE AGROALIMENTARE**

- *Qualita'* -**
- *Sicurezza* -**
- *Tracciabilita'* -**

LA FIDUCIA DEL CONSUMATORE NEI CONFRONTI DEL  
COMPARTO PRODUTTIVO SI E' NOTEVOLMENTE  
RIDOTTA NEGLI ULTIMI ANNI

- Industrializzazione della produzione;
- Utilizzo di sostanze di origine chimica o di sintesi;
- Emergenze di tipo alimentare (mercurio, BSE, diossina, OGM).

## EVOLUZIONE DELLE ESIGENZE DEL CONSUMATORE

### ATTRIBUTI IMMATERIALI RICHIESTI AL PRODOTTO

1. Sicurezza;
2. Informazione: prodotto e servizi;
3. Qualità.

### ATTRIBUTI MATERIALI RICHIESTI AL PRODOTTO

4. Genuinità;
5. Tipicità;

## 1. SICUREZZA ALIMENTARE

Attributo del prodotto che definisce l'assenza di rischio reale o presunto per la salute del consumatore.

(Libro Bianco Sicurezza Alimentare – 2000)

## 2. INFORMAZIONE: PRODOTTO

- Informazioni nutrizionali;
- Informazioni su luoghi d'origine e produttore;
- Etichettatura;
- Informazioni di conservazione.

## 2. INFORMAZIONE: SERVIZI

- Modalità ottimali di conservazione;
- Ricette particolari e informazioni commerciali;
- Sistemi di controllo della produzione utilizzati;
- Sicurezza degli imballaggi e rispetto delle norme di imballaggio.

### 3. QUALITA'

- Merceologica: Caratteristiche commerciali, aspetto esteriore, confezionamento (Categoria commerciale e denominazione di vendita, ingredienti).
- Nutrizionale: Caratteristiche nutrizionali, composizione ed ingredienti, contenuto in nutrienti (tabella nutrizionale).
- Di origine (tipicità): Zona d'origine tipica o nota per le caratteristiche di produzione o di prodotto (DOP, IGP, DOC).

### 3. QUALITA'

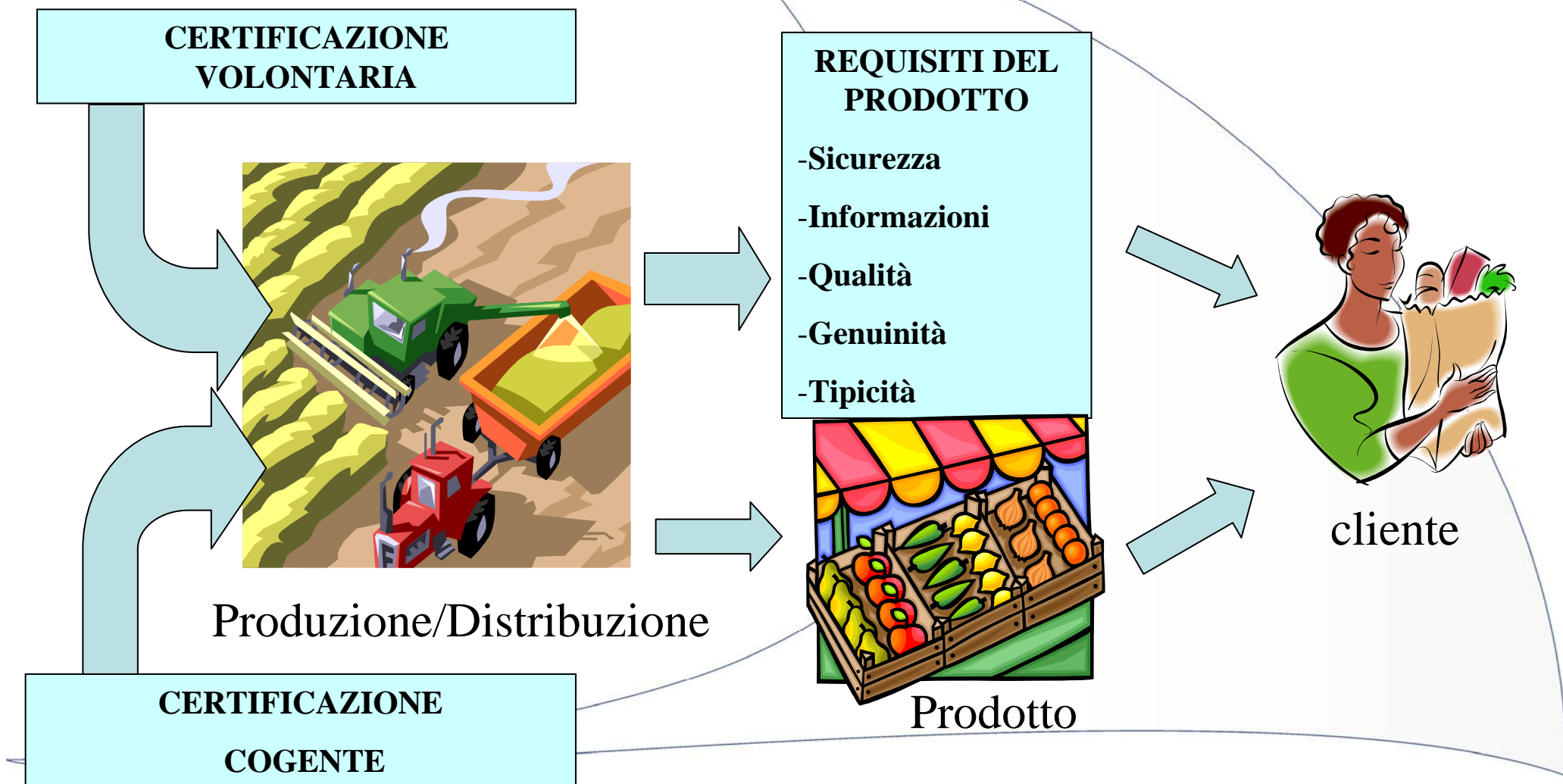
- Organolettica: aspetti gustativi tipici, particolari o gradevoli nel complesso delle caratteristiche retrolfattive (Panel Test).
- Igienico-sanitaria: Garanzie di sicurezza igienico-sanitarie (rispetto del D.lvo 155/97).
- Ambientale: Garanzie o Certificazioni di metodi produzione eco-compatibili, confezioni e imballaggi riciclabili o biodegradabili.

#### 4. GENUINITA'

#### 5. TIPICITA'

- Metodi di produzione tradizionali;
- Scelta di metodologie di trasformazione a basso impatto sull'alimento (riduzione shock termici, meccanici, etc.);
- Riduzione dell'impatto della produzione sul territorio;
- Disponibilità di produzioni tipiche coniugata con scala di distribuzione adeguata.

## CERTIFICAZIONE COGENTE E VOLONTARIA



**CERTIFICAZIONE  
VOLONTARIA**



**CERTIFICAZIONE  
COGENTE**

**-IMPEGNO AL  
RISPETTO DEI  
REQUISITI DI  
SICUREZZA DEL  
PRODOTTO**

**-AUMENTO DEL  
RAPPORTO  
QUALITÀ/PREZZO**

**-AUMENTO DELLA  
POSSIBILITÀ DI  
SCELTA PER IL  
CONSUMATORE**



## CERTIFICAZIONE VOLONTARIA

Aumento del valore delle produzioni

Maggior soddisfazione del  
cliente



Valore commerciale più  
elevato

Sistema di gestione  
controllato



Costanza della qualità del  
prodotto

## CERTIFICAZIONE VOLONTARIA

Evidenza del rispetto dei requisiti di sicurezza

Certificazione degli  
impegni assunti  
relativamente alla  
sicurezza del prodotto



Miglioramento  
dell'immagine  
aziendale

Il consumatore si sente più garantito dalle maggiori informazioni che riesce a trarre sul processo di produzione e di trasformazione

## NORME DI CERTIFICAZIONE VOLONTARIA

- UNI 11020
  - Sistema di rintracciabilità **nelle aziende** agroalimentari.
- UNI 10939
  - Sistema di rintracciabilità **tra le aziende** agroalimentari (filiera).
- EUREP-GAP (frutta fresca e verdura).
- IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD).
- BRC (BRITISH RETAIL CONSORTIUM).

## RINTRACCIABILITA'

### volontaria:

STORIA (SPAZIO + TEMPO): capacità di risalire al tempo e al luogo in cui sono stati realizzati determinati trattamenti, manipolazioni, controlli. Garantisce il consumatore sulla sicurezza alimentare.

### cogente: (capacità di ricostruire il percorso di un alimento)

PERCORSO (SPAZIO): semplice registrazione del percorso e delle manipolazioni subite dai materiali senza alcuna registrazione del tempo e dei controlli effettuati. Non garantisce la sicurezza alimentare ma consente, in caso di contestazioni, emergenze, etc. di determinare il punto all'interno della catena in cui si sono verificati i problemi.

La rintracciabilità, anche volontaria, non garantisce la qualità del prodotto (caratteristiche organolettiche, sapore, etc). (CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO)

## NORME VOLONTARIE: UNI 11020

- Scopo della norma: attuazione di un sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari con riferimento:
  - materie prime;
  - processo produttivo;
  - prodotto finito.

La norma consente una certificazione di parte terza (Istituto di Certificazione) del proprio sistema di gestione della rintracciabilità, che con il Reg. CE n. 178/2002 è lasciata esclusivamente alla responsabilità dell'azienda.

UNI 11020

- Sistema di gestione della rintracciabilità:
  - materie prime;
  - flussi in produzione;
  - lotti di prodotto finito;
  - gestione delle non conformità;
  - formazione del personale;
  - verifiche ispettive interne.

## UNI 10939

Specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità per le aziende che appartengono ad una filiera.

Occorre:

- Definizione di una azienda leader della filiera;
- Definizione stabile di rapporti tra le diverse aziende della filiera;
- Definizione dei punti rilevanti e del piano di controllo.

Ognuno degli attori della filiera risponde dell'applicazione delle procedure relative al suo segmento produttivo.

## LA CERTIFICAZIONE DI FILIERA

- Garanzie di origine di materie prime, semilavorati e prodotti finiti.
- Certificazione dei processi di trasformazione, delle miscele di prodotti e dell'eventuale utilizzo di additivi.

## CERTIFICAZIONE EUREP GAP

E' un protocollo di parte terza che si pone come obiettivo lo sviluppo di uno schema di buone pratiche agricole (GAP) e di tracciabilità finalizzato alla armonizzazione degli standard esistenti.

E' una risposta alla necessità, da parte dei produttori e dei rivenditori ad attingere a un unico standard di riferimento.

## CERTIFICAZIONE EUREP GAP: prodotti ortofrutticoli

### Scopo

- Promuovere una agricoltura sicura e sostenibile;
- Avere una cooperazione all'interno della filiera che faciliti il miglioramento continuo;
- Mantenere l'attenzione al consumatore.

### Obiettivi

- Sicurezza alimentare, mediante applicazione del metodo HACCP;
- Protezione dell'ambiente, mediante riduzione dell'impatto delle produzioni agricole;
- Salute e sicurezza dei luoghi di lavoro.

BRC

British Retailer Consortium

Disciplinare inglese per la rispondenza dei requisiti di qualità dei prodotti destinati alla vendita con marchio del distributore

Sistema di gestione della qualità

Controllo del processo

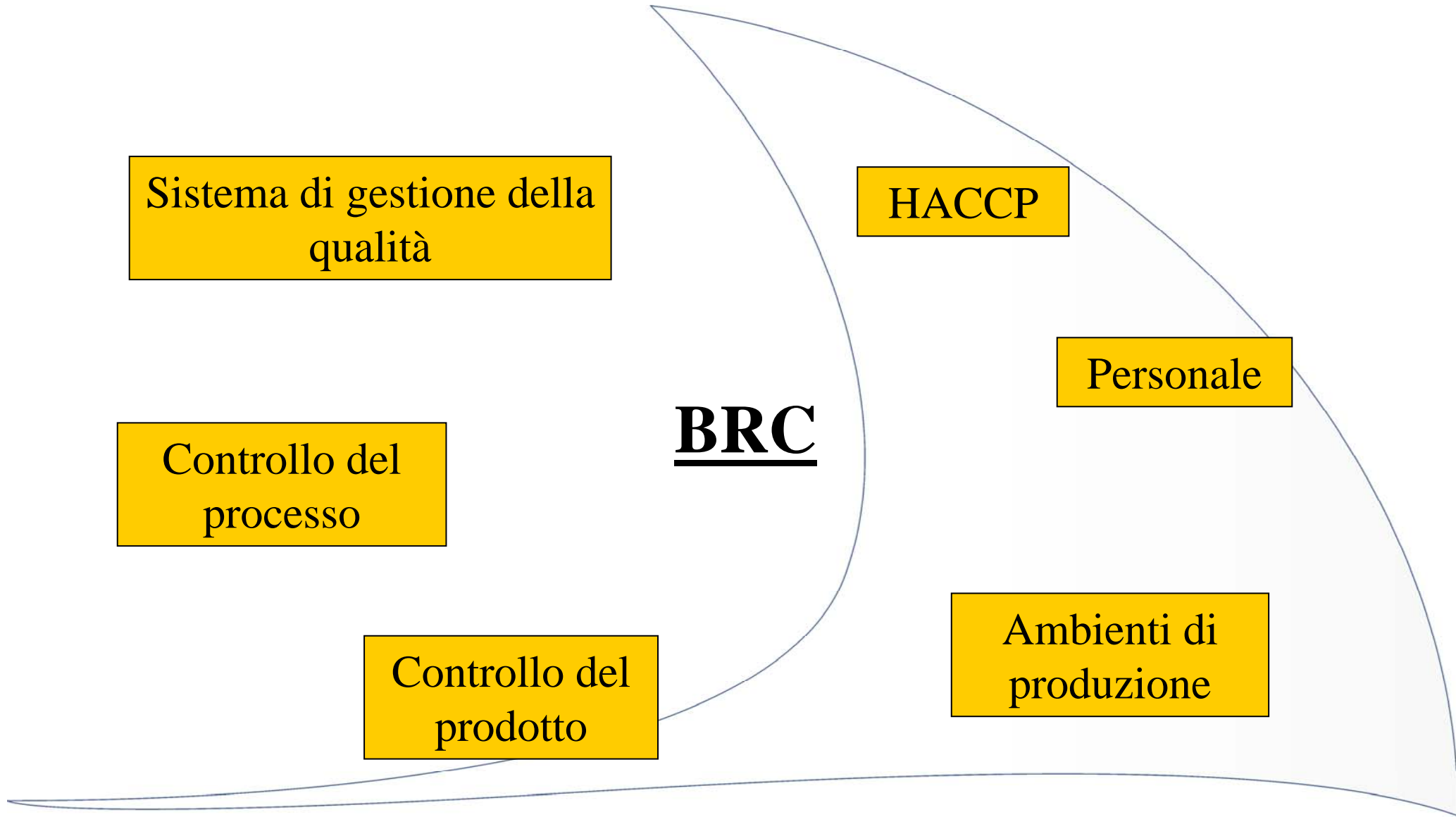
Controllo del prodotto

**BRC**

HACCP

Personale

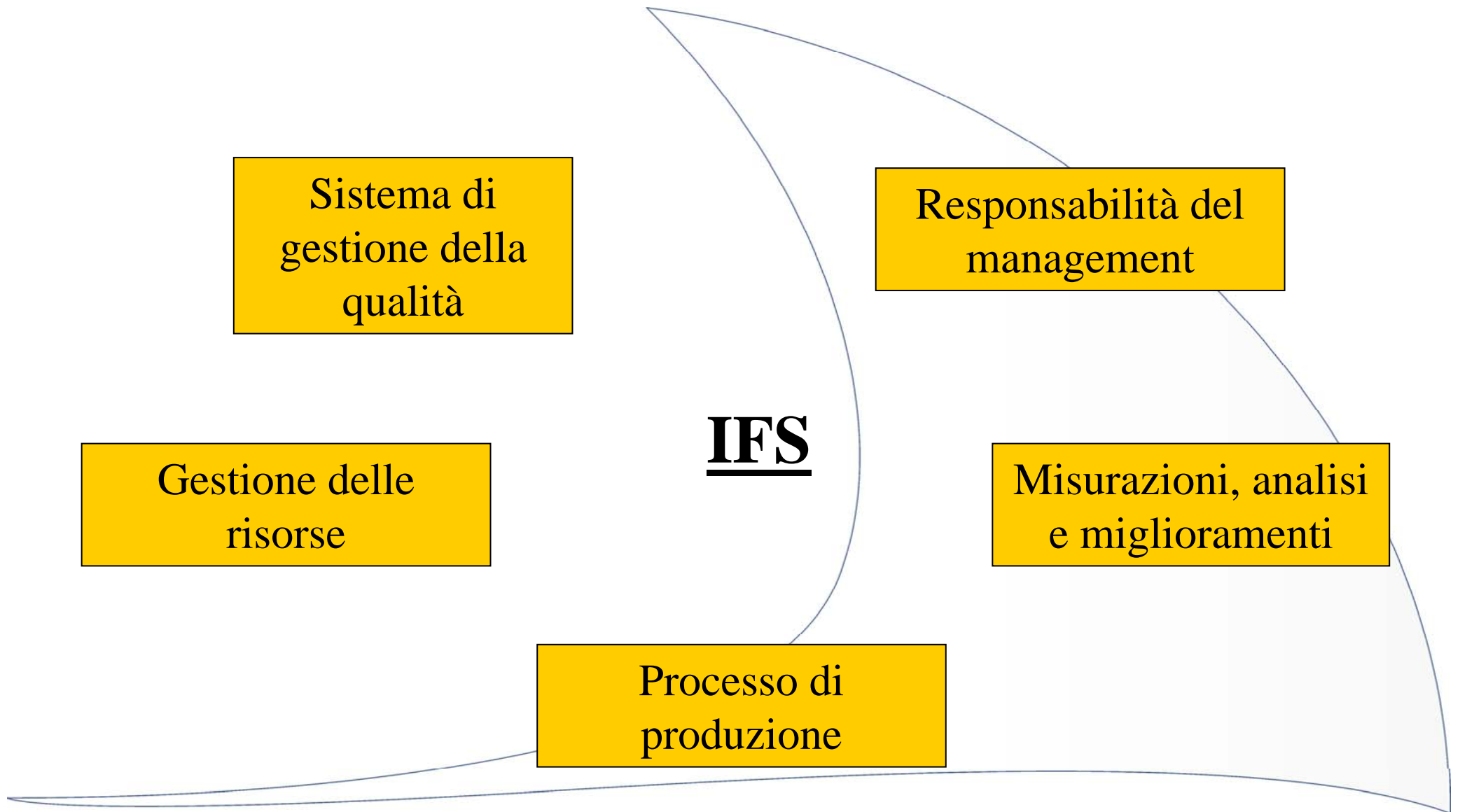
Ambienti di produzione



## STANDARD IFS

### International Food Standard

- Standard di origine tedesca in rapida diffusione in Europa.
- Trae origine dall'iniziativa GFSI (Global Food Safety Initiative), con l'obiettivo di migliorare la sicurezza dei prodotti alimentari su scala mondiale.



## Certificazione volontaria di prodotto

Attualmente l'unico sistema per la garanzia di qualità del prodotto.

Le caratteristiche del prodotto interessate sono:

- chimiche;
- nutrizionali;
- organolettiche;
- indicazioni di provenienza.

	CARATTERISTICHE	PRODUZIONE PRIMARI A (az. Agricole)	INTERMEDIAZIONE (centri di raccolta primari)	TRASFORMAZIONE	DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO	VENDITA AL DETTAGLIO
Reg. CE 178/02	Rintracciabilità nello spazio (Art. 18)	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio
RINTRACCIABILITA' INTERNA (UNI 11020)	Sicurezza Alimentare	Volontario				
RINTRACCIABILITA' DI FILIERA (UNI 19039)	Sicurezza Alimentare	Volontario, si applica ove esista una filiera strutturata				
EUREP-GAP (ORTOFRUTTA)	Buone pratiche agricole (sicurezza alimentare, igiene, ambiente)	Consigliato (richiesto obbligatoriamente da alcuni GDO e importatori esteri)	Consigliato	Non applicabile	Non applicabile	Non applicabile
EUREP GAP (FLOROVIVAISMO)	Buone pratiche agricole (sicurezza alimentare, igiene, ambiente)	Consigliato (richiesto obbligatoriamente da alcuni GDO e importatori esteri)	Consigliato	Non applicabile	Non applicabile	Non applicabile
BRC e IFS	Sistema di gestione della qualità, sicurezza alimentare, ambiente,	Non si applica	Consigliato (richiesto obbligatoriamente da alcuni GDO e importatori esteri)	Consigliato (richiesto obbligatoriamente da alcuni GDO e importatori esteri)	Da valutare caso per caso	Non applicabile
CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO	Aspetto definito dal produttore	CONSIGLIATA PER LA VALORIZZAZIONE DEGLI ASPETTI DI QUALITA' DEL PRODOTTO (genuinità, tipicità, caratteristiche organolettiche)			Non applicabile	Non applicabile

	CARATTERISTICHE	PRODUZIONE PRIMARIA (az. Agricole)	INTERMEDIAZIONE (centri di raccolta primari)	TRASFORMAZIONE	DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO	VENDITA AL DETTAGLIO
Reg. CE 178/02	Rintracciabilità nello spazio (Art. 18)	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio	obbligatorio
RINTRACCIABILITA' INTERNA (UNI 11020)	Sicurezza Alimentare	Volontario				
RINTRACCIABILITA' DI FILIERA (UNI 19039)	Sicurezza Alimentare	Volontario, si applica ove esista una filiera strutturata				
EUREP-GAP (ORTOFRUTTA)	Buone pratiche agricole (sicurezza alimentare, igiene, ambiente)	Consigliato (richiesto obbligatoriamente da alcuni GDO e importatori esteri)	Consigliato	Non applicabile	Non applicabile	Non applicabile
EUREP GAP (FLOROVIVAISMO)	Buone pratiche agricole (sicurezza alimentare, igiene, ambiente)	Consigliato (richiesto obbligatoriamente da alcuni GDO e importatori esteri)	Consigliato	Non applicabile	Non applicabile	Non applicabile
BRC e IFS	Sistema di gestione della qualità, sicurezza alimentare, ambiente,	Non si applica	Consigliato (richiesto obbligatoriamente da alcuni GDO e importatori esteri)	Consigliato (richiesto obbligatoriamente da alcuni GDO e importatori esteri)	Da valutare caso per caso	Non applicabile
CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO	Aspetto definito dal produttore	CONSIGLIATA PER LA VALORIZZAZIONE DEGLI ASPETTI DI QUALITÀ' DEL PRODOTTO (genuinità, tipicità, caratteristiche organolettiche)			Non applicabile	Non applicabile