

# **AREA QUALITA'**

## **Certificazioni Alimentari**

### **HACCP**

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) è un metodo di autocontrollo igienico finalizzato a tutelare la salute del consumatore. L'Italia ha recepito le normative europee (Dir.CEE n°43/93) e le ha rese operative emanando il D.L.155/97. In esso sono contenute le prescrizioni da osservare e con esso diviene necessaria l'applicazione della metodologia HACCP. Nel comma 2 dell'art.3 del citato D.L., è precisato che il sistema da adottare per procedere all'analisi dei pericoli che potrebbero verificarsi in un qualsiasi processo produttivo alimentare, è il metodo di analisi identificato dalla sigla HACCP, ossia, in italiano: "analisi dei rischi - punti critici di controllo" e quindi più semplicemente: "PREVENZIONE". Il metodo analizza tutti i pericoli che potrebbero insorgere sia durante le fasi produttive di un alimento, sia durante tutte le altre fasi successive come lo stoccaggio, il trasporto, la conservazione fino alla vendita al consumatore finale. Ognuna di queste fasi, quindi, deve essere sottoposta ad una attenta analisi, allo scopo di individuarne i punti più a rischio (critici) per l'igiene del prodotto.

Sarà possibile, a questo punto, così poter adottare dei sistemi di prevenzione adeguati.

Il monitoraggio e la registrazione di tutti i fattori che possono concorrere al "rischio" permettono di individuare i comportamenti ottimali al fine di una valida prevenzione.

### **Lo Strumento**

Per pervenire alla certificazione è indispensabile produrre un manuale. In esso sono individuati i punti critici per ogni filiera e vengono annotati tutti i controlli che, per legge, devono essere sistematicamente effettuati, per poter risalire alle cause che potrebbero aver determinato un qualsiasi problema.

Nel manuale sono inoltre indicati i comportamenti lavorativi da adottare e definite le modalità che l'azienda adotta ai fini del raggiungimento dell'obiettivo finale.

### **Chi sono i destinatari del manuale ?**

A tutti coloro che sono coinvolti nelle fasi successive alla produzione primaria di un alimento e cioè: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione al consumatore.

## **GLOBAL GAP**

Il protocollo Global GAP definisce le buone pratiche agricole ( G.A.P. > Good Agricultural Practice ) relative agli elementi essenziali per lo sviluppo della best practice (migliore tecnica) applicabili ad aziende agricole, coltivazioni e prodotti della terra, allevamenti.

Il protocollo è stato creato dall'Eurep (Euro-Retailer Produce Working Group), che unisce alcune tra le più importanti catene commerciali europee, al fine di rispondere alle crescenti esigenze di sicurezza alimentare e di rispetto dell'ambiente.

Il primo standard pubblicato è stato l'EurepGAP Ortofrutta (Fruit and Vegetable), successivamente integrato dall'EurepGAP IFA (Integrated Farms Assurance), uno standard modulare per le attività di produzione agricola e allevamento.

Dal 1° marzo 2007 il protocollo si presenta nella sua ultima versione denominata GLOBAL G.A.P. 3.0

A partire dal 1° gennaio 2008 tale nuova versione è diventata obbligatoria per cui non è più possibile certificarsi in EUREPGAP, la nuova versione 4.0 dello standard è partita il 1° gennaio 2011 ed è stata resa obbligatoria dal 1° gennaio 2012.

Al protocollo GLOBAL G.A.P. hanno aderito diversi soggetti coinvolti nella filiera agroalimentare:

- Produttori (singoli o figure collettive)
- GDO Europea
- Membri associati (laboratori, enti di certificazione, società di consulenza, aziende produttrici di mezzi tecnici per l'agricoltura).

**La certificazione di prodotto GLOBAL G.A.P costituisce uno strumento di vantaggio competitivo, soprattutto nelle relazioni B. to B.**

### **PUNTI CHIAVE**

Elementi essenziali del Globalgap (come lo erano dell'EUREPGAP) sono:

- unificazione a livello europeo/mondiale delle tecniche di produzione dell'agricoltura integrata, sinora notevolmente diverse nei diversi paesi, anche fra regione e regione;
- certificazione di tutti i prodotti agricoli destinati alla distribuzione EUREP, a fronte di un solo documento normativo: l'EUREP/GAP Protocol of Good Agriculture Practice.

Nello specifico il protocollo prevede la gestione di requisiti relativi a:

- Aspetti ambientali (storia e gestione dei siti, gestione del terreno e dei rifiuti)
- Prodotto (fitofarmaci impiegati, tecniche di irrigazione, protezione delle colture, modalità di raccolta e trattamenti post raccolta)
- Salute degli animali
- Salute e sicurezza dei lavoratori e le loro condizioni di lavoro
- Elementi relativi alla gestione aziendale.

Il nuovo standard 4.0 prevede sostanziali modifiche, rispetto alla precedente, relativamente a rintracciabilità, aspetti ambientali, uso degli agrofarmaci, tecniche di irrigazione, protezione integrata delle colture, modalità di raccolta e trattamenti post-raccolta, salute e sicurezza dei lavoratori, salute degli animali, gestione aziendale e delle risorse naturali, nonché i nuovi requisiti necessari al fine di ridurre la contaminazione microbiologica.

### **Le opzioni di certificazione previste dal protocollo sono due:**

- la prima opzione riguarda la certificazione della singola impresa agricola;
- la seconda opzione riguarda la certificazione di una cooperativa o di una associazione di aziende agricole. In questo caso, per procedere alla certificazione è indispensabile provvedere alla stesura di un Disciplinare Tecnico che descriva gli elementi di Sistema Qualità attraverso i quali la cooperativa o l'associazione gestiscono e coordinano tutte le aziende agricole appartenenti. In tal modo è garantita la conformità delle azioni messe in campo ai requisiti richiesti dal Protocollo Globalgap.

### **VANTAGGI**

La possibilità di rispondere alle richieste provenienti dai clienti europei che sempre più richiedono l'adozione di standard internazionali. GLOBALGAP infatti definisce lo standard di produzione dei prodotti ortofrutticoli condiviso e accettato dai maggiori gruppi della distribuzione europea.

L'integrazione e le sinergie con le regole della Produzione Integrata per la produzione e commercializzazione di ortofrutta e prodotti freschi in genere.

Il protocollo GLOBALGAP rappresenta una vera e propria Linea Guida per le Buone Pratiche Agricole.

### **1. CAMPI D'APPLICAZIONE**

Attualmente lo schema GLOBAL/GAP viene applicato per le produzioni ortofrutticole (Fresh Fruit and Vegetables) per le produzioni floricole e per le produzioni zootecniche.

### **2. STRUTTURA ORGANIZZATIVA**

EUREP/GAP, rappresentata nel mondo da FOODPLUS G.M.B.H., con sede a Colonia (Germania), è sorta per iniziativa della grande distribuzione nord europea (soprattutto inglese, tedesca e olandese) associando:

- organizzazioni per la vendita al dettaglio di prodotti alimentari (retailers);
- organizzazioni di agricoltori (produttori singoli o associati) e di importatori ed esportatori di prodotti agricoli che riforniscono le organizzazioni di vendita (suppliers);
- industrie produttrici di mezzi chimici e biologici per l'agricoltura;
- consulenti;
- organismi di certificazione, accreditati EN 45011 per la certificazione delle produzioni EUREP/GAP.

A tutt'oggi sono associate ad EUREP/GAP più di 120 organizzazioni europee ed extraeuropee. L'elenco completo e aggiornato dei retailers, suppliers e dei membri associati (organismi di certificazione, consulenti e le industrie produttrici di mezzi chimici e biologici per l'agricoltura) sono riportati sul sito ufficiale: [www.eurep.org](http://www.eurep.org).

### **3. SVILUPPI**

Dal 1999 ad oggi, EUREP/GAP ha registrato un crescente successo e le adesioni si sono estese dall'Europa agli altri continenti (in particolare Nord e Sud America). Alla terza "Official EUREP/GAP Conference", tenutasi a Bologna nell'ottobre 2001, hanno partecipato circa 550 convenuti di 26 Paesi.

### **4. DISCIPLINARE EUREO PER L'ORTOFRUTTA**

Il documento di riferimento per la certificazione dell'ortofrutta è il Disciplinare (EUREP Protocol for Fresh Fruit and Vegetables) che definisce i requisiti ai quali devono essere conformi i prodotti ortofrutticoli forniti dagli agricoltori alle organizzazioni di vendita EUREP.

Il Disciplinare è suddiviso in 15 punti che comprendono:

- obblighi di maggior rilievo ( major musts);
- obblighi di minor rilievo (minor musts);
- raccomandazioni (shoulds).

**I quindici punti sono i seguenti:**

- **rintracciabilità**
- **registrazione delle operazioni aziendali**
- **scelte varietali (OGM nel rispetto delle leggi)**
- **ubicazioni aziendali e rotazioni colturali**
- **gestione dei terreni**
- **uso dei fertilizzanti**
- **sistemi di irrigazione**
- **difesa fitosanitaria integrata delle colture**
- **raccolta e immagazzinamento delle produzioni**
- **operazioni fitosanitarie di post-raccolta**
- **gestione dei rifiuti aziendali**
- **formazione e sicurezza degli operatori**
- **gestione dei problemi agro-alimentari**
- **registrazione dei reclami**
- **autocontrollo aziendale e verifiche ispettive interne**

## **6. OBBLIGHI DEI FORNITORI**

I produttori di ortofrutta da fornire alle organizzazioni di vendita EUREP, sono soggetti ai seguenti obblighi:

- attuare procedure di autocontrollo a fronte dei requisiti del disciplinare EUREP;
- effettuare ispezioni interne aziendali, almeno 1 volta all'anno;
- sottoporre le produzioni ortofrutticole a certificazione EN 45011 secondo lo schema "ortofrutta EUREP".
- Qualora l'azienda avesse già certificato le sue produzioni ortofrutticole secondo uno schema diverso da quello prescritto, EUREP si riserva di giudicare la validità di tale certificazione.

## **7. SCHEMA OPERATIVO**

Lo schema operativo, sintetizzato nell'all.1, è il seguente:

- gli agricoltori (suppliers), seguendo le prescrizioni del Disciplinare EUREP e acquistando dalle industrie i mezzi tecnici, chimici e biologici necessari, producono, nei vari Paesi, frutta e ortaggi da fornire alle reti commerciali EUREP (retailers);
- gli organismi di certificazione, accreditati EN 45011 secondo lo schema "ortofrutta EUREP", controllano e verificano le produzioni agricole, utilizzando ispettori rispondenti a specifici requisiti EUREP, e certificano i prodotti conformi alle prescrizioni del Disciplinare;
- gli agricoltori forniscono, ai retailers, ortofrutta certificata EUREP;
- i retailers distribuiscono ai consumatori, nei vari Paesi, le produzioni ortofrutticole certificate di provenienza nazionale e importate.

## **BRC**

Il British Retail Consortium (BRC) è un'associazione che rappresenta il settore distributivo in Gran Bretagna. Nell'ambito delle attività associative nel 1998 venne sviluppato un modello ispettivo da adottarsi per la valutazione ed il controllo dei fornitori a marchio di prodotti alimentari (Technical Standard and Protocol for Companies supplying retailer branded food products), al fine di garantire che i fornitori operassero secondo standard ben definiti e rispettando dei requisiti minimi, in particolare per quanto riguarda la salubrità e l'igiene del prodotto. Dopo essersi affermato nei paesi anglosassoni, lo standard BRC è stato preso a riferimento, per la sua efficacia e completezza di requisiti, anche dalla distribuzione organizzata europea (Italia compresa) e con un ambito applicativo più ampio; esso è, infatti, oramai adottato per la valutazione dei fornitori di prodotti alimentari in generale e non solo dei fornitori di prodotti a marchio.

Il documento è strutturato come una checklist ed è distinto in 6 capitoli; i capitoli ed i punti essenziali dei loro contenuti sono i seguenti:

- definizione ed adozione di un sistema HACCP sviluppato secondo i principi del Codex Alimentarius;
- adozione di un Sistema di gestione per la Qualità; sono considerati la maggior parte dei requisiti della norma ISO 9001:2000;

- il controllo degli standard degli ambienti di lavoro: perimetri e superfici, flussi dei prodotti, pareti, pavimenti, soffitti e parti aeree, servizi, dotazioni del personale, rischi di contaminazione incrociata e diretta, sistemi e attrezzature per la sanificazione e pulizia, trasporti;
- definizione e applicazione di modalità di controllo del prodotto: metodi di progettazione e sviluppo del prodotto, materiali di confezionamento, analisi del prodotto, metodi di segregazione, rotazione degli stock, sistemi di rilevazione di corpi estranei, procedure di rilascio del prodotto, gestione dei prodotti non conformi;
- definizione ed applicazione di modalità di controllo dei processi realizzativi: gestione dei parametri di processo, controlli di peso, validazione degli impianti e processi, processi presso terzi;
- definizione ed applicazione di modalità di gestione del personale: igiene del personale, controlli medici, abbigliamento, addestramento.

Il rispetto dei requisiti dello standard è oggetto di certificazione, rilasciata da organismi accreditati EN 45011 ed autorizzati dal BRC.

**La certificazione può essere rilasciata a due livelli (foundation e higher); il primo livello prevede il rispetto da parte dell'azienda dei requisiti minimi dello standard; nel secondo livello, l'azienda sceglie di adeguarsi a tutti i requisiti stabiliti nello standard.**

- I principali benefici nell'ottenimento della certificazione secondo lo standard BRC sono rappresentati da:
- possibilità di sviluppare un sistema completo che copre tutte le attività concernenti la sicurezza e salubrità del prodotto;
- possibilità di accesso ai mercati del Nord Europa, dove tale standard è divenuto un pre-requisito per i fornitori di prodotti alimentari;
- possibilità di ridurre il numero di audit da parte della clientela;
- possibilità di integrare tale certificazione con la certificazione del sistema di gestione della qualità secondo la norma ISO 9001:2000.

## **IFS**

Mentre BRC Standard (British Retail Consortium) è un documento progettato dai più importanti nomi della grande distribuzione inglese per verificare le metodiche di lavorazione ed i criteri igienici dei propri fornitori a fronte di principi comuni, IFS (International Food Standard) è uno strumento equivalente emesso dalla BDH (Unione Federale delle Associazioni del Commercio Tedesche) per venire incontro all'esigenza della GDO (Grande Distribuzione Organizzata) tedesca di verificare i fornitori di prodotti agro alimentari a marchio.

**Successivamente anche la FDC (Fédération du Commerce e de la Distribution) francese ha provveduto ad adottare tale standard.**

Le impostazioni degli standard BRC ed IFS sono molto simili perché il principio ispiratore è il medesimo. Le due norme sono state sviluppate sotto l'egida del progetto Global Food Safety Initiative (GFSI) che mira ad armonizzare, con dei principi guida, i differenti standard della grande distribuzione.

I punti cardine dello standard riguardano :

- **il sistema qualità**
- **la gestione dell'HACCP**
- **il rispetto della normativa alimentare**
- **le gestione del personale**
- **la gestione del prodotto/processo**
- **la gestione degli ambienti di lavoro e del sito produttivo**

## **Rintracciabilità della filiera agroalimentare**

**Tutti gli attori della filiera agroalimentare vogliono dimostrare il loro impegno per la qualità e la sicurezza dei propri prodotti e sottolineare l'affidabilità dei propri fornitori. Gli standard per la rintracciabilità dei prodotti agroalimentari hanno l'obiettivo di documentarne l'origine e la storia, creando fiducia e credibilità presso i consumatori.**

Un prodotto alimentare sicuro è il risultato di una serie di processi e di attività di trasformazione condotte lungo l'intera filiera alimentare. Attraverso l'applicazione della tracciabilità alimentare (ISO 22005) è possibile recuperare velocemente tutte le informazioni specifiche di sicurezza e qualità dei prodotti ed attuare, se necessario, piani di ritiro e richiamo dei prodotti alimentari.

La certificazione di rintracciabilità della filiera agroalimentare, grazie alla norma ISO 22005, consente di identificare e tenere traccia di ogni aspetto dell'attività degli operatori coinvolti nel processo, dall'azienda agricola fino alla tavola dei consumatori.

Quali sono gli standard applicabili

La rintracciabilità è un aspetto chiave sia della legislazione che regola il settore agroalimentare, come la legge dell'Unione Europea 178/2002, sia delle norme volontarie per la sicurezza agroalimentare adottate dalle aziende, come lo standard UNI EN ISO 22005:2008.

L'ISO (International Standardization Organisation) e l'equivalente italiano UNI (Ente Nazionale Italiano di Unificazione) promuovono questo standard tecnico per promuovere un approccio armonizzato ai sistemi di rintracciabilità, in accordo con le best practice disponibili.

La ISO 22005 fornisce i principi generali e i requisiti di base per la progettazione e l'implementazione di sistemi di rintracciabilità agroalimentare. Questa può essere applicata da qualunque organizzazione che opera in qualsiasi fase della filiera agroalimentare sia per la produzione di alimenti sia per la produzione di mangimi.

I vantaggi della rintracciabilità di filiera secondo la ISO 22005

La certificazione di rintracciabilità della filiera agroalimentare rende i processi aziendali maggiormente trasparenti e affidabili e consente di infondere fiducia presso i consumatori.

Lo standard fornisce un quadro di riferimento per la costruzione di un sistema di rintracciabilità flessibile ed efficace, con molteplici obiettivi quali:

- **supportare gli obiettivi generali di qualità o sicurezza del settore agroalimentare;**
- **documentare la storia o la provenienza del prodotto;**
- **facilitare il ritiro/ricambio dei prodotti dal mercato;**
- **identificare le parti responsabili all'interno della filiera agroalimentare o della produzione di mangimi;**
- **facilitare la verifica di informazioni specifiche riguardo ai prodotti;**
- **comunicare informazioni a stakeholder e consumatori.**