**UF: Certificazioni di sistema e di processo/prodotto**

***(SCHEDA DI VALUTAZIONE)***

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 1:** *Quanti e quali strumenti esistono per garantire e distinguere la qualità dei prodotti agroalimentari?* | |
| **A** | Due: Certificazioni e Standard. |
| **B** | Tre: Regolamenti comunitari, Direttive nazionali, Certificazioni. |
| **C** | Tre: Classificazione, Standard, Certificazioni. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 2:** *Cosa intendiamo per “Certificazione”?* | |
| **A** | Atto mediante il quale un soggetto indipendente dalle parti interessate attesta che un determinato prodotto o processo è conforme a una data norma o regola tecnica. |
| **B** | Atto mediante il quale un’Azienda agroalimentare autocertifica che il proprio prodotto è conforme a una data norma o regola tecnica. |
| **C** | Dichiarazione rilasciata da un privato, in forma scritta, in carta libera, in favore di una persona. Costituisce una scrittura privata in cui l'autore attesta le caratteristiche del percorso formativo per la durata frequentata. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 3:** *Come sono classificate le certificazioni”?* | |
| **A** | Sono classificate in base all’oggetto del certificato, alla facoltà di decisione e al metodo di applicazione |
| **B** | Sono classificate in base all’Ente di certificazione che le rilascia in certificazioni di prodotto, certificazione di sistema e certificazione geografica |
| **C** | Sono classificate in base alla provenienza del prodotto agroalimentare che si vuole certificare in: certificazioni in abito regionale, certificazione in ambito nazionale, certificazioni n ambito comunitario. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 4:** *Cosa valorizza una certificazione di prodotto?* | |
| **A** | Basandosi sui requisiti degli della ISO 9001 e BRC, certifica la salubrità organolettica di un prodotto agroalimentare; |
| **B** | determinate qualità di un prodotto alimentare differenziandolo da altri e, al contempo, può valorizzare la filiera in modo implicito. |
| **C** | ha come oggetto specifico le fasi produttive che effettuano le trasformazioni e/o l’arbitraggio di prodotti o servizi |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 5:** *Quale di queste sono considerate certificazioni di prodotto?* | |
| **A** | Denominazione di Origine Protetta, Specialità Tradizionale Garantita, OGM free, Gluten Free, ecc…. |
| **B** | Bioagricert; CSQA e Certiquality |
| **C** | ISO 9001; ISO 22000; IFS e BRC |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 6:** *Qual è il requisito principale per riconoscere una certificazione STG di un prodotto?* | |
| **A** | Il metodo di lavorazione dovrebbe essere tramandato solo dal 4° grado di parentela e dovrebbe non essere inferiore a 3 generazioni (75 anni). |
| **B** | La tradizionalità del metodo di lavorazione dovrebbe essere di almeno 25 anni. |
| **C** | La tradizionalità del metodo di lavorazione dovrebbe essere di almeno 23 anni. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 7:** *Quale di queste caratteristiche relative alla certificazione etica* ***NON*** *è corretta?* | |
| **A** | La sua adozione è generalmente un presupposto necessario per esportare prodotti verso paesi islamici. |
| **B** | C’è la possibilità di variare i requisiti tecnici tra i diversi Enti e tra le aziende che ne fanno uso |
| **C** | la produzione, e/o trasformazione, e/o elaborazione del prodotto avvengano nell'area stessa. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 8:** *Dove è possibile reperire un elenco dei prodotti che hanno ottenuto la tutela del marchio di registrazione (DOP, IGP, ecc)?* | |
| **A** | Sul sito del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali sono periodicamente elencate le certificazioni di prodotti realizzate nei Paesi dell’Unione Europea. |
| **B** | Sul sito istituzionale di appartenenza del prodotto certificato (Es. sito regionale o provinciale o comunale) |
| **C** | Sul sito del MiPAAF è scaricabile l’elenco aggiornato dei prodotti tutelati da certificazione di prodotto DOP, IGP e STG. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 9:** *Cosa intendiamo con la sigla IGP?* | |
| **A** | Indice Glicemico Prodotto |
| **B** | Identificazione Geografica Protetta |
| **C** | Istituzione Geografica di Provenienza |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 10:** *Qual è la finalità di una certificazione etica HALAL?* | |
| **A** | Differenziare un prodotto con un basso indice glicemico da uno Gluten-Free |
| **B** | Certifica la conformità di un prodotto agroalimentare alle regole principali derivanti dalla Torà, che raccomanda di non cuocere "il capretto nel latte di sua madre" |
| **C** | Assecondare le necessità del consumatore ebreo |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 11:** *Cosa caratterizza lo standard BRC?* | |
| **A** | E’ uno standard sviluppato dai più grandi rivenditori e GDO britanniche |
| **B** | È un attestato i cui requisiti tecnici sono stabiliti dall’Ente di certificazione con il consenso dell’impresa che li adotta. |
| **C** | È il riconoscimento del carattere di specificità di un prodotto agroalimentare, inteso come elemento o insieme di elementi che, per le loro caratteristiche qualitative e di tradizionalità, distinguono nettamente un prodotto da altri simili |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 12:** *Come sono scelti i requisiti del BRC?* | |
| **A** | Lo standard definisce requisiti unici non applicabili ad altre certificazioni di prodotto. |
| **B** | I requisiti dello standard fanno riferimento a metodiche e requisiti già presenti nel settore della sicurezza agroalimentare (es. HACCP, GMP, GLP e GHP). |
| **C** | Lo standard non stabilisce alcun requisito fondamentale per poter richiedere la certificazione. Unico requisito richiesto è la salubrità del prodotto finale. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 13:** *Chi può richiedere il riconoscimento di una DOP?* | |
| **A** | La singola Azienda produttrice |
| **B** | L’Associazione o il consorzio di tutela del prodotto che vogliamo certificare |
| **C** | Chiunque ne volesse chiederne il riconoscimento |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 14:** *A chi si applica la certificazione Global GAP* | |
| **A** | si può applicare tanto alle singole aziende, quanto ai Gruppi di Produttori di prodotti agricoli primari. |
| **B** | Si applica a tutte quelle aziende che commercializzano prodotti agro-alimentari trasformati (es. semole, paste, vini, latticini, ecc…) |
| **C** | Si applica ai soli consorzi di bonifica. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 15:** *Qual è la versione attuale della Global-GAP* | |
| **A** | GlobalGAP – Food versione 7 |
| **B** | IFS Food versione 6 |
| **C** | GlobalGAP – IFA versione 5 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 16:** *Qual è l’ambito territoriale di validità della certificazione IFS?* | |
| **A** | A differenza del BRC che ha validità solo nella Comunità europea, lo standard IFS ha validità a livello intercontinentale. |
| **B** | A differenza del BRC che ha validità solo nella Comunità europea, lo standard IFS ha validità a livello nazionale. |
| **C** | A differenza del Global-GAP che ha validità mondiale, lo standard IFS ha validità a livello continentale (Europa). |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 17:** *In quanti e quali moduli sono classificati i requisiti dello standard Global GAP?* | |
| **A** | 3 moduli: modulo per tutte le aziende, modulo per l’attività di coltivazione, modulo per l’ortofrutta; |
| **B** | 2 moduli: modulo per l’attività di coltivazione, modulo per l’ortofrutta; |
| **C** | 3 moduli: modulo per l’attività di stoccaggio e trasformazione, modulo per l’attività di confezionamento, modulo per l’attività di commercializzazione |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 18:** *Seleziona quale vantaggio comporta lo standard BRC.* | |
| **A** | Con lo standard BRC l’azienda è in grado di poter esportare i propri prodotti nei paesi americani. |
| **B** | L’Ente di certificazione che rilascia il certificato di accreditamento allo standard BRC autorizza l’impresa a non effettuare valutare eventuali reclami nell’ambito del miglioramento continuo |
| **C** | Seguire i requisiti disposti dallo standard BRC permette di ridurre l'incidenza di sprechi, rilavorazioni e richiami di prodotti |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 19:** *Il Reg. CE 510/2006…* | |
| **A** | …stabilisce i requisiti base e le modalità con le quali presentare domande di riconoscimento dei prodotti STG |
| **B** | …stabilisce i requisiti base e le modalità con le quali presentare domande di riconoscimento dei prodotti DOP o IGP |
| **C** | …stabilisce i requisiti base dei principi dell’H.A.C.C.P. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domanda n. 20:** *La certificazione di prodotto* | |
| **A** | E’ solo ed esclusivamente obbligatoria |
| **B** | Può a sua volta essere regolamentata o non regolamentata |
| **C** | E’ solo ed esclusivamente non regolamentata |