

P.O.R. PUGLIA 2014 – 2020
Avviso Pubblico N. 4/FSE/2018 approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015
Corso ITS VIII Ciclo
“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentare”
(Acronimo: MiDia)

Docente: dott.ssa Capone Federica

AREA: Normative

**UF: Denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari e
Certificazioni volontarie di sistema e di prodotto**



CERTIFICAZIONE

Nel Reg. 882/04 si trova una definizione di “**certificazione ufficiale**” intesa come:

“la procedura per cui l’autorità competente o gli organismi di controllo autorizzati ad agire in tali qualità rilasciano un’assicurazione scritta, elettronica equivalente relativa alla conformità.”

Nel senso più ampio:

Procedura volontaria mediante la quale una terza parte indipendente (detta organismo di certificazione) dichiara che, con ragionevole attendibilità un determinato prodotto, processo, servizio o Sistema di Gestione è conforme a una specifica norma o a un altro documento normativo.



CERTIFICAZIONE

In altre parole le **certificazioni** servono ad attestare che un dato prodotto è stato ottenuto in regime di **equivalenza**.



Equivalenza: la capacità di sistemi o misure diversi di raggiungere gli stessi obiettivi.

Equivalente: indica sistemi o misure diversi atti a raggiungere gli stessi obiettivi.

Le **certificazioni** sono quindi un **modo di comunicazione** utilizzato per illustrare i requisiti a cui si sottopongono le aziende per produrre un determinato prodotto.



ENTI DI CERTIFICAZIONE

Gli **enti di certificazione** (o organismi) sono gli organismi preposti alla verifica della corretta applicazione delle norme.

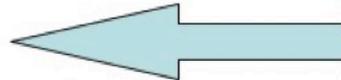
ESSERE CERTIFICATI DA UN ENTE PUBBLICO O DA UN ENTE PRIVATO.

La principale differenza tra l'essere certificati da Ente Pubblico ed Ente privato risiede nei controlli effettuati per il rispetto dei requisiti prefissati: rispettivamente da figure **professionali pubbliche** o da **professionisti che lavorano per conto di società** che promulgano l'attestato.



Organismi di accreditamento nazionali

Chi sono i certificatori dei certificatori?



LAVORA PER per assicurare il valore e la credibilità delle certificazioni, ispezioni, prove e tarature.

ACCREDIA – Ente Italiano di Accreditamento – è l'unico organismo nazionale **autorizzato dallo Stato** a svolgere attività di accreditamento.

E' l'unico ente riconosciuto in Italia ad attestare che gli organismi di certificazione ed ispezione, i laboratori di prova, anche per la sicurezza alimentare, e quelli di taratura abbiano le competenze per valutare la conformità dei prodotti, dei processi e dei sistemi agli standard di riferimento.

ACCREDIA opera sotto la vigilanza del **Ministero dello Sviluppo Economico** e svolge un servizio di pubblica autorità, in quanto l'accREDITAMENTO è un servizio svolto nell'interesse pubblico ed un efficace strumento di qualificazione dei prodotti e servizi che circolano su tutti i mercati.



ELENCO ORGANISMI DI CONTROLLO PRIVATI AUTORIZZATI PER DOP IGP STG

3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria Soc. Cons. a r.l.	Fraz. Pantalla	6059	TODI	PG
Agroqualità -Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare S.p.A.	Viale Cesare Pavese, 305	00144	ROMA	RM
BIOAGRICERT srl	Via dei Macabracca 8	40033	CASALECCHIO DI RENO	BO
CCPB S.r.l.	Via J. Barozzi 8	40136	BOLOGNA	BO
Certiprodop -Società di certificazione prodotti alimentari S.r.l.	Via Giuseppe di Vittorio, 2	26013	CREMA	CR
CERTIQUALITY S.r.l.Istituto di certificazione della qualità -settore Certiagro	Via G. Giardino 4	20123	MILANO	MI
Check Fruit S.r.l.	Via C. Boldrini, 24	40121	BOLOGNA	BO
Controllo Qualità Alto Adige -Sudtiroler Qualitaskontrolle	Via Jakobi n. 1B	39018	TERLANO	BZ
CSQA Certificazioni Srl	Via San Gaetano, 74	30016	THIENE	VI
DQA -Dipartimento Qualità Agroalimentare	Via G. Tomassetti, 9	00161	ROMA	RM
ECEPA -Ente di certificazione prodotti agroalimentari	Strada dell'Anselma, 5	29100	PIACENZA	PC
KIWA CERMET ITALIA SpA	Via Cadriano, 23	40057	CADRIANO DI GRANAROLO	BO
ICEA -Istituto per la certificazione etica ed ambientale	Via Nazario Sauro n. 2	40125	BOLOGNA	BO
INEQ -Istituto nord est qualità	Via Rodeano, 71	33038	SAN DANIELE DEL FRIULI	UD
INOQ -Istituto nord ovest qualità -S.c. a r.l.	Piazza Carlo Alberto Grosso, 82	12033	MORETTA	CN
Istituto Parma Qualità -Istituto consortile per il controllo e la certificazione di conformità di prodotti alimentari a denominazione, indicazione e designazione protetta	Via Roma, 82b/c	43013	LANGHIRANO	PR
Nexos srl	Via Monte Giberto, 47	00138	ROMA	RM
Omnia Qualità Srl	Via Giardino, 12	67044	CERCHIO	AQ
Organismo controllo qualità produzioni regolamentate soc. coop.	Via Ferruccio Ferrari, 6	42124	REGGIO EMILIA	RE
QC Srl	Villa Parigini, località Basciano	53035	MONTERIGGIONI	SI
Suolo e Salute S.r.l.	Via Galliera, 93	40121	BOLOGNA	BO



ELENCO ORGANISMI DI CONTROLLO AUTORIZZATI PER LE PRODUZIONI BIOLOGICHE								
	Codice	Denominazione	Via	CAP	Comune	Provincia	Sito Web	produzioni
1	IT-BIO-002	CODEX srl	Via Don L. Milani 4	95048	Scordia	CT	www.codexsrl.it	vegetale vino zootecnico preparazione importazione
2	IT-BIO-004	Suolo e Salute srl	Sede Legale: Via Paolo Borsellino 12/B	61032	Fano	PU	www.suoloesalute.it	vegetale vino zootecnico preparazione
			Dir. Tecnica: Via Galliera 93	40121	Bologna	BO		
3	IT-BIO-005	BIOS srl	Via Montebello 6	36063	Marostica	VI	www.certbios.it	vegetale vino zootecnico acquacoltura preparazione importazione
4	IT-BIO-006	ICEA	Via Giovanni Brugnoli 15	40122	Bologna	BO	www.icea.info	vegetale vino zootecnico acquacoltura preparazione importazione
5	IT-BIO-007	Bioagricert srl	Via dei Macabraccia 8	40033	Casalecchio di Reno	BO	www.bioagricert.org	vegetale vino zootecnico acquacoltura preparazione importazione
6	IT-BIO-008	Ecograppo Italia srl	Via Pietro Mascagni 79	95129	Catania	CT	www.ecograppoitalia.it	Vegetale vino zootecnico preparazione importazione
7	IT-BIO-009	CCPB srl	Viale Masini 36	40136	Bologna	BO	www.ccpb.it	vegetale vino zootecnico acquacoltura preparazione importazione



PERCHE' CERTIFICARSI?

“In un mercato sempre più globalizzato, in continua e rapida evoluzione, nel quale le condizioni mutano con grande dinamismo e dove il consumatore diventa sempre più attento, più informato (anche grazie alla diffusione capillare effettuata dai *mass media* e da Internet) e consapevole delle scelte che adotta, anche le aziende del settore agroalimentare devono essere in grado di adeguarsi prontamente alle nuove situazioni che si vengono a creare. In questo panorama, la richiesta di **qualità** da parte dei consumatori è sempre più insistente, e chi vuole rimanere sul mercato, non può dimenticarsene.”

(Carlo Hausmann, Prodotti alimentari: qualità e certificazioni, www.treccani.it.)



PERCHE' CERTIFICARSI?

Cresce l'attenzione del sistema agroalimentare (consumatori e produttori) per la **qualità** degli alimenti e per i livelli sicurezza

- ✓ CRISI BSE
calo del 70% nelle vendite di carni bovine
- ✓ CRISI DELLA FEBBRE AVIARIA
calo del 70% nelle vendite di carni avicole
- ✓ CRISI DELLA DIOSSINA NEL LATTE DI BUFALA
calo del 45% nella vendita di mozzarella di bufala campana

L'atteggiamento del consumatore è di totale sfiducia non soltanto verso il sistema produttivo, ma anche verso il sistema di controllo, quindi della stessa capacità della società a salvaguardarsi da fenomeni anomali.



PERCHE' CERTIFICARSI?

- RICHIESTA DEL CLIENTE: rispetto dei capitolati/requisiti prodotto
- TUTELA DEL CONSUMATORE: rispetto requisiti di sicurezza alimentare e trasparenza
- VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO (origine, sostenibilità ambientale, caratteristiche peculiari)
- COMPETITIVITA' E RICONOSCIBILITA' SUL MERCATO

Le aziende si certificano per:

- Adeguarsi alle normative vigenti
- Aumentare la propria immagine sul mercato
- Garantire qualità in ciò che viene certificato
- Differenziarsi dai competitors
- Ridurre l'incertezza dei consumatori.



QUALITA'

DEFINIZIONE:

“L’insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto (o di un servizio) che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare esigenze espresse o implicite.

Le esigenze possono essere di carattere primario (es.: salubrità, gusto,...) oppure di carattere accessorio (fruibilità, eccellenza, contenuto in servizio....)

ESISTONO DIVERSE ACCEZIONIDEL TERMINE QUALITA':

- ✓ Qualità intesa come eccellenza
- ✓ Qualità intesa come rispondenza a uno standard
- ✓ Qualità intesa come varietà
- ✓ Qualità intesa come sicurezza alimentare



QUALITA' ALIMENTARE

Il concetto di qualità ha subito nel tempo una sostanziale evoluzione, operata dagli stessi consumatori che, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell'ambiente da parte dei processi produttivi e del benessere animale, hanno definito i parametri che caratterizzano la qualità. Accanto a quella percepita (quella richiesta dal consumatore) vi è anche una qualità oggettiva, definita dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata (GDO) e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare. Pertanto, alla base del concetto di qualità, sia per il consumatore sia per il produttore e il distributore, c'è la sicurezza alimentare. I fattori che contribuiscono a determinare la qualità totale di un alimento sono svariati, tanto è vero che è possibile individuare una qualità:

- CHIMICO NUTRIZIONALE
- ORGANOLETTICA
- LEGALE
- D'ORIGINE
- IGIENICO/SANITARIA



QUALITA' ALIMENTARE: chimico/nutrizionale

La **qualità chimico/nutrizionale** di un alimento è data dalla sua capacità nutritiva determinata dal contenuto in macronutrienti. Essa può intendersi sotto l'aspetto quantitativo, che è dato dalla quantità di energia chimica che l'alimento apporta, e sotto quello qualitativo, che è dato dalla combinazione degli elementi nutritivi in esso contenuti. La scelta delle materie prime risulta di primaria importanza e va garantita a ogni livello del processo produttivo; inoltre alcuni trattamenti possono influenzare il contenuto in elementi nutritivi di un alimento, il calore ad esempio denatura le proteine con conseguente perdita delle proprietà biologiche delle stesse; anche un corretto processo di conservazione/distribuzione ha un ruolo fondamentale nella garanzia della qualità chimico/nutrizionale degli alimenti (Cappelli&Vannucchi, 2008).



QUALITA' ALIMENTARE: organolettica

La **qualità organolettica** di un alimento è determinata dalla valutazione da parte del consumatore di alcune caratteristiche dell'alimento stesso, quali l'aspetto, l'aroma e la consistenza, percepite attraverso gli organi di senso (qualità sensoriale). Si tratta di valutazioni soggettive che sono notevolmente influenzate da fattori psicologici, sociali e culturali (Petrini, 2003). Con la **vista** l'alimento è valutato per il suo colore, la sua forma, la sua dimensione ed anche per il modo in cui è presentato. La vista è, tra i cinque sensi, quella che maggiormente influenza la scelta di un alimento e che condiziona a sua volta gli altri organi di senso. Con l'**olfatto** è percepito l'aroma e l'odore che può essere gradevole o sgradevole. Con il **tatto** è percepita la consistenza o texture (compattezza, durezza, densità, ecc.) e, nel caso di cibi freschi, lo stato di conservazione e/o maturazione. Con il **gusto** sono percepiti l'amaro, il salato, il dolce e l'acido. Con l'**udito** sono percepite caratteristiche particolari che possono indicare la freschezza, attraverso il rumore collegato alla masticazione, di alcuni prodotti alimentari (biscotti, cereali, ecc.).



QUALITA' ALIMENTARE: legale

La **qualità legale** è quella garantita dall'insieme di norme che interessano il settore alimentare: per essere definito "di qualità" un alimento deve rispondere a determinati requisiti minimi di legge poiché la legislazione tutela attraverso le leggi la salute del cittadino. A tal proposito, è stato messo a punto uno strumento d'autocontrollo igienico, il **sistema HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Points, Reg. CE 852/2004), che mira all'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo delle varie fasi del ciclo produttivo: per ogni alimento sono individuati e valutati i pericoli specifici, che mirano all'igiene e alla sanità e sono stabilite le misure atte a prevenire tali rischi. L'autocontrollo costituisce il più innovativo approccio del legislatore relativo all'igiene, perché solo un sistema nel quale il controllo sia affidato a chi produce, commercializza e somministra alimenti, consente di raggiungere un'efficacia e una continuità nell'esercizio del controllo, superando i limiti dell'approccio tradizionale che invece si basava solo sul controllo esterno e che riguardava solo una parte limitata del prodotto messo in commercio. Il passaggio da un approccio basato sul controllo dei prodotti finiti con una lettura retrospettiva ad uno preventivo (comunque senza esclusione dei controlli ufficiali), costituisce un meta di ritrovata efficacia, per cui la produzione di alimenti è sostanzialmente affidata al titolare dell'azienda.



QUALITA' ALIMENTARE: di origine

Nel 1992 la Comunità Europea ha istituito alcuni sistemi di denominazioni di vendita protette (noti come DOP-Denominazione di Origine Protetta, IGP-Indicazione Geografica Protetta e STG -Specialità Tradizionale Garantita) per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari. I marchi DOP e IGP tutelano ulteriormente il consumatore, garantendo che “Un prodotto agricolo o alimentare che beneficia di uno dei tipi di riferimento summenzionati dovrebbe soddisfare determinate condizioni elencate in un disciplinare” (Reg. CE 510/2006).



QUALITA' ALIMENTARE: igienico-sanitaria

La **qualità igienico-sanitaria** di un alimento è data dalla rispondenza a requisiti d'igiene minimi, stabiliti per legge, relativi al “contenuto” in sostanze di natura chimica, di microrganismi e di loro metaboliti (tossine).

Secondo il Reg. CE 852/2004 per “igiene degli alimenti” s'intendono le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto.

Prevenzione delle contaminazioni:

- Biologiche e microbiologiche
- Chimiche
- fisiche



QUALITA' ALIMENTARE: igienico-sanitaria

Per garantire la qualità igienico/sanitaria degli alimenti, un ruolo fondamentale è rivestito dall'operatore del settore alimentare, sia esso produttore, che distributore, che venditore: *“La sicurezza degli alimenti va garantita lungo tutta la catena 16 alimentare, a cominciare dalla produzione primaria”* (Reg. CE 852/2004).

Un altro regolamento comunitario afferma che *“per garantire la sicurezza degli alimenti occorre considerare tutti gli aspetti della catena di produzione alimentare come un unico processo, a partire dalla produzione primaria inclusa, passando per la produzione di mangimi fino alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore inclusa, in quanto ciascun elemento di essa presenta un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare”* (Reg. CE 178/2002). Come precedentemente accennato, lo strumento a garanzia della salute del cittadino, adottabile da tutti gli operatori del settore alimentare è il sistema HACCP.



DOMANDA:

COME FA IL CONSUMATORE AD ACQUISIRE LE INFORMAZIONI CIRCA I PRODOTTI CHE ACQUISTA?

- Andare a visitare gli stabilimenti
- Far eseguire analisi sui prodotti
- Visionare i documenti di produzione
-



CON QUALI COSTI?

Uno strumento possibile per ovviare a questo problema è rappresentato dalla

CERTIFICAZIONE



CERTIFICAZIONE come strumento operativo

- ✓ La certificazione garantisce il consumatore circa la rispondenza del prodotto a tutti i requisiti attesi e riduce i costi di transazione
- ✓ Essa consiste nel controllo e nella garanzia offerta circa il rispetto di precisi standard che possono riguardare il processo produttivo (*certificazione di processo*) oppure il prodotto in quanto tale (*certificazione di prodotto*)



Premessa: DEFINIZIONE DI NORMA

L'attività di **normazione** consiste nell'elaborare, attraverso la partecipazione volontaria, la consensualità e procedure di trasparenza, **DOCUMENTI TECNICI**.

Secondo la Direttiva Europea 98/34/CE del 22.06.98, **NORMA** è la specifica tecnica approvata da un organismo riconosciuto a svolgere un'attività normativa per applicazione ripetuta o continua, la cui osservanza non sia obbligatoria.

Le **NORME** sono documenti che definiscono le caratteristiche di un prodotto, processo o servizio, secondo lo stato dell'arte e sono il risultato del lavoro di decine di migliaia di esperti in Italia e nel mondo.



Premessa: CATEGORIE DI NORME

Norma internazionale (**ISO**)

Norma europea (**EN**)

Norma nazionale (**UNI**)

L'UNI - Ente Nazionale Italiano di Unificazione è un'associazione privata senza scopo di lucro, i cui soci, sono imprese, liberi professionisti, associazioni, istituti scientifici e scolastici, realtà della Pubblica Amministrazione.

Svolge attività normativa in tutti i settori industriali, commerciali e del terziario ad esclusione di quello elettrico ed elettrotecnico di competenza del CEI - Comitato Elettrotecnico Italiano.



Premessa: CATEGORIE DI NORME

Norma internazionale (**ISO**)

Norma europea (**EN**)

Norma nazionale (**UNI**)

Le quattro macro aree di intervento normativo dell'UNI sono:

- **Beni di consumo e materiali**, è il comparto più vicino all'utilizzatore finale, trattando le norme per l'alimentazione, le strutture sportive e ricreative, le tecnologie per la sanità, l'abbigliamento, le calzature e l'arredamento;
- **Costruzioni**, svolge attività normativa per il calcolo strutturale, il calcestruzzo ed il cemento, la caratterizzazione di prodotti edilizi ed impianti, le infrastrutture stradali, l'unificazione delle pratiche di conservazione dei beni culturali;
- **Impresa e società**, costituisce l'aggregazione più innovativa per la normazione, coordinando le attività finalizzate alla gestione delle organizzazioni e della società, come la qualità e l'ambiente, la sicurezza e l'ergonomia sul lavoro, il settore dei servizi e della manutenzione e le tecnologie dell'informazione;
- **Meccanica**, ritenuto il settore storico della normazione, si occupa di macchine e dei loro componenti, di impianti di sollevamento e ascensori, di autoveicoli, di tecnologia navale, aeronautica e ferroviaria.



Premessa: CATEGORIE DI NORME

Norma internazionale (**ISO**)

Norma europea (**EN**)

Norma nazionale (**UNI**)

EN: identifica le **norme elaborate dal CEN (Comité Européen de Normalisation)**. Le **norme EN devono essere obbligatoriamente recepite dai Paesi membri CEN** e la loro **sigla di riferimento** diventa, nel caso dell'Italia, **UNI EN**. Queste norme servono a uniformare la normativa tecnica in tutta Europa, quindi non è consentita l'esistenza a livello nazionale di norme che non siano in armonia con il loro contenuto.

Norma internazionale (**ISO**)

Norma europea (**EN**)

Norma nazionale (**UNI**)

ISO: individua le **norme elaborate dall'ISO (International Organization for Standardization)**. Queste **norme sono un riferimento applicabile in tutto il mondo**. Ogni Paese può decidere se rafforzarne ulteriormente il ruolo adottandole come proprie norme nazionali, nel qual caso in Italia la sigla diventa UNI ISO (o UNI EN ISO se la norma è stata adottata anche a livello europeo).



Premessa: CARATTERISTICHE DELLE NORME TECNICHE

Consensualità: devono essere approvate con il consenso di coloro che hanno partecipato ai lavori

Democraticità: tutte le parti economico-sociali interessate possono partecipare ai lavori e, soprattutto, chiunque è messo in grado di formulare osservazioni nell'iter che precede l'approvazione finale;

Trasparenza: UNI segnala le tappe fondamentali del percorso di approvazione di un progetto di norma, tenendo lo stesso a disposizione degli interessati;

Volontarietà: le norme sono un riferimento che le parti interessate si impongono spontaneamente.



Premessa: CARATTERISCTICHE DELLE NORME TECNICHE

QUINDI:

Le **norme ISO** rappresentano, per l'azienda che le voglia applicare, un momento di riflessione e valutazione dei processi aziendali che generano valore per i clienti e un'opportunità di migliorare il proprio modo di operare. Solamente la partecipazione convinta di chi dirige l'azienda e del personale interno nell'applicazione delle norme può portare ad un favorevole mutamento nel modo di lavorare.



Premessa: LA FILIERA ALIMENTARE

L'insieme definito delle organizzazioni (od operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare”.

Possono appartenere ad una filiera:

- Produttori di materie prime
- Commercianti/grossisti
- Trasformatori di I livello
- Imprese di servizio
- Trasformatori di II livello
- Altri trasformatori
- Commercianti/grossisti/esportatori-importatori
- Imprese di servizio
- Imprese della logistica
- Venditori al dettaglio

Filiera alimentare



Premessa: LA FILIERA ALIMENTARE

Possiamo quindi distinguere diverse configurazioni di filiera:

- Filiere lunghe
- Filiere corte (piccole imprese locali vs Multinazionali globali)
- Filiere nazionali/regionali
- Filiere globali/delocalizzate
-

In base alle relazioni tra le aziende appartenenti a una filiera, se ne possono individuare due ulteriori modelli:

se le aziende protagoniste non appartengano a uno stesso gruppo, sono cioè enti indipendenti collegati tramite rapporti strategici meno formali, quali reputazioni, cooptazioni o alleanze strategiche, viene a formarsi una “filiera generica”.

Se invece la catena del valore è costituita da una singola azienda, o da più imprese appartenenti a uno stesso gruppo o collegate tra loro grazie a fusioni o acquisizioni, viene a formarsi una filiera più stabile dove tutte le fasi processuali sono controllate dall'interno, con minore (o nessuna) necessità di effettuare scambi con il mercato esterno.



CLASSIFICARE LE CERTIFICAZIONI

In base:

- alla facoltà di decisione (**CERTIFICAZIONE COGENTE O VOLONTARIA**)
- all'oggetto certificato (**CERTIFICAZIONE DI PROCESSO O DI PRODOTTO**),
- ai metodi di applicazione (**CERTIFICAZIONE REGOLAMENTATA O NON REGOLAMENTATA**)
- al loro scopo (**valorizzazione di qualità igienico-sanitarie, organolettiche, ambientali, nutrizionali, tecnologiche**)

In base al loro *target*:

- **CERTIFICAZIONI B2B** (Business to business): sono richieste da clienti che non rappresentano l'anello finale della filiera, ovvero i consumatori. Queste aziende (GDO, piccoli rivenditori, ecc.) richiedono tali certificazioni per ottenere garanzie sui prodotti che andranno a smerciare.
- **CERTIFICAZIONI B2C** (Business to consumer): sono i cosiddetti "marchi" applicabili sul prodotto stesso, i quali svolgono la funzione di collegamento tra l'azienda produttrice ed il consumatore finale, in modo da valorizzare il prodotto visibile in modo trasparente.



CERTIFICAZIONI COGENTI

Le **certificazioni cogenti** sono quegli attestati che un'azienda, in questo caso in campo agroalimentare, è costretta ad ottenere al fine di poter operare.

Un esempio sono gli attestati che definiscono l'utilizzo di un valido piano di autocontrollo e l'attuazione di un piano HACCP con lo scopo di ridurre i rischi di contaminazione degli alimenti per il consumatore tramite corretta prevenzione. In questo caso l'azienda deve attenersi alle specifiche illustrate nella normativa di riferimento.

Ad. Esempio, la presenza del marchio CE sul prodotto significa che un Ente di controllo attesta che quel prodotto si attiene alle specifiche illustrate nella normativa di riferimento.

A differenza delle certificazioni volontarie, l'Organismo destinato al controllo della corretta applicazione di tali pratiche è un Ente pubblico.



CERTIFICAZIONI COGENTI

- ✓ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)
 - ✓ Istituita dalla DirCEE 93/43 abrogata dal Reg.CE 852/04, nuove norme in materia di igiene
 - ✓ approccio organizzato e sistematico in grado di costruire, mettere in atto o migliorare la garanzia di qualità microbiologica, fisica e chimica delle derrate alimentari
- ✓ Tracciabilità Reg.CE 178/2002
 - ✓ è “la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione animale, di una sostanza destinata ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione e della distribuzione”



CERTIFICAZIONI VOLONTARIE

Le certificazioni volontarie sono attestati a cui l'azienda si sottopone spontaneamente, non indispensabili per legge al fine di operare nel proprio settore.

Fanno parte di questa categoria i disciplinari tecnici di prodotto e le certificazioni regolamentate. Sarà quindi responsabilità dell'Ente che certifica verificare il rispetto dei requisiti fissati per l'ottenimento della certificazione.



CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DI PROCESSO

L'approccio di sistema è di tipo "indiretto", in quanto non fa riferimento a specifici requisiti di prodotto, ma assicura la capacità di un'organizzazione di strutturarsi e gestire le proprie risorse ed i propri processi produttivi in modo tale da identificare e soddisfare i bisogni dei clienti o delle parti interessate in genere.

L'approccio di processo è basato sulla valutazione della capacità dei processi produttivi di fornire prodotti conformi ai requisiti applicabili e di attenersi a determinate specifiche tecniche che garantiscano una qualità (es. qualità igienico- sanitaria attraverso l'attuazione di sistemi di tracciabilità e metodologie HACCP).



CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DI PRODOTTO

La certificazione di prodotto è lo strumento per garantire che un prodotto è conforme a quanto specificato e dichiarato dal fabbricante ed assicura il rispetto di requisiti quali le caratteristiche di qualità, le modalità di ottenimento o la provenienza.

Un'azienda può infatti proporre una certificazione di prodotto con determinate caratteristiche qualificanti (provenienza, tipicità, qualità chimico-fisica, microbiologica, nutrizionale, sensoriale) oppure una certificazione riguardante la protezione dell'ambiente e della salute, come nel caso di riduzione/assenza di mezzi chimici o OGM.

L'approccio di prodotto è di tipo "diretto" poiché inteso ad accertare la conformità dei prodotti a determinati requisiti che ne caratterizzano "direttamente" la capacità di soddisfazione di bisogni.

La certificazione di prodotto attesta che un prodotto o un servizio risponda ai requisiti prefissati e descritti da un documento normativo di riferimento.



CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DI PRODOTTO

Inoltre, spesso permette di apporre sulla confezione del prodotto stesso il marchio di conformità, che include il logo dell'organismo di certificazione. La scelta, da parte dell'azienda, dei requisiti certificabili del prodotto si basa sulla volontà di informare il cliente di alcune particolari e significative caratteristiche che differenziano il prodotto dagli altri della stessa categoria.

La certificazione di prodotto dall'esigenza del marketing moderno di posizionare, valorizzare e differenziare il prodotto agroalimentare.



CERTIFICAZIONI VOLONTARIE REGOLAMENTATE

Queste sono considerate marchi a cui il produttore accede per scelta volontaria, ma per i quali i criteri normativi di riferimento ed i procedimenti di valutazione della conformità/certificazione sono definiti da regole cogenti.

Tali certificazioni regolamentate vengono rilasciate da Organismi appositamente autorizzati dall'Autorità competente.

Le certificazioni volontarie regolamentate sono quindi attestati facoltativi disciplinati da rigide normative emanate da **enti pubblici**. Qualora un'azienda voglia conformarsi ad una di queste, sarà responsabilità dell'azienda stessa rispettare i requisiti emanati dai rispettivi regolamenti (nazionali o comunitari).



CERTIFICAZIONI VOLONTARIE REGOLAMENTATE

Le principali certificazioni appartenenti a questa categoria sono:

- le denominazioni di origine (DOP, IGP, STG)



- le certificazioni rivolte ad un target di consumatori che necessitano del rispetto di rigidi requisiti atti ad evitare rischi per la loro salute (es. Certificazione “senza glutine”).



- Le certificazioni per gli alimenti privi di Organismi Geneticamente Modificati

- la certificazione BIO.



CERTIFICAZIONI VOLONTARIE NON REGOLAMENTATE

I marchi volontari di prodotto vengono rilasciati da competenti Organismi di Certificazione di parte terza, nell'ambito di appositi schemi di certificazione basati su disciplinari tecnici di produzione elaborati con il consenso delle parti interessate e su procedimenti di valutazione adeguati alle caratteristiche dell'oggetto della certificazione ed alle attese del mercato.

Sono certificazioni:

- facoltative
- non disciplinate da Enti pubblici
- che vengono adottate qualora l'impresa reputi necessario comunicare al cliente la superiorità qualitativa del prodotto rispetto alla concorrenza.

Si può quindi affermare che il fine ultimo dell'adozione di questi marchi sia trarre un vantaggio economico attraverso un riconoscimento di superiorità da parte del cliente nel prezzo del prodotto stesso.



ITER DI CERTIFICAZIONE

