

IL CAMMINO DEL CIBO

Metodi e strumenti per promuovere
le produzioni locali sul mercato internazionale



LE CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO PER L'ESPORTAZIONE

Dott. Agr. Fabio Lentini

17 settembre 2020

In collaborazione con ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit

- Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrum exercitationem ullam corporis suscipit laboriosam, nisi ut aliquid ex ea commodi consequatur.



Cammino del Cibo

ROMA & LAZIO: A FOOD EXPERIENCE

Industria del Turismo e del Tempo Libero

Tel. 06 84499408 – 3454898094

laura.italiano@un-industria.it

turismo@un-industria.it

Obiettivi della presentazione

- Approfondire i principali schemi di certificazione nel Food
- Analizzare il mercato Agroalimentare Italiano
- Illustrare l'iter di certificazione
- Focus su scenari e certificazioni future del comparto Agroalimentare

Perché Certificarsi?

- Miglior tutela dell'immagine di chi immette i prodotti sul mercato
- Allineamento dei fornitori a requisiti dei retailers
- Garanzia delle aspettative e della tutela della salute del consumatore
- Riconoscibilità internazionale in materia di sicurezza alimentare
- Riduzione verifiche ispettive di parte seconda

L'orientamento della certificazione nell'agroalimentare è volto ad offrire il servizio adeguato ad ogni stadio della catena produttiva, per consentire a tutti gli operatori della filiera di stabilire un rapporto di fiducia, trasparenza e sicurezza nei confronti dei propri clienti e dei consumatori.

Qualità: non vi è una definizione univoca di qualità: quest'ultima, infatti, varia in base al prodotto e all'attore della filiera.

La qualità dei prodotti agroalimentari è la risultante di un insieme di fattori, tra cui:

- **igiene e salubrità (sicurezza alimentare);**
- caratteristiche organolettiche e nutrizionali (sapore, odore, aroma, colore, componenti nutritivi, eccetera);
- elementi di utilizzazione (conservabilità, facilità d'uso, tipo di confezionamento, eccetera);
- fattori culturali (tradizione, appartenenza locale, genuinità, eccetera);
- fattori etico–sociali (tutela dell'ecosistema, flora e fauna, benessere animale).

Le Certificazioni



**CERTIFICAZIONE
VOLONTARIA**

**CERTIFICAZIONE
REGOLAMENTATA**

Accreditamenti - Autorizzazioni

- In conformità alle norme ISO/IEC 17021 per gli schemi ISO 9001, ISO 14001 e ISO 22000
- In conformità alla norma ISO/IEC 17065, per gli schemi ISO 22005, IFS, IFS Broker, IFS logistic, BRC, BRC Iop e GLOBALGAP
- Autorizzazioni ministeriale per il controllo delle produzioni e dei vini a indicazione geografica e delle bevande spiritose secondo, dell'etichettatura facoltativa delle carni, delle produzioni biologiche

Normativa

[Regolamento \(CE\) 852/2004](#) - igiene dei prodotti alimentari

[Regolamento \(CE\) 853/2004](#) - norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

Linee guida applicative del Regolamento (CE) 853/2004

[Regolamento \(CE\) 1662/2006](#) - modifica del Regolamento (CE) 853/2004

[Regolamento \(CE\) 1243/2007](#) - modifica dell'Allegato III del Regolamento (CE) 853/2004

Regolamento (CE) 1020/2008 - modifica degli Allegati II e III del Regolamento (CE) 853/2004 e del Regolamento (CE) 2076/2005

Regolamento (CE) 558/2010 - modifica dell'Allegato III del Regolamento (CE) 853/2004

Regolamento (UE) 1276/2011 - modifica dell'Allegato III del Regolamento (CE) 853/2004 - trattamento per l'uccisione di parassiti vitali in prodotti della pesca destinati al consumo umano

Regolamento (UE) 16/2012 - modifica dell'Allegato II del Regolamento (CE) 853/2004 riguardo i requisiti relativi agli alimenti congelati di origine animale

[Regolamento \(CE\) 854/2004](#) - norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Certificazione Volontaria

NORMA	lug-19	dic-18	delta % 18/19	dic-17	delta % 17/18
GLOBALGAP	729	575	26,8%	479	20,0%
STANDARD IFS FOOD, BROKER, LOGISTICS	419	357	17,4%	277	28,9%
ISO 9001:2015	260	236	10,2%	263	-10,3%
STANDARD BRC, BRC IoP	255	235	8,5%	186	26,3%
UNI EN ISO 22000:2005	107	103	3,9%	94	9,6%
UNI EN ISO 22005:2007	95	57	66,7%	91	-37,4%
ISO 14001:2015	87	84	3,6%	89	-5,6%
UNI 10854:1999	44	30	46,7%	46	-34,8%
CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO	39	32	21,9%	35	-8,6%
	2035	1709	19,1%	1560	9,6%

Trend del settore agroalimentare

- Cresce l'interesse verso i prodotti biologici, la sostenibilità ambientale, il benessere animale
- Attenzione al wellness e quindi il segmento dei prodotti healthy, in particolare le categorie «less is more» ovvero prodotti alleggeriti quindi a basso contenuto di grassi, zuccheri, sodio, calorie e «more is more» a base di ingredienti integrali, di vitamine, calcio, micronutrienti, acidi grassi polinsaturi
- Nuovi stili di vita e tipologie di consumatori (vegani, crudisti, prodotti gluten free...)

Certificazione Regolamentata

- DOP - IGP - STG**
- CERTIFICAZIONE BIOLOGICA**
- CERTIFICAZIONE SISTEMA QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA**

Certificazione Regolamentata

DOP – Denominazione di Origine Protetta

La Denominazione di Origine Protetta è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo o regione la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Attualmente sono stati riconosciuti più di **500 prodotti** con la Denominazione DOP, di cui più di **400** appartenenti al settore vitivinicolo.

Certificazione Regolamentata

IGP – Indicazione Geografica Protetta

Il termine indicazione geografica protetta, meglio noto con l'acronimo IGP, indica un marchio di origine che viene attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata

Certificazione Regolamentata

STG – Specialità tradizionale garantita

Il termine specialità tradizionale garantita, noto con l'acronimo STG, è un marchio di origine introdotto dall'Unione europea volto a tutelare produzioni specifiche che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali.

Diversamente da altri marchi, quali la denominazione di origine protetta (DOP) e l'indicazione geografica protetta (IGP), la certificazione STG, disciplinata dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (che ha sostituito i precedenti Regolamenti CE n.509/2006 e n. 2081/1992), è rivolta a prodotti agroalimentari che abbiano una produzione o composizione "specificata" (cioè differente da prodotti simili) e "tradizionale" (cioè esistente da almeno vent'anni), anche se non vengono prodotti necessariamente solo in tale zona

Certificazione Regolamentata

Le Denominazioni DOP, IGP, STG hanno l'obiettivo di:

- tutelare gli standard qualitativi dei prodotti agroalimentari;*
- salvaguardarne i metodi di produzione;*
- fornire ai consumatori informazioni chiare sulle caratteristiche che conferiscono valore aggiunto ai prodotti;*

Tutto ciò viene garantito rispettando un apposito disciplinare di produzione.

Il Bio nella GDO in cifre

+14,5% vendite del bio in Italia (2018 vs 2017)

+10,3%: contributo del bio alla crescita dell'agroalimentare (2018 vs 2017)

26% famiglie italiane fa almeno un acquisto bio a settimana

+5,2% aziende inserite nel sistema di certificazione biologica

IL BIOLOGICO – PRINCIPI CARDINE

PRODUZIONE BIOLOGICA

E' un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato su:

- Alto livello di biodiversità
- Salvaguardia risorse naturali
- Benessere degli animali
- Ottenimento produzioni a basso impatto ambientale

GLI OBIETTIVI DELLA PRODUZIONE BIOLOGICA

Duplici funzione sociale:

- Soddisfare un mercato specifico che risponda alla domanda dei prodotti bio
- Fornire beni pubblici che contribuiscano alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo rurale

ALCUNE DEFINIZIONI

OPERATORE

La persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'ambito dell'impresa biologica sotto il suo controllo

DOCUMENTO GIUSTIFICATIVO

Documento che attesta l'ingresso a controllo nel sistema e riportante la tipologia di operatore oltre che la descrizione delle attività svolte con riferimento al sistema bio

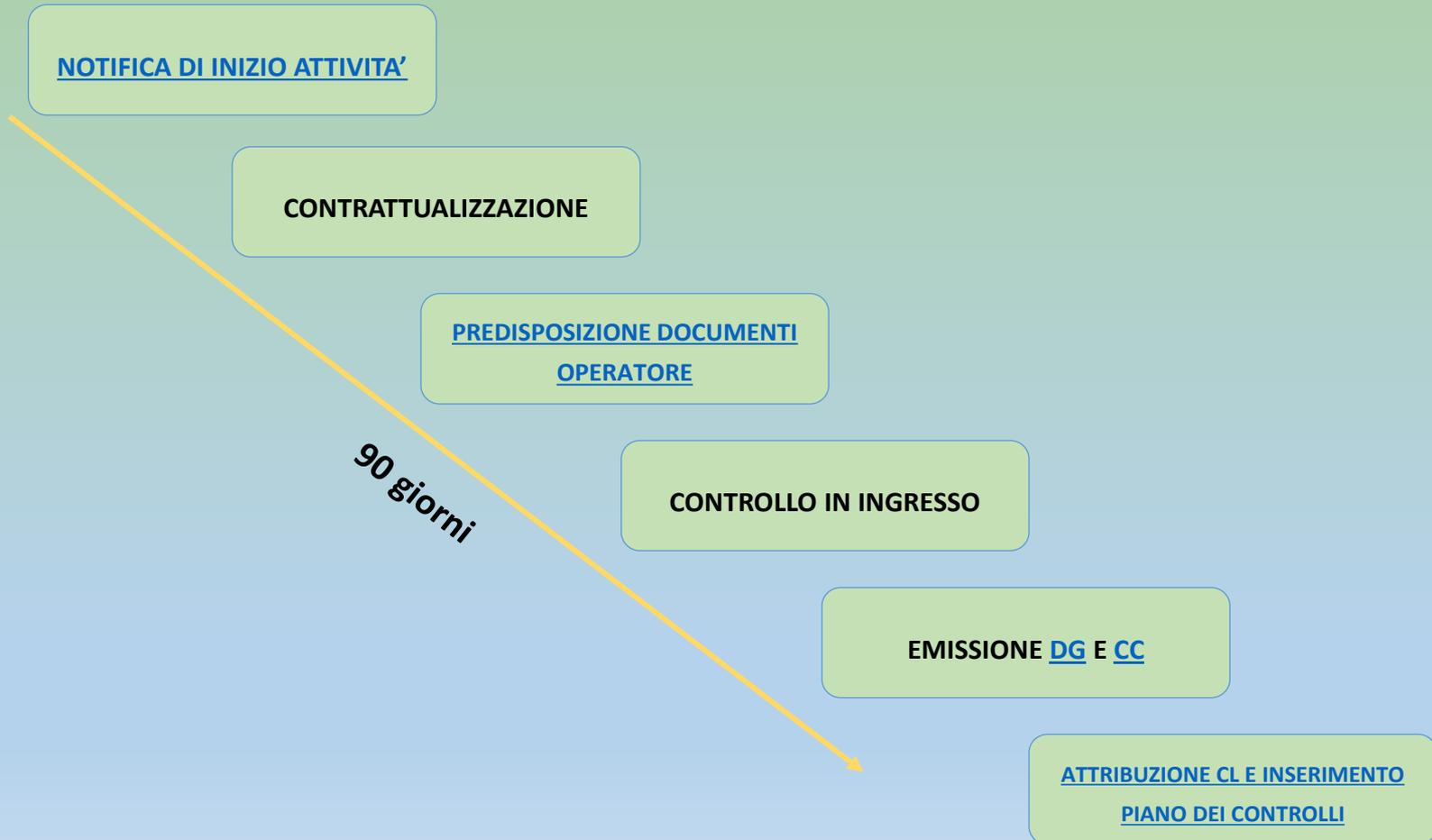
CERTIFICATO DI CONFORMITA'

Certificato che abilita l'operatore alla vendita delle produzioni biologiche e riporta l'elenco di tutti i prodotti che l'operatore può commercializzare come biologici

ATTIVITA' DI PREPARAZIONE

Le operazioni di conservazione e/o di trasformazione di prodotti biologici, compresa la macellazione e il sezionamento dei prodotti animali, nonché il confezionamento, l'etichettatura e/o le modifiche apportate all'etichettatura riguardo all'indicazione del metodo di produzione biologico.

ITER DI CERTIFICAZIONE



SQNPI

Il «Sistema di qualità nazionale di produzione integrata» e' finalizzato a garantire una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti; esso assicura che le attività agricole e zootecniche siano esercitate in conformità a norme tecniche di produzione integrata.

La produzione Integrata (PI) viene definita come il sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i metodi e mezzi produttivi e di difesa dalle avversità delle produzioni agricole, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici.

Filiera

**F
A
R
M**

**Produzione
Primaria**

Trasformazione

Distribuzione

**F
O
R
K**

**GlobalG.A.P.
ISO22005
ISO22000**

**BRC / IFS
FSSC22000
GMP-HACCP
ISO22005**

**BRC Storage
IFS Logistic
ISO 22005**

**STANDARD TRASVERSALI DI GESTIONE:
ISO9001, ISO14001, ISO22000**

Gli obiettivi della GFSI (Il Global Food Safety Initiative è un organismo nato nel 2000) sono:

- Migliorare la sicurezza dei prodotti alimentari
- Garantire la protezione dei consumatori
- Rafforzare la fiducia dei consumatori
- Migliorare l'efficienza dei costi lungo tutta la catena di fornitura dei prodotti alimentari
- Benchmark per i requisiti dei programmi per la gestione della sicurezza dei prodotti alimentari

Tracciare è la base per creare un efficiente sistema di rintracciabilità

Tracciare per...

- Evidenziare predefinite caratteristiche prodotto
- Localizzazione partite difettose, con eventuale completo e certo richiamo dal mercato
- Evidenza soddisfacimento normativa cogente
- Seguire il flusso dei materiali (alimenti, loro ingredienti e modalità di imballaggio)
- Identificare la documentazione necessaria e la rintracciabilità in ogni fase di produzione
- Permettere che ogni parte della filiera sia informata almeno riguardo ai fornitori e ai clienti diretti
- Migliorare l'uso e l'affidabilità delle informazioni nonché l'efficacia dell'organizzazione

- UNI EN ISO 9001:2015= Sistemi di gestione per la qualità
- UNI EN ISO 22005:2008= Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione
- UNI EN ISO 22000:2005= Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
- UNI EN ISO 14001:2015= Sistemi di gestione ambientale

Struttura

- Scopo
- Riferimenti normativi
- Termini e definizioni
- Sistema di gestione per la sicurezza alimentare
- Responsabilità della Direzione
- Gestione delle risorse
- Pianificazione e realizzazione di prodotti sicuri
- Miglioramento del sistema di gestione per la sicurezza alimentare

I principali standard della GDO

IFS

Food

Logistic

Broker

IFS Cash & Carry/Wholesale

BRC

Food

Iop

GLOBALGAP

Fruit and Vegetables

Flower & Ornamental

Coc

Grasp

BRC- GSFS ed. 8 / IFS Food vs. 6.1

- Sviluppati per assicurare: qualità, sicurezza, conformità legale
- Protezione del consumatore
- Fornire uno standard comune per le ispezioni e le verifiche ispettive

BRC- GSFS ed. 8 / IFS Food vs. 6.1

- Sistematica gestione problematiche di igiene e sicurezza alimentare
- Soddisfa l'esigenza della GDO/DO di ridurre le VI di 2a parte mantenendo un adeguato livello di qualifica dei fornitori

BRC- GSFS ed. 8 / IFS Food vs. 6.1

STRUTTURA

Gli standard di Sicurezza Alimentare richiedono lo sviluppo e la conformità dei seguenti aspetti:

- Impegno della direzione
- Piano HACCP
- Sistema di gestione della qualità
- Programmi dei prerequisiti. Le condizioni ambientali e operative di base necessarie per la produzione di alimenti sicuri. I programmi di prerequisiti controllano i pericoli generici attraverso le norme di buona di buona prassi di produzione e buona prassi igienica

BRC- GSFS ed. 8 / IFS Food vs. 6.1

ELEMENTI CHIAVE

1) PROGRAMMA DEI PRE-REQUISITI

Gestisce l'attività e le condizioni di base; i PRPs non sono selezionati con l'intento di controllare specifici pericoli identificati ma con lo scopo di mantenere produzione, processo e ambiente igienici

2) PROGRAMMA DEI PRE-REQUISITI OPERATIVI

Gestisce quelle misure di controllo che l'analisi dei pericoli identifica come necessarie per mantenere i pericoli identificati a livelli accettabili e che non sono in altro modo gestiti attraverso il piano HACCP

3) PIANO HACCP

Gestisce quelle misure di controllo che l'analisi dei pericoli identifica come necessarie per mantenere i pericoli identificati a livelli accettabili e che sono applicate a CCPs

Iter Certificativo del BRC ed IFS

- **Richiesta di Certificazione**
- **Verifica documentale**
- **Verifica Ispettiva in sito/i**
- **Proposta di certificazione con Report BRC-IFS**
- **Approvazione della proposta**
- **Emissione del certificato + report BRC / IFS**

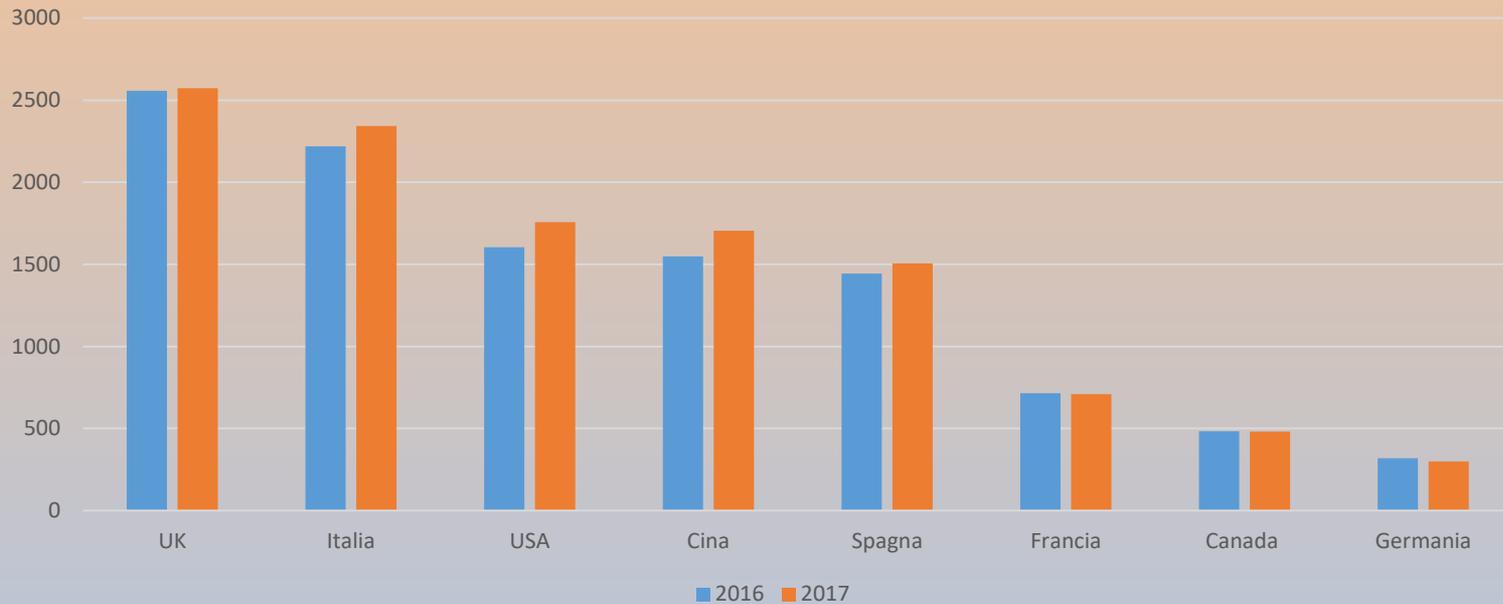
La durata degli audit

Il calcolo della durata dell'audit si basa sui seguenti aspetti:

- **numero di dipendenti – dipendenti full time per turno compresi i lavoratori stagionali (*BRC ed IFS*)**
- **dimensioni dell'impianto di produzione – compresi i magazzini di stoccaggio nel sito (*BRC*)**
- **numero di studi HACCP inclusi nello scopo – uno studio HACCP corrisponde a una famiglia di prodotti con pericoli e una tecnologia di produzione simili (*BRC*)**
- **numero di scopi di prodotto (*IFS*)**
- **numero di fasi di processo (« P » fasi) (*IFS*)**

- Lo standard BRC è nato in Inghilterra nel 1998
- Richiesto dalle catene di influenza inglese
- Sviluppato da British Retail Consortium che rappresenta i maggiori retailer della Gran Bretagna

Certificati BRC - FOOD (dati aggiornati a marzo 2017)



BRC - FOOD	UK	Italia	USA	Cina	Spagna	Francia	Canada	Germania	Totale
2016	2558	2219	1604	1549	1443	715	483	319	18557
2017	2573	2343	1756	1704	1506	709	481	299	19357
Incremento	15	124	152	155	63	-6	-2	-20	800
Incremento %	0,6%	5,6%	9,5%	10,0%	4,4%	-0,8%	-0,4%	-6,3%	4,3%

Struttura dello Standard

- **Sezione I Introduzione**
- **Sezione II Requisiti**
- **Sezione III Protocollo di audit**
- **Sezione IV Gestione e controllo dello schema**
- **Appendici**

Sezione II - Requisiti

1. Impegno della direzione
2. Piani sicurezza alimentare HACCP
3. Sistema gestione qualità e sicurezza alimentare
4. Standards dello stabilimento
5. Controllo del prodotto
6. Controllo del processo
7. Personale
8. Aree ad alto rischio, alto controllo
9. Requisiti per prodotti commercializzati

BRC-GSFS - Requisiti fondamentali

Le clausole ritenute fondamentali sono le seguenti:

- Impegno della direzione e miglioramento continuo (1.1)
- Piano di sicurezza alimentare HACCP (2)
- Verifiche interne (3.4)
- Gestione dei fornitori di materie prime e materiale per l'imballaggio (3.5.1)
- Azioni correttive e preventive (3.7)
- Tracciabilità (3.9)
- Layout, flusso del prodotto e separazione (4.3)
- Ordine e igiene (4.11)
- Gestione degli allergeni (5.3)
- Controllo delle operazioni (6.1)
- Etichettatura e controllo della confezione (6.2)
- Formazione: aree destinate a movimentazione materie prime, preparazione, trasformazione, confezionamento e stoccaggio (7.1)

Livelli di non conformità

Le non conformità possono essere di tre livelli:

- critica: dove c'è una lacuna critica nell'ottemperare una richiesta legale o di sicurezza alimentare
- maggiore: dove c'è una sostanziale lacuna rispetto alla “dichiarazione di intento” o di qualsiasi requisito dello standard o di situazione che, in base ad evidenze oggettive disponibili, sollevi significativi dubbi sulla conformità del prodotto fornito
- minore: un requisito non è stato completamente soddisfatto ma, sulla base delle evidenze oggettive, la conformità del prodotto non è in dubbio

La decisione di rilasciare un certificato e il livello (AA, A, B o C) dipendono dal numero e dalla gravità di non conformità

BRC-GSFS - Certificazione

Dopo il riesame favorevole del rapporto di valutazione e delle evidenze oggettive fornite in seguito alle non conformità identificate, il responsabile incaricato per la certificazione indipendente prenderà una decisione sulla certificazione

Il certificato sarà emesso dall'Organismo di certificazione entro 42 giorni di calendario dalla data di audit

GRADO VERIFICA PIANIFICATA	GRADO VERIFICA NON PIANIFICATA	CRITICA	PRIMARIA	SECONDARIA	AZIONE CORRETTIVA	FREQUENZA DI VERIFICA
AA	AA+			fino a 5	Prova oggettiva entro 28 giorni di calendario	12 mesi
A	A+			da 6 a 10	Prova oggettiva entro 28 giorni di calendario	12 mesi
B	B+			da 11 a 16	Prova oggettiva entro 28 giorni di calendario	12 mesi
B	B+		1	fino a 10	Prova oggettiva entro 28 giorni di calendario	12 mesi
C	C+			da 17 a 24	Prova oggettiva entro 28 giorni di calendario	6 mesi
C	C+		1	da 11 a 16	Prova oggettiva entro 28 giorni di calendario	6 mesi
C	C+		2	fino a 10	Prova oggettiva entro 28 giorni di calendario	6 mesi
D	D+			da 25 a 30	Nuova visita necessaria entro 28 giorni di calendario	6 mesi
D	D+		1	da 17 a 24	Nuova visita necessaria entro 28 giorni di calendario	6 mesi
D	D+		2	da 11 a 16	Nuova visita necessaria entro 28 giorni di calendario	6 mesi
Certificazione non concessa		1 o più			Certificazione non concessa. È necessario ripetere la verifica	
Certificazione non concessa				31 o più	Certificazione non concessa. È necessario ripetere la verifica	
Certificazione non concessa			1	25 o più	Certificazione non concessa. È necessario ripetere la verifica	
Certificazione non concessa			2	17 o più	Certificazione non concessa. È necessario ripetere la verifica	
Certificazione non concessa			3 o più		Certificazione non concessa. È necessario ripetere la verifica	

Categorie di Prodotto

- Cat 1: carne rossa cruda
- Cat 2: pollame crudo
- Cat 3: prodotti preparati crudi
- Cat 4: prodotti ittici crudi
- Cat 5: frutta e verdura
- Cat 6: ortofrutta preparata
- Cat 7: prodotti lattiero-caseari
- Cat 8: carni e pesci cotti
- Cat 9: carne e pesci crudi affumicati e/o fermentati
- Cat 10: piatti pronti
- Cat 11: prodotti inscatolati
- Cat 12: bevande
- Cat 13: bevande alcoliche
- Cat 14: prodotti da forno
- Cat 15: prodotti essiccati
- Cat 16: dolciumi
- Cat 17: cereali e snacks
- Cat 18: olii e grassi

IFS FOOD vs. 6.1

Lo standard è stato messo a punto dai membri della Federazione Tedesca dei Distributori (HDE) e della sua controparte francese Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD)

Auchan



ANCD



METRO GROUP



MIGROS

CONAD

coop



coop

cora et moi

NORMA



Francep



Casino



REWE GROUP



Struttura dello standard

- Protocollo di audit (IFS parte 1)
- Lista dei requisiti di audit (IFS parte 2)
- Requisiti relativi agli enti di accreditamento, agli enti di certificazione e agli auditor (IFS parte 3)
- Rapporti, software e portale

I requisiti

1. Responsabilità della Direzione
2. Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza dei prodotti alimentari
3. Gestione delle risorse
4. Pianificazione e Processo di produzione
5. Misurazioni, analisi, miglioramento
6. Food defense e ispezioni esterne

Valutazione dei requisiti

L'audit valuta la natura e la rilevanza di ogni deviazione o non conformità. Al fine di determinare se la conformità a un requisito dell'IFS Food sia stata soddisfatta, l'auditor deve valutare ogni requisito contenuto nello Standard. Vi sono diversi modi di classificare i risultati.

Assegnazione di un punteggio di deviazione a un requisito

L'IFS Food prevede 4 possibilità per l'assegnazione di punteggi:

Tabella n. 1: Punteggio

Risultato Spiegazione Punti

A Conformità completa 20 punti

B (deviazione) Conformità quasi completa 15 punti

C (deviazione) È stata implementata una parte limitata del requisito 5 punti

D (deviazione) Il requisito non è stato implementato -20 punti

Assegnazione di NC « KO » o « Maggiore »

In aggiunta a tale punteggio l'auditor potrà decidere di assegnare a un'azienda:

- una non conformità « KO »
- o « Maggiore » che sottrarrà punti alla somma totale

Una non conformità Maggiore viene definita come segue:

Una non conformità maggiore può essere assegnata a ogni requisito che non è definito come requisito KO. Quando viene rilevata una non conformità sostanziale nella soddisfazione dei requisiti dello Standard e tale non conformità riguarda la sicurezza dei prodotti alimentari nonché i requisiti legali dei paesi di produzione e destinazione.

Una classificazione di maggiore può essere assegnata anche quando la non conformità identificata può portare a un serio pericolo per la salute.

L'IFS prevede requisiti specifici che vengono definiti come requisiti KO (KO = Knock Out). Se nel corso dell'audit l'auditor rileva che tali requisiti non vengono soddisfatti dall'azienda, ciò porterà ad una non certificazione.

I seguenti 10 requisiti vengono definiti come requisiti KO nell'IFS Food:

- 1.2.4 Responsabilità della Direzione
- 2.2.3.8.1 Sistema di monitoraggio per ogni CCP
- 3.2.1.2 Igiene del personale
- 4.2.1.2 Specifiche relative alle materie prime
- 4.2.2.1 Conformità alla ricetta
- 4.12.1 Gestione dei corpi estranei
- 4.18.1 Sistema di Rintracciabilità
- 5.1.1 Audit interni
- 5.9.2 Procedura di ritiro e richiamo
- 5.11.2 Azioni correttive

CATEGORIE

- Cat 1. Carni rosse e bianche, pollame e prodotti a base di carne
- Cat 2. Pesci e prodotti della pesca
- Cat 3. Uova e oviprodotti
- Cat 4. Prodotti lattiero - caseari
- Cat 5. Frutta e verdura
- Cat 6. Cereali e prodotti cerealicoli, prodotti di panetteria e pasticceria industriale, dolci, snack
- Cat 7. Prodotti combinati
- Cat 8. Bevande
- Cat 9. Olii e grassi
- Cat 10. Prodotti essiccati, altri ingredienti e integratori
- Cat 11. Alimenti per animali

Scopi tecnologici

- A - P 1. Sterilizzazione
- B - P 2. Pastorizzazione, UHT/riempimento asettico; riempimento a caldo
- C - P 3. Irradiazione di alimenti
- C - P 4. Sistemi di conservazione: salatura, marinatura, aggiunta di zucc., etc
- C - P 5. Evaporazione/disidratazione, filtrazione, sottovuoto, etc.
- D - P 6. Congelamento (almeno a meno 18°C) incluso lo stoccaggio
- D - P 7. Trattamenti antimicrobici ad immersione
- E - P 8. Confezionamento MAP, confezionamento sottovuoto
- E - P 9. Processi finalizzati alla prevenzione della contaminazione (es. camere bianche)
- E - P 10. Tecniche di separazione specifiche: es filtrazione, osmosi inversa
- F - P 11. Cottura, imbottigliamento, fermentazione, essiccazione, etc
- F - P 12 Impanatura, taglio, affettamento, spezzatura, macellazione, etc.
- F - P 13 Distillazione, purificazione, trattamento a vapore, umidificazione

GlobalG.A.P. IFA Vers. 5.2

1997 EUREPG.A.P.

Promosso da distributori europei come riferimento per l'applicazione delle buone pratiche agricole

2007 GLOBALG.A.P. VERS. 3.0

Diventa GLOBALG.A.P. al fine di evidenziare la diffusione mondiale e l'approccio globale alle problematiche agricole

2012 GLOBALG.A.P. VERS. 4.0

2014 GLOBALG.A.P. VERS. 4.0-2

2015 GLOBALGAP IFA VERSIONE 5.0

2017 GLOBALGAP IFA VERSIONE 5.1

2019 GLOBALGAP IFA VERSIONE 5.2

DIFFUSIONE DELLO STANDARD



**Incremento di quasi il 50% dal 2010 ad oggi
155.000 produttori certificati in 118 paesi**

STRUTTURA DELLO STANDARD

Regolamento Generale IFA

- Regole Generali Parte I - Requisiti generali
- Regole Generali Parte II - Regolamenti per SQ
- Regole generali Parte III - Organismi di Certificazione e Regole di Accredimento
- Regolamento per le coltivazioni

Punti di Controllo e Criteri di Adempimento (CPCC)

- Documento che stabilisce i requisiti che il produttore deve rispettare e la modalità con cui farlo

Check-List

- IFA (AF-CB-FV/FO) per gli audit esterni e l'autocontrollo
- QMS per le opzioni 2 e le opzioni1 multisito con SQ

Obiettivi e campo di applicazione

Cos'è GLOBALGAP

Standard nato per assicurare che la produzione agricola venga effettuata in maniera responsabile e nel pieno rispetto della:

- Sicurezza Alimentare
- Protezione Ambientale
- Salute, sicurezza e welfare sul lavoro
- Benessere degli animali

REGOLE GENERALI

DEFINIZIONE PRODUTTORE

Una persona (persona fisica) o impresa (società, produttore individuale o gruppo di produttori) che sia giuridicamente responsabile dei processi produttivi e dei prodotti del relativo campo di applicazione, commercializzati da tale persona o impresa.

REGOLE GENERALI

DEFINIZIONE GRUPPO DI PRODUTTORI

Un gruppo di produttori richiedente la certificazione GlobalGap, avente una procedura interna di controllo secondo i requisiti dello standard applicata sul 100% dei membri registrati e una gestione rappresentativa del gruppo con responsabilità finale

REGOLE GENERALI

PRODUZIONE PARALLELA (PP)

La Produzione Parallela (PP) è presente quando produttori individuali, membri produttori o gruppi di produttori producono lo stesso prodotto, di cui una parte è certificata e un'altra parte non è certificata.

PROPRIETA' PARALLELA (PO)

Si ha quanto Produttori individuali, membri produttori o gruppi di produttori **acquistano prodotti non certificati**, gli stessi prodotti che loro stessi coltivano secondo la certificazione GLOBALG.A.P.

Obiettivi e campo di applicazione

Lo standard GlobalG.A.P. può essere applicato:

- **alle singole aziende (opzione 1),**
- **ai Gruppi di Produttori (opzione 2), come per esempio Cooperative, Consorzi, Organizzazioni di produttori, etc...**
A questi ultimi è richiesta anche l'implementazione di un Sistema Qualità documentato capace di gestire le relazioni tra i soci produttori e garantire che tutti operino in conformità ai requisiti richiesti dallo standard.

Lo Standard “Integrated Farm Assurance”(IFA) presenta una struttura modulare che copre la produzione agricola, l’acquacoltura, l’allevamento di bestiame e la produzione di fiori e piante ornamentali.

GLOBALGAP Integrated Farm Assurance copre l’intero processo di Produzione agricola del prodotto certificato, da prima che la pianta venga messa a dimora, al prodotto finale non lavorato o da quando l’animale entra nel processo di produzione sino alla fine della sua fase di allevamento.

Struttura e certificazione GlobalGAP ^{2/3}

I moduli vengono suddivisi in:

Scopi: All Farm Base, Crops Base, Livestock Base and Aquaculture Base

Sub-scopi: Frutta e Vegetali, Colture Intensive, Caffè verde, Tea, Fiori e Piante ornamentali, Bovini e Ovini, Suini, Latterie, Salmone e Trote

REGOLE GENERALI

LIVELLO DEI PUNTI DI CONTROLLO

- REQUISITI MAGGIORI (Adempimento 100% applicabili)
- REQUISITI MINORI (Adempimento 95% applicabili)
- RACCOMANDAZIONI (Nessuna % minima di adempimento);

LISTE DI CONTROLLO - *APPROFONDIMENTI*

MODULO AF

- ❖ STORIA E GESTIONE DEL SITO PRODUTTIVO
- ❖ GESTIONE DOCUMENTAZIONE E VERIFICE INTERNE
- ❖ IGIENE IN TUTTE LE FASI DEL PROCESSO PRODUTTIVO
- ❖ SICUREZZA DEI LAVORATORI
- ❖ GESTIONE RIFIUTI E INQUINAMENTO
- ❖ CONSERVAZIONE DELL'AMBIENTE
- ❖ GESTIONE DEI RECLAMI E DEL RITIRO/RICHIAMO DEI PRODOTTI
- ❖ PROCEDURE DI FOOD DEFENSE
- ❖ UTILIZZO DEL MARCHIO E DEGLI ALTRI RIFRIMENTI ALLA CERTIFICAZIONE
- ❖ TRACCIABILITA' E BILANCIO DI MASSA
- ❖ GESTIONE FRODI ALIMENTARI

LISTE DI CONTROLLO - *APPROFONDIMENTI*

MODULO CB

- ❖ UTILIZZO DEL MATERIALE RIPRODUTTIVO
- ❖ GESTIONE E CONSERVAZIONE DEL SUOLO
- ❖ APPLICAZIONE DEI FERTILIZZANTI
- ❖ GESTIONE DELLE ACQUE
- ❖ ADOZIONE TECNICHE DI DIFESA INTEGRATA
- ❖ GESTIONE ED UTILIZZO DEI FITOFARMACI
- ❖ GESTIONE DELLE ATTREZZATURE AZIENDALI

LISTE DI CONTROLLO - *APPROFONDIMENTI*

MODULO FV

- ❖ VALUTAZIONE RISCHIO MICROBIOLOGICO DEL SITO PRODUTTIVO
- ❖ GESTIONE DEL SUOLO E DEI SUBSTRATI
- ❖ PRE-RACCOLTA E RISCHI CONNESSI
- ❖ ATTIVITA' DI RACCOLTA E POST-RACCOLTA
- ❖ ADOZIONE TECNICHE DI DIFESA INTEGRATA
- ❖ GESTIONE ED UTILIZZO DEI FITOFARMACI
- ❖ GESTIONE DELLE ATTREZZATURE AZIENDALI

LISTE DI CONTROLLO - APPROFONDIMENTI

MODULO QMS

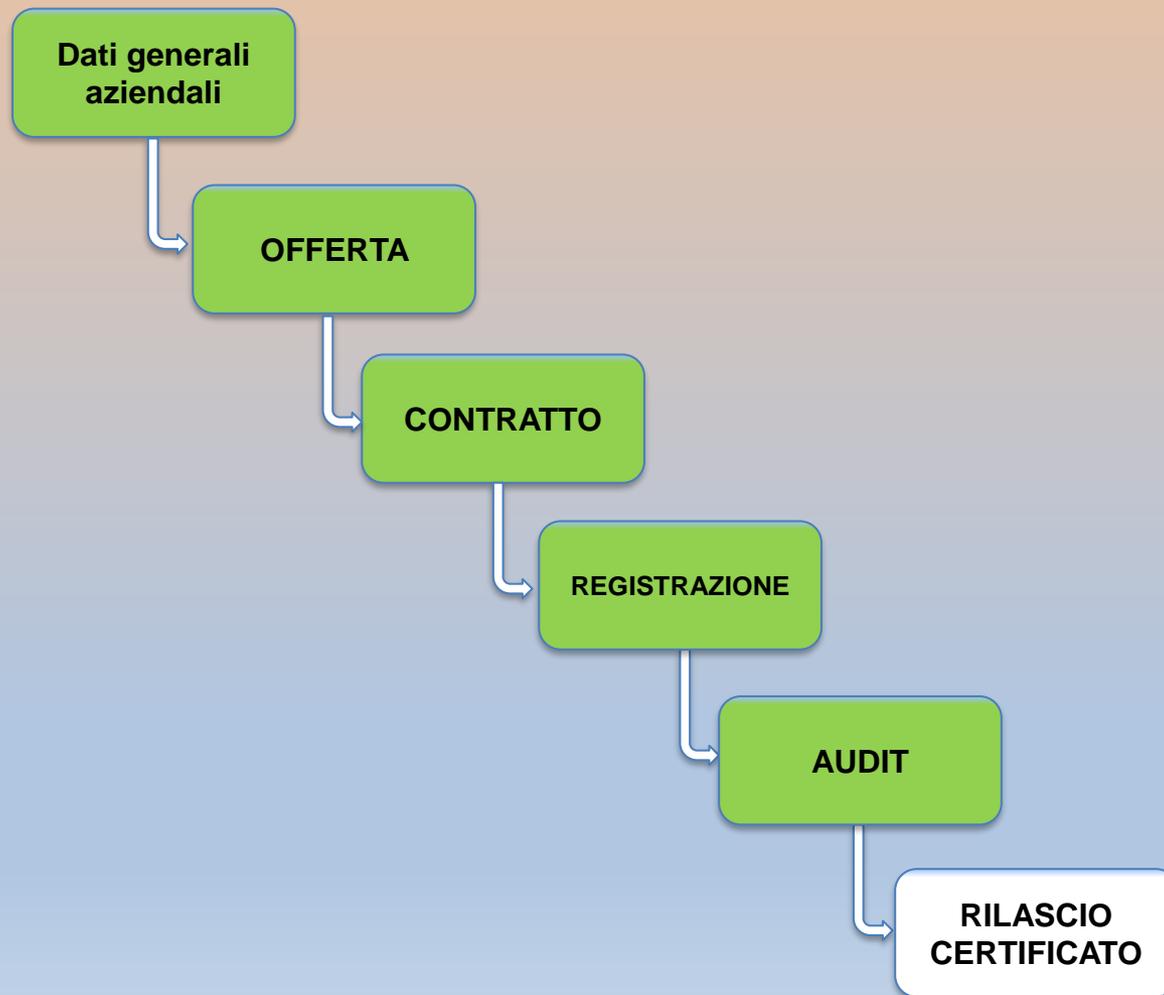
- ❖ AMMINISTRAZIONE E STRUTTURA DEL GRUPPO PRODUTTORI
- ❖ GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEL GRUPPO PRODUTTORI
- ❖ CONTROLLO DOCUMENTI DEL SQ
- ❖ GESTIONE DEI RECLAMI
- ❖ AUDIT INTERNO DEL SQ
- ❖ VERIFICHE INTERNE DEI MEMBRI PRODUTTORI E DEI SITI DI PRODUZIONE
- ❖ INADEMPIENZE, AZIONI CORRETTIVE E SANZIONI
- ❖ TRACCIABILITA' E SEGREGAZIONE DEI PRODOTTI
- ❖ PROCEDURE PER GESTIONE RITIRO/RICHIAMO DEI PRODOTTI CERTIFICATI
- ❖ GESTIONE SUBAPPALTATORI
- ❖ USE DEL MARCHIO
- ❖ REQUISITI DELL'AUDITOR E DEI VALUTATORI INTERNI

GRASP – ADD-ON

TOPICS

- ❖ **SI TRATTA DI UN ADD-ON ALLA CERTIFICAZIONE IFA**
- ❖ **LA VALUTAZIONE DEL MODULO GRASP PUO' ESSERE FATTA CONTESTUALMENTE ALLA VERIFICA IFA O SUCCESSIVAMENTE**
- ❖ **NON SI TRATTA DI UN PROCESSO DI CERTIFICAZIONE, BENSÌ DI UNA VALUTAZIONE;**
A CONCLUSIONE VIENE RILASCIATO UN ATTESTATO DI VALUTAZIONE
- ❖ **LA VALUTAZIONE GRASP PUO' ESSERE RICHIESTA ANCHE DA UN'AZIENDA CHE SI AVVALGA DI SOLA MANODOPERA FAMILIARE (RISULTATO VALUTAZIONE: "NON APPLICABILE")**
- ❖ **NEL CASO IN CUI LA VALUTAZIONE SIA RICHIESTA DA UN GRUPPO DI PRODUTTORI NON SARA' OBBLIGATORIO FAR ADERIRE AL MODULO TUTTI I MEMBRI PRODUTTORI CERTIFICATI IFA**

ITER DI CERTIFICAZIONE



Conclusione

L'orientamento della certificazione nell'agroalimentare è volto ad offrire il servizio adeguato ad ogni stadio della catena produttiva, per consentire a tutti gli operatori della filiera di stabilire un rapporto di fiducia, trasparenza e sicurezza nei confronti dei propri clienti e dei consumatori.

L' AGROALIMENTARE IN TRASFORMAZIONE

- AGRICOLTURA 4.0
- BLOCKCHAIN
- CARBON/WATER FOOTPRINT
- SOSTENIBILITA'

ITER CERTIFICATIVO: ANALISI DI CASI PRATICI

**TIPOLOGIA AZIENDA: FRIGO-MACELLO DI ANIMALI (BOVINI, OVI-CAPRINI, SUINI)
CERTIFICAZIONE: IFS - BRC**

- CONTATTARE ENTE CERTIFICATORE
- COMPILAZIONE QUESTIONARIO (ragione sociale, indirizzo sede legale e produttiva, dimensioni aziendali, scopo del certificato e campo di applicazione, n. addetti, eventuali produzioni stagionali, eventuali prodotti a marchio Bio, DOP, Igp ecc..)
- Riesame e formulazione dell'offerta da parte dell'ente.
- Eventuale Accettazione dell'offerta da parte dell'azienda e pianificazione audit.

ITER CERTIFICATIVO: ANALISI DI CASI PRATICI

**TIPOLOGIA AZIENDA: FRIGO-MACELLO DI ANIMALI (BOVINI, OVI-CAPRINI, SUINI)
CERTIFICAZIONE: IFS - BRC**

- Invio comunicazione di audit
- Invio piano di audit
- Audit presso sedi aziendali nei tempi del piano

ITER CERTIFICATIVO: ANALISI DI CASI PRATICI

TIPOLOGIA AZIENDA: FRIGO-MACELLO DI ANIMALI (BOVINI, OVI-CAPRINI, SUINI)
CERTIFICAZIONE: IFS - BRC

Svolgimento dell'audit

- Riunione di apertura con responsabili aziendali
- Visita in situ durante il processo produttivo: in questa fase delicata verranno prese in esame tutte le fasi del processo produttivo, seguendo le apposite informazioni contenute nel manuale Haccp (es: PRP, CCP, programmi di pulizia, manutenzione macchine, DPI utilizzati dagli operatori, buono stato degli spogliatoi, idoneità strutturale e infrastrutturale, verifica delle autorizzazioni cogenti, etichettatura, ricezione materia prima, processo produttivo e spedizione merce ecc...)

ITER CERTIFICATIVO: ANALISI DI CASI PRATICI

TIPOLOGIA AZIENDA: FRIGO-MACELLO DI ANIMALI (BOVINI, OVI-CAPRINI, SUINI)
CERTIFICAZIONE: IFS - BRC

Svolgimento dell'audit

- Verifica documentale: idoneità procedure, flow charts, planimetrie, tracciabilità e rintracciabilità, schede tecniche, attestati di formazione, pest control, food defense, gestione allergeni ecc...)
- Eventuali interviste al personale o addetti ai lavori
- Riunione del team di valutazione
- Riunione di chiusura con i rappresentanti aziendali.

ITER CERTIFICATIVO: ANALISI DI CASI PRATICI

TIPOLOGIA AZIENDA: FRIGO-MACELLO DI ANIMALI (BOVINI, OVI-CAPRINI, SUINI)
CERTIFICAZIONE: IFS - BRC

Svolgimento dell'audit

Il team di audit potrà solamente dare un parere sulla conformità aziendale; la decisione di certificazione sarà presa da un comitato composto da tecnici **ESTERNO** all'audit, che analizzerà la pratica prendendo in considerazione ogni aspetto della valutazione da parte dell'auditor.

Il certificato verrà emesso solo dopo la decisione presa da parte del comitato tecnico (il grado di conformità verrà assegnato come da standard)

Certificazione nel settore Agroalimentare

Certificazione HALAL

- CERTIFICAZIONE ETICA
- CERTIFICAZIONE DI QUALITA'
- CERTIFICAZIONE EML - EMIRATES

ITER CERTIFICATIVO: ANALISI DI CASI PRATICI

TIPOLOGIA AZIENDA: FRIGO-MACELLO DI ANIMALI (BOVINI, OVI-CAPRINI, SUINI)
CERTIFICAZIONE: IFS - BRC

HALAL

- Prime fasi dell'iter uguali a quelle per BRC-IFS
- Audit effettuato da tecnici appartenenti alla religione islamica + eventuali auditor di sistema
- Analisi del processo produttivo secondo la dottrina islamica (qualsiasi capo macellato diversamente dal rito «Halal» verrà considerato «Haram»)
- Visionare Conformità del personale che prende parte al processo produttivo
- Visionare idoneità documentale allo standard

ITER CERTIFICATIVO: ANALISI DI CASI PRATICI

TIPOLOGIA AZIENDA: azienda di manipolazione di ortaggi in OPZ.2, per lo standard GLOBALGAP; incluso Add-on GRASP

Svolgimento dell'audit

- CONTATTARE ENTE CERTIFICATORE
- COMPILAZIONE QUESTIONARIO (ragione sociale, indirizzo sede legale e produttiva, dimensioni aziendali, scopo del certificato e campo di applicazione, n. addetti, eventuali produzioni stagionali, eventuali prodotti a marchio Bio, DOP, Igp ecc..)
- Nominativo di ciascun membro del gruppo di produttori, superficie coltivata, prodotto coltivato e manipolato, PP/PO, numero di addetti (GRASP), raccolta manuale o meccanica ecc..
- Riesame e formulazione dell'offerta da parte dell'ente.
- Eventuale Accettazione dell'offerta da parte dell'azienda e pianificazione audit. (in caso di opz.1 visionare l'azienda SEMPRE almeno una volta l'anno, in caso di opz.2 ricorrere al campionamento secondo radice quadrata).

ITER CERTIFICATIVO: ANALISI DI CASI PRATICI

TIPOLOGIA AZIENDA: azienda di manipolazione di ortaggi in OPZ.2, per lo standard GLOBALGAP; incluso Add-on GRASP

Svolgimento dell'audit

- Invio comunicazione di audit
- Invio piano di audit
- Audit presso sedi aziendali nei tempi del piano

ITER CERTIFICATIVO: ANALISI DI CASI PRATICI

TIPOLOGIA AZIENDA: azienda di manipolazione di ortaggi in OPZ.2, per lo standard GLOBALGAP; incluso Add-on GRASP

Svolgimento dell'audit

- Riunione di apertura con responsabili aziendali
- Visita in situ delle aziende agricole campionate: in questa fase delicata verranno prese in esame tutte le tecniche colturali adottate dall'azienda (manutenzione macchine, DPI utilizzati dagli operatori, buono stato dei servizi igienici, idoneità strutturale e infrastrutturale, verifica degli appezzamenti colturali e loro lottizzazione, magazzino fitofarmaci, schede tecniche, eventuale raccolta ecc...)

ITER CERTIFICATIVO: ANALISI DI CASI PRATICI

TIPOLOGIA AZIENDA: azienda di manipolazione di ortaggi in OPZ.2, per lo standard GLOBALGAP; incluso Add-on GRASP

Svolgimento dell'audit

- Visita presso il sito di manipolazione del prodotto ortofrutticolo
- Verranno analizzati i processi di manipolazione di tutto lo stabilimento inerenti la certificazione «QMS» (manutenzione macchine, DPI utilizzati dagli operatori, buono stato dei servizi igienici, idoneità strutturale e infrastrutturale, verifica del pest control, verifica delle analisi su prodotto e su acqua, presenza di autorizzazioni cogenti inerenti l'attività svolta, analisi manuale Haccp, formazione, attestati e qualifiche ecc..)

ITER CERTIFICATIVO: ANALISI DI CASI PRATICI

TIPOLOGIA AZIENDA: azienda di manipolazione di ortaggi in OPZ.2, per lo standard GLOBALGAP; incluso Add-on GRASP

Svolgimento dell'audit

GRASP

L'add on GRASP nasce per tutelare e garantire una migliore qualità «sociale» ai lavoratori; la check list Grasp infatti prende in considerazione:

- La regolare contrattualizzazione degli operatori, adeguato pagamento come da CCNL, presenza di un Responsabile dei lavoratori aziendale, presenza di opportuna cassetta delle segnalazioni anonime, evidenze cartacee di pagamenti in regola, buste paga firmate dai lavoratori ecc..

ITER CERTIFICATIVO: ANALISI DI CASI PRATICI

TIPOLOGIA AZIENDA: azienda di manipolazione di ortaggi in OPZ.2, per lo standard GLOBALGAP; incluso Add-on GRASP

Svolgimento dell'audit

Il team di audit potrà solamente dare un parere sulla conformità aziendale; la decisione di certificazione sarà presa da un comitato composto da tecnici **ESTERNO** all'audit, che analizzerà la pratica prendendo in considerazione ogni aspetto della valutazione da parte dell'auditor.

Il certificato verrà emesso solo dopo la decisione presa da parte del comitato tecnico (il grado di conformità verrà assegnato come da standard)

ITER CERTIFICATIVO: ANALISI DI CASI PRATICI

TIPOLOGIA AZIENDA: azienda di manipolazione di ortaggi in OPZ.2, per lo standard GLOBALGAP; incluso Add-on GRASP

Svolgimento dell'audit

L'assegnazione del punteggio è così calcolata:

$n.$ Dei punti minori soddisfatti/ $n.$ degli applicabili (si+no) x 100.

Se il risultato è uguale o maggiore al 95% allora l'azienda risulta essere conforme per il rilascio del certificato. Viceversa bisogna valutare l'entità delle non conformità e le tempistiche per la loro correzione.

Nb: differenza tra minori e maggiori

ITER CERTIFICATIVO: ANALISI DI CASI PRATICI

TIPOLOGIA AZIENDA: azienda che commercializza erbe fresche già confezionate per lo standard GLOBALGAP COC, IFS BROKER, ISO 22005

Svolgimento dell'audit

- CONTATTARE ENTE CERTIFICATORE
- COMPILAZIONE QUESTIONARIO (ragione sociale, indirizzo sede legale e produttiva, dimensioni aziendali, scopo del certificato e campo di applicazione, n. addetti, eventuali prodotti a marchio Bio, DOP, Igp ecc..)
- tipologia di ciascun prodotto commercializzato
- Riesame e formulazione dell'offerta da parte dell'ente.
- Eventuale Accettazione dell'offerta da parte dell'azienda e pianificazione audit.

ITER CERTIFICATIVO: ANALISI DI CASI PRATICI

TIPOLOGIA AZIENDA: azienda che commercializza erbe fresche già confezionate per lo standard GLOBALGAP COC, IFS BROKER, ISO 22005

- Invio comunicazione di audit
- Invio piano di audit
- Audit presso sedi aziendali nei tempi del piano

ITER CERTIFICATIVO: ANALISI DI CASI PRATICI

TIPOLOGIA AZIENDA: azienda che commercializza erbe fresche già confezionate per lo standard GLOBALGAP COC, IFS BROKER, ISO 22005

Svolgimento dell'audit

- Riunione di apertura con responsabili aziendali
- Visita prettamente documentale: infatti l'azienda in questione NON effettua né manipolazione né stoccaggio del prodotto. Viceversa l'azienda avrebbe dovuto effettuare tutte le fasi del processo produttivo seguendo le buone norme igieniche e di comportamento come da Haccp.

ITER CERTIFICATIVO: ANALISI DI CASI PRATICI

TIPOLOGIA AZIENDA: azienda che commercializza erbe fresche già confezionate per lo standard GLOBALGAP COC, IFS BROKER, ISO 22005

Svolgimento dell'audit

- L'audit pertanto verterà prevalentemente su una verifica di idoneità documentale (es. visure camerali, autorizzazioni cogenti, analisi del prodotto, campionamento dei conferitori, obbligo di certificazione Global/IFS, tracciabilità/rintracciabilità e bilancio di massa, capitolati di fornitura, individuazione della «UMR», gestione procedurale e documentale, gestione delle N.C., registro prodotti conferiti, manuale della rintracciabilità, ecc...)

ITER CERTIFICATIVO: ANALISI DI CASI PRATICI

TIPOLOGIA AZIENDA: azienda che commercializza erbe fresche già confezionate per lo standard GLOBALGAP COC, IFS BROKER, ISO 22005

Svolgimento dell'audit

Il team di audit potrà solamente dare un parere sulla conformità aziendale; la decisione di certificazione sarà presa da un comitato composto da tecnici **ESTERNO** all'audit, che analizzerà la pratica prendendo in considerazione ogni aspetto della valutazione da parte dell'auditor.

Il certificato verrà emesso solo dopo la decisione presa da parte del comitato tecnico (il grado di conformità verrà assegnato come da standard). L'assegnazione del punteggio in questo caso è differente rispetto agli standard BRC FOOD. 8 ed IFS FOOD 6.1.

CONCLUSIONI

Le certificazioni in ambito agro-alimentare (considerando anche tutti i settori complementari al food come: logistica, commercializzazione, packaging ecc...) stanno acquisendo sempre maggior importanza a livello globale. Questo perché sono garanzia di:

- Qualità: intesa nella sua concezione più ampia;
- Tracciabilità: per una maggiore sicurezza alimentare;
- sono sempre più allineate alle esigenze del consumatore (prodotti «free from» ecc...)
- Qualifica: ciò consente di ridurre gli audit di seconda parte dei grossi retailers;

CONCLUSIONI

Secondo una logica di internazionalizzazione di impresa, un'azienda che mira ad espandersi a livello commerciale non può non tener conto delle certificazioni per immettersi nella GDO (da tener conto anche eventuali attestati/qualifiche/certificazioni per l'esportazione in America, come FDA)

NB: L'IMPLEMENTAZIONE DI UN SISTEMA DI QUALITA' BEN STRUTTURATO AIUTA L'AZIENDA A RISPETTARE LA COGENZA IN MANIERA PIU' FLUIDA E SEMPLICE.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

DOTT. AGR. FABIO LENTINI