

CERTIFICAZIONE
ETICA ED ALTRE
CERTIFICAZIONI SU
BASE VOLONTARIA



Social Farming 2.0

Inclusione sociale
nella filiera

agrumicola siciliana





NORME TECNICHE E SISTEMI DI CERTIFICAZIONE

Il modulo intende presentare una classificazione dei sistemi di certificazione e, nel contempo, iniziare una riflessione sulle loro possibilità applicative e comunicative rispetto ai prodotti agroalimentari.

Dr. Garofalo Maurizio
Consulente Sistemi di gestione



Alta Scuola



Nei sistemi di certificazione il concetto di **qualità** è il cardine, e viene definita come “grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa i requisiti”, dove:

- la caratteristica è l’elemento considerato,
- il requisito è il valore atteso dell’elemento,
- il grado di soddisfacimento è il livello del valore.

Ne consegue che la qualità di un prodotto non è un giudizio di valore, ma la conformità ad un sistema di regole.

I parametri della qualità si distinguono in tangibili e determinano la qualità materiale, verificabile mediante prove analitiche; o intangibili, e identificano la qualità immateriale garantita attraverso sistemi gestionali (p.e. origine, valori etici, ecc.).



Alta Scuola

ARCES



L'attribuzione di qualità ad un prodotto implica quindi:

- conformità ad uno standard,
- comunicazione leale del valore associato.

Altro aspetto importante è che non esiste una definizione univoca di qualità, quanto piuttosto una interpretazione coerente con le aspettative.

Pertanto, la qualità riunisce le capacità aziendali ad interpretare, declinare e gestire:

- la soddisfazione delle aspettative del mercato,
- il rispetto delle regole e degli impegni,
- la comunicazione dei requisiti.



Alta Scuola



CLASSIFICAZIONE DEI SISTEMI DI CERTIFICAZIONE

La certificazione è “dichiarazione di conformità ad un sistema di regole” (*). Le regole a governo delle caratteristiche si basano su requisiti (sostanza) e modalità operative adottate (forma).

La certificazione inoltre deve apportare al prodotto una valorizzazione, intesa nel senso più ampio del termine (competitività, prezzo, ecc.) e si può applicare solo nel caso di superamento dei requisiti minimi di legge.

*La definizione completa di certificazione è: “atto mediante il quale una terza parte indipendente dichiara che, con ragionevole attendibilità, un prodotto, processo o servizio è conforme ad una specifica norma o ad altro documento normativo” (UNI CEN EN 45020:1998)



Alta Scuola



CLASSIFICAZIONE DEI SISTEMI DI CERTIFICAZIONE

Una certificazione/dichiarazione è caratterizzata da:

- un soggetto che emette la dichiarazione (il dichiarante);
- un oggetto (a chi è riferita, il dichiarato);
- un sistema, strutturato in:
 - campo di applicazione (il contesto)
 - elementi (i “costituenti” del sistema)
 - criteri (le regole)
- l'obiettivo



Alta Scuola



CLASSIFICAZIONE DEI SISTEMI DI CERTIFICAZIONE

Per quanto attiene **l'obiettivo**, anche plurimo, questo dovrà essere coerente con le politiche aziendali e misurabile. Esempi di obiettivi riguardano l'incremento della competitività, perseguita mediante una pluralità di atteggiamenti funzionali al contesto di riferimento.



Alta Scuola



CLASSIFICAZIONE DEI SISTEMI DI CERTIFICAZIONE

In funzione del **soggetto dichiarante** è possibile distinguere certificazioni dette:

- **di parte prima**, quando è la stessa azienda di produzione che attesta il rispetto delle regole, è questo il caso dell'autocertificazione;
- **di parte seconda**, quando la dichiarazione è di competenza di un soggetto estraneo alla produzione ma coinvolto nella valorizzazione o selezione del prodotto. E' il caso di dichiarazioni rese da un organo di rappresentanza nei confronti degli associati (es. consorzi di tutela per marchi collettivi) o da clienti;
- **di parte terza**, quando la dichiarazione è eseguita da un ente estraneo al sistema produttivo aziendale, con caratteristiche di indipendenza, imparzialità e competenza, un "professionista della dichiarazione". Le regole sono formalizzate da norme specifiche (ISO 17065:2012 e 17021:2006) ed oggetto di verifica da parte di un ente di accreditamento che, a livello nazionale, è rappresentato da "Accredia".
- **di parte quarta**, dichiarazione resa da un soggetto estraneo all'intero sistema aziendale. E' il caso dei controlli effettuati da organi e amministrazioni pubbliche.





CLASSIFICAZIONE DEI SISTEMI DI CERTIFICAZIONE

In base **all'oggetto certificato** si distinguono le seguenti tipologie:

- **sistema**, è il caso in cui viene certificata la capacità dell'azienda, nel suo insieme, a perseguire il miglioramento delle prestazioni per quanto attiene aspetti specifici di varia natura. Di tipo organizzativo/gestionale (ISO 9001), ambientale (ISO 14001, GHG, Impronta ecologica), etica (SA 8000) o di sicurezza alimentare (ISO22000);

- **prodotto**, interessa un singolo prodotto o categoria. Per questi l'azienda è in grado di assicurare nel tempo, il mantenimento di determinati requisiti. I requisiti sono certificabili solo se,

- superano lo standard previsto dalla legge,
- sono verificabili e misurabili (oggetti vi),
- sono qualificanti il prodotto;

Ne sono esempi gli standard UNI 12233 (Agricoltura integrata), SQNPI (sistema di qualità nazionale di produzione integrata), Global Gap (agricoltura integrata), BRC/IFS (British Retail Consortium/International Food Standard), CoC (Chain of Custody), FSC/PEFC (Sistemi forestali).



Alta Scuola

ARCES



CLASSIFICAZIONE DEI SISTEMI DI CERTIFICAZIONE

Sempre in base **all'oggetto certificato** abbiamo anche la

• **rintracciabilità**, è la capacità dell'azienda a ricostruire il percorso del prodotto, in termini di locazione e storia (ISO 22005). Riguarda quindi gli interventi che lo hanno interessato, le materie che sono entrate a farne parte, la posizione lungo la filiera. Anche in questo caso, la certificazione è possibile solo a fronte di un superamento di quanto stabilito per legge sulla tracciabilità degli alimenti.



Alta Scuola



CLASSIFICAZIONE DEI SISTEMI DI CERTIFICAZIONE

In base al **sistema di regole** si distinguono certificazioni:

- **cogenti**, ovvero regolate da leggi, di emanazione nazionale o comunitaria. In questo caso la dichiarazione di conformità è vincolante per poter procedere alla lavorazione e alla immissione in commercio. In questa tipologia ricade il riconoscimento ai fini sanitari per la lavorazione di prodotti di origine animale;
- **regolamentate**, si tratta di certificazioni in cui l'azienda ha alcuni gradi di libertà. Il principale è rappresentato dalla scelta di aderire o meno al sistema di certificazione. Una volta aderito, le regole sono imposte da leggi di varia emanazione. E' il caso dei segni di qualità legale, DOP (denominazione origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta), STG (specialità tradizionale garantita), Agricoltura Biologica e SQNPI (sistema qualità nazionale di produzione integrata). Questi marchi possono essere apposti solo quando è verificato il rispetto delle condizioni definite dai relativi disciplinari;



Alta Scuola



CLASSIFICAZIONE DEI SISTEMI DI CERTIFICAZIONE

volontarie, è il caso di certificazioni scelte in totale libertà dall'azienda e basate su standard di natura tecnica secondo norme emanate da enti riconosciuti a livello nazionale (UNI), comunitario (EN) o mondiale (ISO). Nella certificazione di tipo volontario si esprime la tendenza alla ricerca di un miglioramento di specifici aspetti superando il requisito imposto dalla legge.



Alta Scuola



CLASSIFICAZIONE DEI SISTEMI DI CERTIFICAZIONE

L'azienda può, attraverso i diversi schemi di certificazione, mirare a valorizzare la cultura, l'organizzazione, l'attenzione all'ambiente, la tipicità sia dei prodotti che delle attività connesse. Ogni realtà territoriale può trovare in uno degli schemi elencati lo strumento per aumentare la propria competitività, offrendo al mercato un'immagine "migliore" per gli aspetti che ritiene fondamentali.

Standard e schemi di certificazione più diffusi nel comparto agroalimentare agricolo risultano essere:

- agricoltura biologica;
- indicazioni e denominazioni protette;
- rintracciabilità;
- di prodotto.



Alta Scuola



I PRODOTTI DI QUALITÀ REGOLAMENTATI

Segni di qualità ambientale: i prodotti biologici

Il biologico è una certificazione di prodotto regolamentata e rientra nella categoria dei segni di qualità legale. Fondata sulla base di atti legislativi e garantita dalla vigilanza delle istituzioni, il fulcro normativo è rappresentato dai Regg. (CE) 834/2007 e 889/2008 che definiscono le regole del processo. La comunicazione del termine biologico e del segno correlato, può essere effettuata solo se il prodotto ha rispettato le modalità di coltivazione, allevamento, manipolazione, trasformazione e commercializzazione, lungo tutto il processo produttivo fino al consumatore finale. E' di fatto una certificazione di filiera con garanzia di sostenibilità ambientale, qualità del prodotto e, in virtù delle recenti disposizioni, origine delle materie prime.

L'obiettivo primario di questo sistema produttivo è quello di garantire un approccio rispettoso dell'ambiente, tale è il fine chiaramente identificato nel regolamento ed il contenuto immateriale caratterizzante. Il prodotto privo di residui di fitofarmaci è quindi solo una conseguenza coerente con il metodo.





I PRODOTTI DI QUALITÀ REGOLAMENTATI

Segni di qualità territoriale: i prodotti a Denominazione di Origine

Il metodo di valorizzazione, in analogia con il biologico, è garantito da un sistema di controllo a presidio della correttezza verso il mercato. I segni utilizzati, in virtù del sistema di verifica e di approvazione a cui sono soggetti, forniscono garanzia giuridica del valore riferito ai prodotti. I segni di qualità sono legati al contesto territoriale e definiti da regole di eccezione. Sono così distinti:

- Denominazioni di Origine Protette (DOP);
- Indicazioni Geografiche Protette (IGP);
- Specialità Tradizionali Garanti te (STG).





I PRODOTTI DI QUALITÀ REGOLAMENTATI

Segni di qualità territoriale: i prodotti a Denominazione di Origine

Per le DOP e le IGP la qualità si origina dal legame tra prodotto e territorio, con un diverso grado di intensità fra i due segni. Per le STG si tratta di un riconoscimento legato alla specificità intrinseca del prodotto o del processo, consolidata dalla tradizione e garantita attraverso la registrazione comunitaria. Quindi, essendo questi ultimi basati su uno standard formalizzato e su ricetta regolamentata (legale), il segno si focalizza sulle qualità materiali del prodotto stesso. Nel caso delle DOP/IGP i segni, invece, si incentrano sulle qualità immateriali.



Alta Scuola



I PRODOTTI DI QUALITÀ REGOLAMENTATI

Segni di qualità territoriale: i prodotti a Denominazione di Origine

La differenza fra DOP e IGP è determinata dall'intensità del rapporto fra il prodotto e il contesto territoriale. Per le DOP le caratteristiche e la realizzazione del prodotto hanno un legame totale con il territorio, per le IGP parte di questo legame viene a cadere, in quanto entra in gioco nel rapporto prodotto/territorio anche la "reputazione" del primo.

Per le DOP il territorio interviene nel determinare le caratteristiche del prodotto, per le IGP il territorio interviene nel determinare le caratteristiche o la reputazione del prodotto (quest'ultima l'accezione più utilizzata). Ne consegue che per il prodotto DOP l'intero processo produttivo deve avvenire sull'area identificata dal disciplinare, per il prodotto IGP, alcune fasi della produzione possono avvenire al di fuori dell'area interessata. L'adesione ad una denominazione è un'opportunità territoriale e, in quanto tale, è vincolata all'esistenza di tale situazione. I produttori possono aderire solo se ricadono all'interno delle aree in cui sono presenti delle Denominazioni protette.



Alta Scuola



LA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO VOLONTARIA

La certificazione di prodotto è l'operazione intesa ad assicurare la conformità ai requisiti stabiliti da norme tecniche o documenti equivalenti. Le norme tecniche, volontarie e consensuali, sono formalizzate mediante disciplinari adottati dagli operatori e che forniscono prescrizioni in ordine ad una determinata attività (processo) e ai suoi risultati (prodotto).

Tale certificazione non può riferirsi solo a caratteristiche prescritte da leggi che disciplinano in modo cogente quel particolare tipo di prodotto, ma è finalizzata a:

- conferire al prodotto determinate caratteristiche qualitative;
- promuovere un atteggiamento di maggiore fiducia rispetto a prodotti analoghi.





LA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO VOLONTARIA

La certificazione di prodotto si fonda su caratteristiche, parametri e requisiti oggettivi riscontrabili e misurabili.

Esempi di standard applicabili ai prodotti agroalimentari sono:

GlobalGap, schema inerente la sicurezza dei prodotti agricoli. E' applicabile solo alla produzione primaria ed è di tipo "business to business". Lo standard è fondato sulla garanzia di tre requisiti: sicurezza alimentare, sicurezza e welfare per i lavoratori, protezione dell'ambiente;

UNI 11233:2009. Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari. Fornisce i principi generali per implementare un sistema di Produzione Integrata. E' una norma tecnica riconosciuta a livello nazionale ed è possibile, contrariamente al caso precedente, la comunicazione dello standard al consumatore finale;

BRC/IFS, schema che ha come campo di applicazione i prodotti agroalimentari trasformati e l'obiettivo di garantirne la sicurezza.



Alta Scuola



LA RINTRACCIABILITÀ

La rintracciabilità è definita come “la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”.

Per quanto attiene i **sistemi di rintracciabilità di tipo volontario**, basati sul superamento del requisito legislativo e declinati come modelli gestionali mirati al miglioramento continuo, questi sono definiti dalla norma tecnica ISO 2005:2008 – Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.

Rintracciabilità, **interna o di filiera**, rappresentano due sistemi di tipo “volontario”. E' scelta ed opportunità dell'azienda adottare i relativi schemi.



Alta Scuola

ARCES



LA RINTRACCIABILITÀ

La rintracciabilità interna garantisce l'identificazione del requisito della responsabilità, basato sulla conoscenza di quali fornitori hanno contribuito alla composizione di un prodotto finito e, nel caso, i controlli eseguiti su un specifico lotto.

La rintracciabilità di filiera garantisce un controllo su tutti i passaggi che un prodotto subisce lungo l'intera filiera e durante la sua storia produttiva. E' questo un sistema non ancora diffuso a livello di azienda agricola, ma con notevoli potenzialità valorizzanti. In particolare, l'azienda agricola che trasforma le proprie produzioni controlla un'intera filiera produttiva, dal campo al prodotto finale.



Alta Scuola