

Qualità e certificazione nel settore agro - alimentare

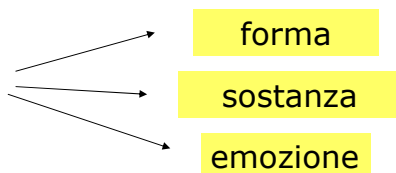
a cura di Marianna Garlanda

Di cosa parleremo

- Il concetto di qualità
- La certificazione
- I sistemi volontari
- Sicurezza e qualità
- Rintracciabilità
- "Vendere" la qualità

"Cosa" è Qualità

qualità



" ... insieme delle caratteristiche che conferiscono al prodotto la capacità di soddisfare le esigenze espresse o implicite del fruitore ..."

Qualità "statica":
le specifiche del prodotto

Qualità "dinamica":
la soddisfazione del cliente, quindi
"miglioramento continuo"



Innovazione

Innovare:
"cambiare introducendo un
elemento nuovo"



valore positivo

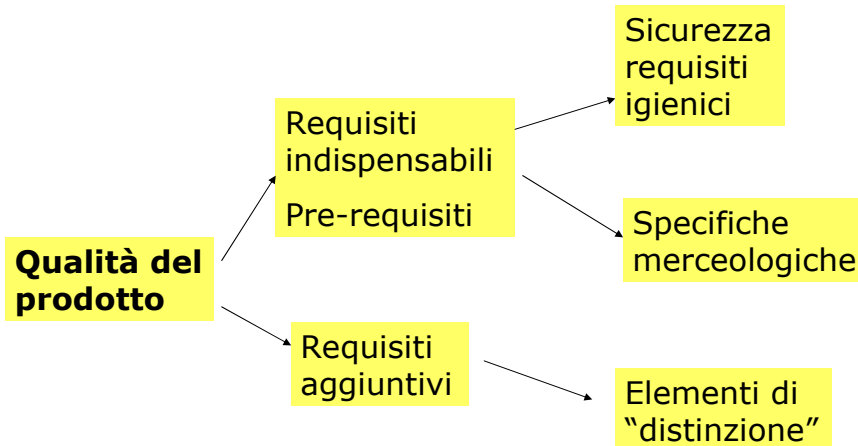
5

Quali esigenze e aspettative

- Nutrizionali
- Sensoriali
- Di servizio
- Di prezzo
- Aspetti etici ed emozionali: rispetto dell'ambiente, responsabilità sociali, legame col territorio ecc.

6

Riassumendo ...



7

Cosa è sicurezza

La sicurezza è intesa come un pre-requisito della qualità, è un'esigenza implicita, legata alla **rispondenza a requisiti di legge**

Sicurezza alimentare significa assenza di componenti intrinseche che possano arrecare danno alla salute

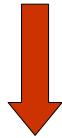
8

Cosa chiede il consumatore?

Sondaggio Eurobarometro 2001 sulla PAC

La tutela della propria salute, quindi prodotti sani e sicuri

Un'informazione trasparente e garantita



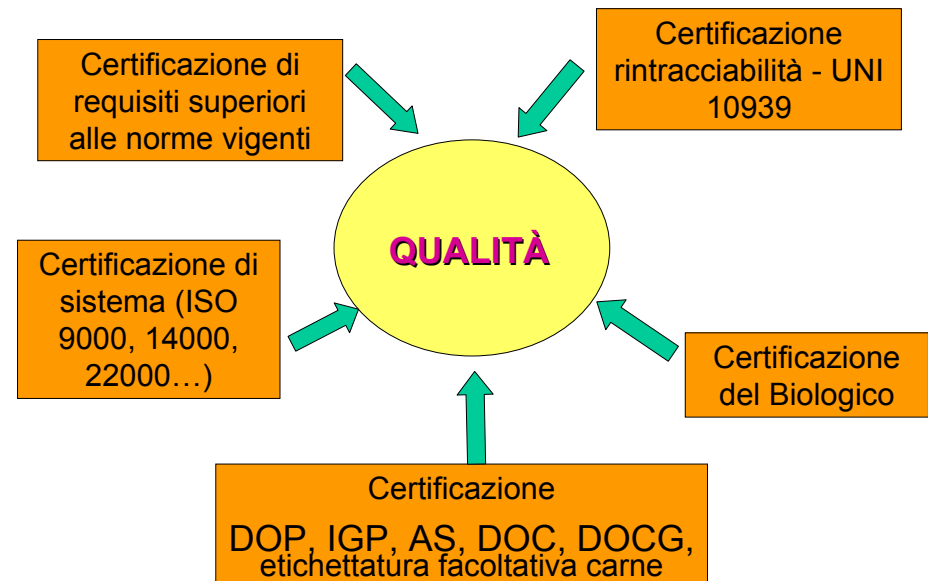
Maggior attenzione a sicurezza e qualità

Qualità e sicurezza alimentare

Ai prodotti agroalimentari si associa una forte componente di **fiducia**, in cui **qualità e sicurezza sono spesso congiunti**.

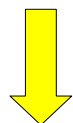
Quale qualità sostenere?

1. Requisiti superiori alle norme di legge
2. Adesione volontaria ad una norma/disciplinare
3. Sistema di controllo



Controllo in ambito volontario

La garanzia di rispetto di norme volontarie è data dai sistemi di certificazione



Qualità “certificata”

13

Certificazione ai sensi delle norme UNI - ISO

Atto mediante il quale una terza parte indipendente dichiara che un determinato prodotto, processo o servizio è conforme ai requisiti di una norma



Qualità “certificata” = qualità “garantita”

14

A cosa serve dunque la certificazione ?

Risponde all'esigenza di:

- rafforzare la credibilità
- aumentare la garanzia

15

Il sistema delle norme volontarie e delle Certificazioni

Gli Enti di normazione producono le norme tecniche (UNI – CEN – ISO). Es. ISO 9000, ISO 14000, UNI 10939

Le norme tecniche possono avere altra origine (es. disciplinari di ass. di produttori, disciplinari DOP/IGP)

Gli Organismi di certificazione producono i certificati di conformità alle norme

16

Il sistema delle norme volontarie e delle Certificazioni

Le norme tecniche possono riguardare "il sistema di gestione dell'azienda" e allora si parla di certificazione di sistema (per la qualità: ISO9000, per l'ambiente: ISO14000) per l'azienda

Le norme possono riguardare il processo produttivo e i requisiti del prodotto e allora si parla di certificazione di prodotto/processo (es. rintracciabilità di filiera: UNI10939, DOP/IGP, biologico ...)

17

Qualità regolamentata

Partecipazione a sistemi di qualità riconosciuti e regolamentati dalla normativa comunitaria: legame col territorio (DOP/IGP, VQPRD) e rispetto dell'ambiente (agricoltura biologica)

18

Qualità e sicurezza alimentare nella nuova PAC

Sviluppo rurale (reg. 1698/05)

- incentivi alle imprese che partecipano a sistemi di qualità comunitari o nazionali
- incentivi alle associazioni per programmi di promozione e divulgazione di sistemi di qualità
- aiuti per l'applicazione delle norme in materia ambiente, sicurezza, salute di piante e animali, benessere animale

Premi aziendali

- Sono condizionati al rispetto di criteri obbligatori di sicurezza alimentare

19

Una parentesi sulla rin/tracciabilità

20

Tracciabilità

Tracciare = lasciare tracce
passaggio di informazioni lungo
l'intero percorso della filiera fino
al consumatore

21

Rintracciabilità

Definizione art. 3 Regolamento CE 178/2002:

*"...possibilità di **ricostruire e seguire** il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione..."*

22

Nomi simili obiettivi diversi

- Sicurezza alimentare: risalire alle cause e alle responsabilità, gestione delle emergenze
- Informazione trasparente e garantita (esempi: etichettatura carni, denominazioni di origine)

23

Rintracciabilità strumento di sicurezza

- **La rintracciabilità facilita la gestione delle emergenze**
- Come? Consente di attuare il **ritiro** di prodotti non conformi dal mercato
- Come? Consente di risalire alle **cause** di non conformità e di individuare le **responsabilità** nelle singole fasi

24

Cosa significa tutto ciò?

- Pensare i processi come flussi fisici di lotti
- Legare le informazioni ai lotti
- Identificare i lotti in modo che l'informazione "viaggi" e sia correttamente mantenuta lungo il processo e nei passaggi tra i soggetti della filiera

25

Quale rintracciabilità?

La rintracciabilità è un **filo conduttore** di tutte le norme che riguardano la sicurezza:

obbligo cogente nelle leggi e **requisito fondamentale** nelle **norme volontarie** e negli standard dei retailer.

26

Normativa volontaria e standard privati

- norma UNI 10939 aprile 2001: "*Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari*"
- norma UNI 11020 dicembre 2002: "*Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari*"
- Standard privati delle organizzazioni della distribuzione: BRC, IFS, Eurep-Gap
- Nuova norma ISO 22000: "*Sistema di gestione per la sicurezza*"

27

Rintracciabilità = risorsa

- Aumenta la sicurezza
- Rafforza la fiducia del consumatore, poiché rende trasparenti le responsabilità
- Migliora la gestione e il controllo dei sistemi produttivi
- Garantisce elementi distintivi del prodotto, quali metodi di ottenimento ed origine

28

Qualità e mercato



- Fare bene
- Fare riconoscere = credibilità e garanzia
- Fare conoscere