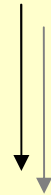


# LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE

## L'EVOLUZIONE della POLITICA COMUNITARIA in TEMA DI ARMONIZZAZIONE E TUTELA QUALITATIVA DEI PRODOTTI ALIMENTARI



- Il Mercato Interno Europeo e La libera circolazione delle merci
- La tutela del patrimonio dei prodotti alimentari e l'uniformità totale delle legislazioni attraverso direttive e regolamenti:
  - **Verticali** (che disciplinano cioè tutte le fasi comprese tra la produzione e la commercializzazione di un singolo prodotto)
  - **Orizzontali** (che riguardano cioè requisiti di carattere generale interessanti tutti i prodotti. Si riferiscono in particolare ai problemi della sicurezza dei consumatori e della loro informazione.)

## LA TUTELA DEI PRODOTTI ALIMENTARI E LA NASCITA DELLE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

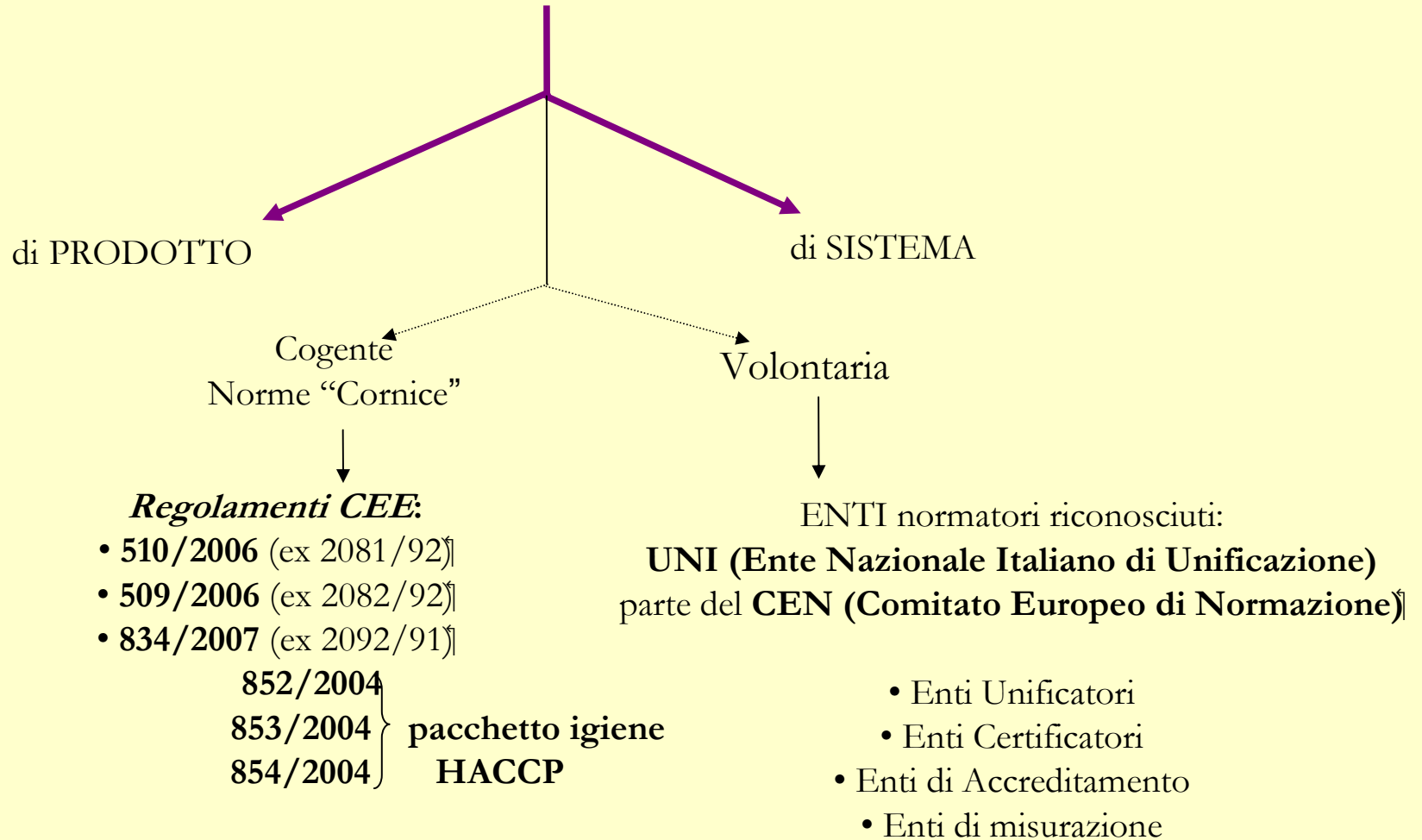
L'obiettivo era quello di tutelare produzioni tradizionali legate al territorio riservando loro l'uso esclusivo della denominazione, nonché un marchio attestante la loro origine.

Questo si è reso necessario per garantire i prodotti che hanno acquistato notorietà fuori dalla zona di origine e hanno trovato nel mercato Europeo la concorrenza sleale di prodotti che li imitavano utilizzando lo stesso nome.

Gli obiettivi nello specifico che la Comunità Europea si proponeva di:

- 1) Favorire la diversificazione della produzione agricola per consentire un migliore equilibrio tra domanda e offerta sul mercato.
- 1) Promuovere i prodotti di qualità aventi determinate caratteristiche per garantire il miglioramento dei redditi degli agricoltori e favorire la permanenza della popolazione rurale, specie nelle zone disagiate.
- 3) Seguire le esigenze dei consumatori che tendono a privilegiare, nella loro alimentazione, la qualità anziché la quantità, il che comporta una domanda sempre più consistente di prodotti agricoli o di prodotti alimentari aventi un'origine geografica determinata.
- 4) Utilizzare informazioni chiare e sintetiche sull'origine del prodotto .

# SISTEMA DI CERTIFICAZIONE



## Direttive:

- **83/189** relativa alla procedura di informazione nel settore delle norme e regolamentazioni tecniche. (esclusi prodotti agricoli del suolo, allevamento e pesca che non abbiano subito trasformazioni. **88/182** con la quale si estende l'attuazione della precedente.

## LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI Le Norme “Cornice”

Così definite perché rappresentano vere e proprie legislazioni quadro del settore, attraverso le quali la Comunità Europea fissa l'impianto dell' indirizzo di norme di qualità dei prodotti alimentari.

Le principali “norme cornice” che caratterizzano l'attuale struttura normativa dei prodotti agro-alimentari comunitari sono tre, ciascuna delle quali riguardante specifiche tipologie di prodotti:

1) una prima tipologia di norme regolamenta “ l'attestazione di qualità” di prodotti alimentari definiti come “industriali”, le cui caratteristiche finali dipendono unicamente dalle tecnologie produttive impiegate e non dalle zone dove viene attuata la produzione.

2) una seconda riguarda la protezione dei prodotti agricoli e alimentari le cui caratteristiche dipendono da particolari aree geografiche di produzione e dalla materia prima impiegata.

3) una terza è identificata con la regolamentazione delle “specificità” alimentari. Si intendono prodotti alimentari che non hanno un legame diretto con determinate aree geografiche ma che costituiscono una “specialità” di consolidata tradizione del Paese produttore dovuta alla materia prima impiegata o alle condizioni di fabbricazione.

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006**  
**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni  
d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**



**DOP (Denominazione di origine protetta)**

Per «denominazione d'origine», si il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani,
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

## **IGP (Indicazione geografica protetta)**

Per «indicazione geografica», si intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica,
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.



## Il Disciplinare di Produzione

Per beneficiare di una denominazione d'origine protetta (DOP) o di un'indicazione geografica protetta (IGP), un prodotto agricolo o alimentare deve essere conforme ad un disciplinare di produzione.

Il disciplinare di produzione è l'insieme delle regole a cui il produttore del prodotto che vuole il marchio deve attenersi. Queste regole vengono stabilite dai produttori e da enti che valutano le domande di certificazione.

Il disciplinare di produzione nelle sue caratteristiche generali è lo stesso sia per i prodotti DOP che IGP, ma scendendo nello specifico le regole imposte ai prodotti DOP, che sono molto più ferree rispetto a quelli dei prodotti IGP.

## Il disciplinare di produzione per prodotti DOP e IGP deve comprendere:

- Il nome del prodotto agricolo o alimentare DOP o IGP,
- La descrizione del prodotto agricolo mediante indicazione delle materie prime e delle principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche,
- La descrizione del metodo di ottenimento,
- Gli elementi specifici da riportare in etichetta.

La delimitazione della zona geografica indicando il legame del prodotto agricolo o alimentare con la zona geografica di riferimento.

## Come si conseguono le certificazioni

Per conseguire una DOP, IGP o SGT, i produttori devono associarsi con un atto pubblico, nel quale ci deve essere la volontà di registrazione del prodotto.

L'associazione deve predisporre uno specifico disciplinare di produzione che comprende il nome del prodotto o alimento, il logo, la descrizione (materie prime, caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche, organolettiche), la delimitazione dell'area geografica, la descrizione del metodo di ottenimento, gli elementi specifici dell'etichettatura.

La domanda deve essere presentata al MIPAF, se viene dato parere favorevole si invia la domanda di registrazione correlata da documentazione alla Commissione Europea.

La Commissione Europea procede allora ad esaminare la richiesta e, nel caso in cui le conclusioni siano positive, pubblica sulla Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee gli elementi essenziali della domanda.

- L'associazione proponente deve rappresentare sia una produzione superiore al 50% di quella ottenuta nella zona delimitata, sia una percentuale superiore al 30% delle imprese ora coinvolte nella produzione.
- Tra la documentazione che accompagna la domanda (atto costitutivo, statuto, delibera assembleare, disciplinare di produzione, relazione tecnica, relazione storica) deve essere compresa anche una relazione socio-economica che descriva non solo la produzione e l'offerta attuale ma anche quella potenziale dei prossimi 5 anni.

**REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006**  
**relativo alle specialità tradizionali garantite dei**  
**prodotti agricoli e alimentari STG**



L'obiettivo di questa certificazione è quello di tutelare e definire alcune produzioni non legate al territorio, introducendo il concetto di "Specificità di un prodotto alimentare", che ha l'obiettivo di distinguere un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti appartenenti alla stessa categoria.

Quindi la specificità delle produzioni non è legata essenzialmente alla zona di origine, ma soprattutto alla ricetta o a particolari metodiche di produzione.

Una volta approvato il disciplinare di produzione, chiunque, indipendentemente dalla propria localizzazione nell'Unione Europea, può avvalersi di questa certificazione.

Ai fini del presente regolamento si intende per:

- a) «specificità», l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria;
- b) «tradizionale», un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale; questo periodo di tempo dovrebbe essere quello generalmente attribuito ad una generazione umana, cioè almeno 25 anni;
- c) «specialità tradizionale garantita», prodotto agricolo o alimentare tradizionale la cui specificità è riconosciuta dalla Comunità attraverso la registrazione in conformità del presente regolamento;
- d) «associazione», qualsiasi associazione, a prescindere dalla sua forma giuridica o dalla sua composizione, di produttori o di trasformatori che trattano il medesimo prodotto agricolo o alimentare.

## Il disciplinare di produzione per le STG deve contenere:

- a) il nome, redatto in una o più lingue;
- b) la descrizione del prodotto agricolo o alimentare, incluse le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche;
- c) la descrizione del metodo di produzione che il produttore deve rispettare, compresi, se opportuno, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto agricolo o alimentare;
- d) gli elementi chiave che definiscono la specificità del prodotto ed eventualmente le referenze utilizzate;
- e) gli elementi fondamentali che attestano la tradizionalità del prodotto.
- f) i requisiti minimi e le procedure di controllo della specificità..

**REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007**  
**Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti  
biologici e abroga il reg. 2091/92**

La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali.

Il metodo di produzione biologico esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall'altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.





Ai fini del presente regolamento si intende per:

- a) «produzione biologica»: l'impiego dei metodi di produzione in conformità delle norme stabilite nel presente regolamento, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione;
- b) «fasi della produzione, preparazione e distribuzione»: qualsiasi fase a partire dalla produzione primaria di un prodotto biologico fino al magazzinaggio, alla trasformazione, al trasporto, alla vendita o fornitura al consumatore finale inclusi, e se pertinente l'etichettatura, la pubblicità, le attività di importazione, esportazione e subappalto;
- c) «biologico»: ottenuto mediante la produzione biologica o ad essa collegato;
- d) «operatore»: la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'ambito dell'impresa biologica sotto il suo controllo;
- e) «produzione vegetale»: la produzione di prodotti agricoli vegetali inclusa la raccolta di piante selvatiche a fini commerciali;

## Gli ORGANISMI DI CONTROLLO: un esempio nelle aziende biologiche

Gli organismi di controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole sono enti privati a cui la legge assegna il compito di verificare il rispetto dei regolamenti attuativi da parte delle aziende biologiche e concedere il proprio marchio da apporre alle etichette dei prodotti venduti dall'azienda associata.

Tali organismi dovrebbero rispettare il principio di "terzietà" non intrattenendo altri rapporti commerciali o di consulenza con le aziende certificate;

le Regioni e le Province a statuto speciale sono preposte al controllo di questo aspetto. Gli organismi di controllo effettuano ispezioni presso le aziende associate con cadenza almeno annuale.

L'ispezione consiste in un sopralluogo di un incaricato dell'organismo certificatore che controlla il rispetto delle normative, la tenuta dei registri e se necessario, in presenza di sospette violazioni, preleva campioni da fare analizzare in laboratorio presso l'ARPAT o presso un laboratorio accreditato dal SINAL (Sistema Nazionale per l'Accreditamento di Laboratori).

# IL PACCHETTO IGIENE E L'HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control  
Points)

Dal 1° gennaio 2006 la Direttiva Comunitaria 93/43 CEE riguardante l'igiene degli alimenti, recepita in Italia con il Decreto Legislativo n. 155 del 26 Maggio 1997, è stata abrogata dal cosiddetto "**Pacchetto Igiene**" contenente tre regolamenti comunitari:

REG CEE:

- 852/2004
- 853/2004
- 854/2004.

Il REG CE 852/2004 diventa il punto di riferimento legislativo per un Piano di Autocontrollo Igienico in riferimento al Sistema HACCP

L'igiene degli alimenti è dunque rientrata sempre fra i fattori oggetto di valutazione nell'ambito della certificazione di sistema secondo le norme ISO 9000 in quella logica integrata che vede nella igienicità del processo produttivo il pre-requisito su cui costruire tutti gli altri aspetti della "qualità".

## L'innovazione del sistema HACCP

La novità essenziale del sistema HACCP sta nel concetto di prevenzione, un elemento sconosciuto alle vecchie tipologie di controllo igienico - sanitario.

Il sistema HACCP, consente all'operatore di agire "a monte", prima che gli eventi potenzialmente negativi possano minare la sicurezza igienica del lavoro o contaminare l'alimento. Questo metodo viene definito *pro-attivo* e si basa sull'idea di fondo che *"un processo ben studiato garantisca maggiormente di un controllo finale"*.

I pilastri che sorreggono il concetto dell' HACCP sono identificabili in sette principi, che prima della loro applicazione devono essere preceduti da cinque passi preliminari.

- Principio 1: Individuazione dei pericoli ed analisi del rischio
- Principio 2: Individuazione dei CCP (punti critici di controllo)
- Principio 3: Definizione dei Limiti Critici
- Principio 4: Definizione delle attività di monitoraggio
- Principio 5: Definizione delle azioni correttive
- Principio 6: Definizione delle attività di verifica
- Principio 7: Gestione della documentazione

I rischi potenziali di un processo alimentare

I pericoli di natura igienica che possono colpire un alimento durante il suo ciclo vitale (produzione, confezionamento, trasporto, stoccaggio, vendita, ecc.) sono molteplici e possono essere di tipo microbiologico, chimico o fisico.

Applicando correttamente il sistema HACCP, gli eventi negativi vengono accuratamente analizzati (*hazard analysis*) allo scopo d'individuare i punti critici di controllo (*critical control point*), ossia quelle fasi operative che devono essere maggiormente controllate, per garantire la salubrità del prodotto alimentare trattato.

Il rischio di un fallimento nel controllo di questi "punti critici" si può tradurre nella mancanza di sicurezza igienica dell'alimento destinato al consumatore finale.

### • **Individuazione dei pericoli ed analisi del rischio**

Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi, dalla coltura o allevamento al processo, alla produzione e distribuzione fino al consumo. Valutare le probabilità che il rischio si verifichi e la gravità dell'eventuale danno ed identificare le misure preventive per il suo controllo. I pericoli che attentano alla sicurezza del prodotto possono essere classificati in fisico-chimici e biologici.

### • **Individuazione dei CCP (punti critici di controllo)**

• Con l'ausilio del c.d. "Albero delle decisioni" identificare le fasi che possono essere controllate, o ancor meglio "gestite", al fine di eliminare i rischi o minimizzare la probabilità del loro verificarsi (punti critici di controllo). Una fase rappresenta ogni stadio di produzione e/o manipolazione degli alimenti, comprendenti la produzione primaria, la loro ricezione e trasformazione, la conservazione, trasporto, vendita e uso del consumatore.



### • **Definizione dei Limiti Critici**

Stabilire i limiti critici che devono essere osservati per assicurare che ogni CCP sia sotto controllo. In pratica, limite critico è quel valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità. I limiti critici sono desunti da quelli di legge, ove presenti, oppure da GMP (good manufacturing practices), nel senso che possono derivare dall'adozione di una igienica pratica di lavorazione

### • **Definizione delle attività di monitoraggio**

Stabilire un sistema di monitoraggio che permetta di assicurarsi il controllo dei CCP tramite un test, oppure con osservazioni programmate. Il sistema di monitoraggio sarà, quindi, costituito dalle rilevazioni, in momenti definiti, di un determinato parametro che deve permanere entro un limite critico stabilito.

- **Definizione delle azioni correttive**

Stabilire l'azione da attuare quando il monitoraggio indica che un particolare CCP non è sotto controllo. Le azioni correttive, meglio dette "trattamenti", richiedono sia le azioni di trattamento delle "non conformità", che la revisione del sistema per eliminare la possibilità che la deviazione dei parametri prefissati possa verificarsi nuovamente.

- **Definizione delle attività di verifica**

Stabilire procedure per la verifica che includano prove supplementari e procedure per confermare che il sistema HACCP stia funzionando efficacemente.

- **Gestione della documentazione**

Stabilire una documentazione riguardante tutte le procedure di registrazione appropriate a questi principi e loro applicazioni.

Capitolo 4 Descrizione dell'attività	Revisione n.: 01/2005 Data: 15/04/2005
Allegati relativi al paragrafo:	Note:

#### 4.4 Identificazione ed analisi dei rischi

Fase	Rischio	Causa	Misura di Controllo	Frequenza Osservazioni	Misura Correttiva
1	Deterioramento alimenti	Consegna all'esterno della farmacia	Programmazione consegne in orario di apertura	Ad ogni consegna	Sospensione forniture
1	Alimenti in ingresso scaduti o deteriorati	Scometto trasporto; Fornitore non affidabile	Referenziamento fornitori	Ad ogni ricevimento merce	Sospensione forniture non soddisfacenti
2	Deterioramento prodotti stoccati	Presenza di roditori, insetti, blatte	Disinfestazione e deattizzazione	Giornaliera ad ogni apertura	Riposizionamento e rifornimento esche
2	Deterioramento prodotti refrigerati	Innalzamento temperatura	Controllo termometro frigorifero	Giornaliera ad ogni apertura	Intervento tecnico e manutenzione
2	Contaminazione frigorifero	Stoccaggio prodotti contaminati	Controllo visivo ed olfattivo	Giornaliera ad ogni apertura	Allontanamento prodotti e pulizia straordinaria
2	Contaminazione crociata refrigerati	Non corretto controllo delle scorte	Controllo visivo ed olfattivo; rotazione rapida delle scorte	Giornaliera ad ogni apertura	Allontanamento prodotti e pulizia straordinaria
2	Contaminazione crociata stoccati non deperibili	Non corretto controllo delle scorte	Controllo visivo ed olfattivo; rotazione rapida delle scorte	Magazzinaggio FIFO; controllo bimestrale	Allontanamento prodotti e pulizia straordinaria
2	Deterioramento alimenti	T° eccessiva, umidità, pulizia non corretta	Procedure allegate	Giornaliera	Procedure allegate
3	Sviluppo di contaminanti biologici	Igiene del personale non adeguata	Igiene del personale	Giornaliera	Addestramento specifico

Nota: il controllo della temperatura dell'impianto frigorifero viene effettuato e registrato anche nei giorni di chiusura infrasettimanale

Capitolo 4 Descrizione dell'attività		Revisione n. : 01/2005 Data: 15/04/2005	
Allegati relativi al paragrafo :		Note:	
<b>4.3 Identificazione fasi di lavoro e CCP</b>			
<i>Legenda</i>			
Rischio	A = Alto	M = medio	B = Bas so
CCP:	1 = il controllo elimina il pericolo 2 = il controllo riduce il pericolo		
<i>FASE 1: Ingresso Merce</i>			
		<i>Rischio</i>	<i>CCP</i>
01)	Consegna Merce	B/M	1
02)	Alimenti non deperibili scaduti o deteriorati	B	1
03)	Alimenti deperibili scaduti o deteriorati	M	1
<i>FASE 2: Stoccaggio Merce</i>			
		<i>Rischio</i>	<i>CCP</i>
04)	Presenza roditori ed insetti	B	1
05)	Temperatura refrigerati non corretta	B	2
06)	Contaminazione frigorifero	B	1
07)	Contaminazione crociata	B	1
08)	Trasporto alimenti da magazzini a farmacia	B	1
<i>FASE 3: Vendita</i>			
		<i>Rischio</i>	<i>CCP</i>
09)	Attrezzature non adeguatamente pulite	B	1
10)	Condizioni sanitarie del personale	B	1
11)	Igiene della vendita	B	1
12)	Contaminazione crociate (alimento/alimento)	B	2