

LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE

L'obbedienza da parte di un produttore, agli standard fissati dalle norme volontarie viene garantita e certificata attraverso una:

Certificazione di Prodotto:

Viene eseguita da un organismo detto Organismo di Certificazione di prodotto che rilascia un certificato ed il diritto d'uso di un marchio.

Esso si avvale di laboratori che a loro volta devono essere accreditati da un organismo superiore, il SINAL (Sistema nazionale per l'accreditamento dei laboratori di analisi della qualità).

Certificazione di Sistema:

Attraverso la quale un Ente certificatore attesta che il Sistema di Qualità applicato da un'azienda è conforme ad una norma riconosciuta.

In Italia le norme relativi ai sistemi di qualità aziendali sono note come:

Norme UNI-EN serie 29000 e si distinguono tra:

- criteri che riguardano la conduzione dei sistemi di qualità nell'impresa, UNI- EN 29004,
- qualità nel rapporto tra fornitore e cliente, EN 29001-29002-29003.

La certificazione di sistema viene eseguita da appositi Enti che si avvalgono di valutatori la cui attività viene accreditata da un organismo superiore di controllo denominato SINCERT il quale provvede a verificare che le procedure di certificazione siano conformi alle norme della serie EN 45000 che definiscono appunto come deve essere organizzato ed operare un Ente di Certificazione.



L'UNI fa parte del CEN (Comitato Europeo di Normazione) e del CENLEC (Comitato Europeo di normalizzazione elettronica) insieme agli Enti di Normazione dei vari Paesi europei.

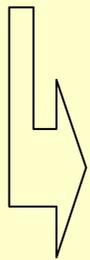
A livello internazionale gli organismi normatori nazionali aderiscono all'ISO:

International Organization for Standardization

che ha per scopo la promozione della normativa nel mondo in tutti i settori escluso quello elettrico (dove figura la IEC (International Elettrotechnical Commission))

Membri dell'ISO sono gli organismi nazionali di standardizzazione di 157 Paesi del mondo.

Le norme ISO sono numerate e hanno un formato del tipo "ISO 9999:yyyy: Titolo" dove "9999" è il numero della norma, "yyyy" l'anno di pubblicazione e "Titolo" è una breve descrizione della norma.



Le norme della famiglia **ISO 9000** danno indicazioni su come un'azienda deve operare per poter fornire un prodotto o un servizio di qualità, cioè rispondente a quanto richiesto dal cliente. Questa famiglia di norme fornisce indicazioni organizzative, per questo si adatta a diversi settori di attività

ALCUNI SISTEMI DI GESTIONE QUALITA':

Con il termine **Serie ISO 9000** si identifica una serie di norme e linee guida sviluppate dall' ISO che definiscono i requisiti per l'implementazione in una organizzazione di un sistema di gestione per la qualità, al fine di gestire i processi aziendali, migliorare l'efficacia e l'efficienza nella realizzazione del prodotto e/o nell'erogazione del servizio, ottenere ed incrementare la soddisfazione del cliente.

Le norme della Serie ISO 9000 i:

•**ISO 9000: "Sistemi di gestione per la qualità - Fondamenti e vocabolario"**: emessa nel 2000; ultima revisione del 2005 (ISO 9000:2005) recepita nello stesso anno dall' UNI (UNI EN ISO 9000:2005); la norma descrive il vocabolario ed i principi essenziali dei sistemi di gestione per la qualità e della loro organizzazione;

•**ISO 9001: "Sistemi di gestione per la qualità - Requisiti"**: emessa nel 1994, revisionata sostanzialmente nel 2000; ultima revisione nel 2008 (ISO 9001:2008). La norma definisce i requisiti di un sistema di gestione per la qualità per una organizzazione. I requisiti espressi sono di "carattere generale" e possono essere implementati da ogni tipologia di organizzazione.

•**ISO 9004: "Gestire un'organizzazione per il successo durevole - L'approccio della gestione per la qualità"**: emessa nel 1994, sostanzialmente revisionata nel 2000; ultima revisione del 2009 (ISO 9004:2009) recepita nello stesso anno dall' UNI (UNI EN ISO 9004:2009); il documento non è una norma ma una linea guida per favorire in una organizzazione il conseguimento del successo durevole per mezzo della gestione per la qualità.

L'unica norma della famiglia ISO 9000 per cui una azienda può essere certificata è la ISO 9001; le altre sono solo guide utili, ma facoltative, per favorire la corretta applicazione ed interpretazione dei principi del sistema qualità. La ISO 9000 individua il "lessico" per la 9001 e la 9004.

La sua ultima revisione (emissione dalla ISO e adozione dalla UNI) risale al 2005; in questa ultima edizione il lessico è stato ampliato e rivisto in modo da permettere l'applicazione della ISO 9001 anche ad altri ambiti (amministrazioni, università, società di servizi...). La ISO 9004 permette di individuare spunti per il miglioramento delle esigenze espresse nella ISO 9001.

La norma del 2000 viene nominata *Vision 2000*.

Tale termine non è il nome di una norma, ma è un nome generico che vorrebbe identificare una serie di attività (formazione, documentazione eccetera) che riguardano la nuova famiglia di norme sulla qualità nata nel 2000. *Vision 2000* non è quindi una norma di qualità.

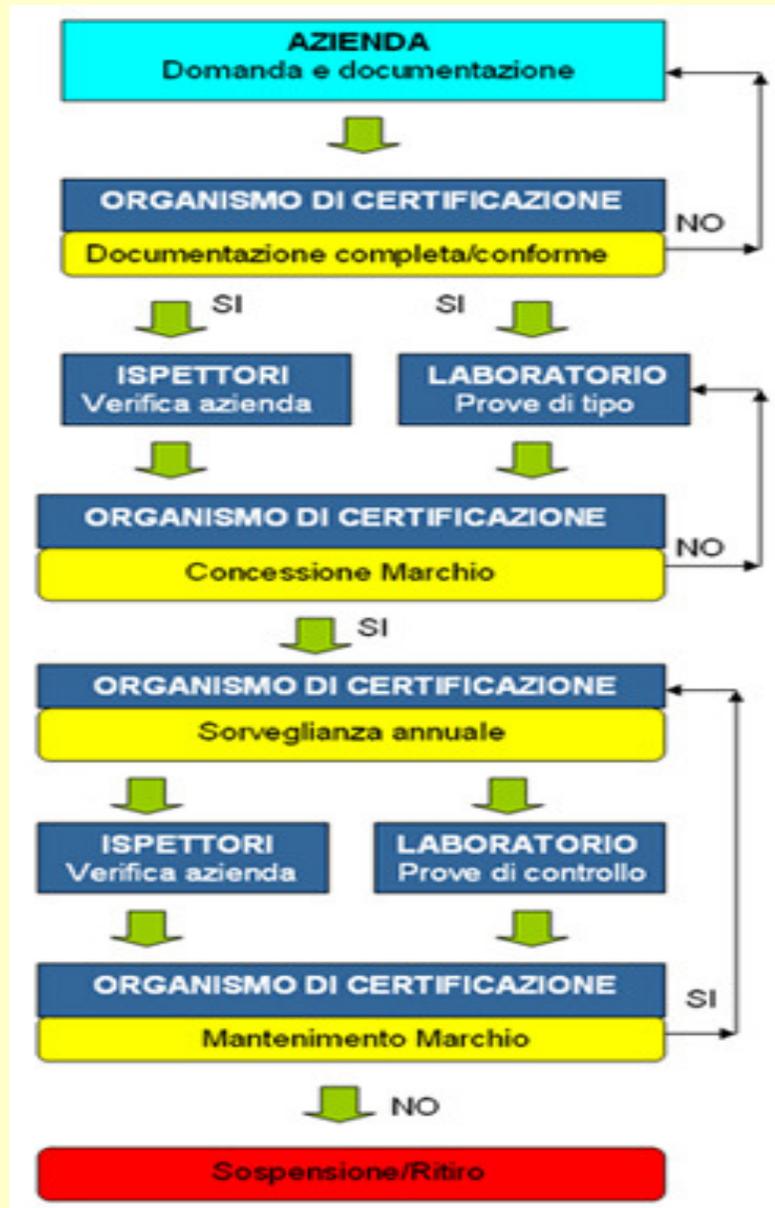
Le norme della Serie ISO 9000 sono universali e la loro applicabilità prescinde dalla dimensione o dal settore dell'attività, che può essere un'azienda o qualsiasi altro tipo di organizzazione. Esse definiscono principi generici che l'azienda deve seguire ma *non* il modo in cui deve produrre determinati prodotti: per questo non sono applicabili ai prodotti ma solo all'azienda che li produce.

Secondo questa ottica, la ISO 9001 garantisce il controllo del processo produttivo e la sua efficacia, ma non la sua efficienza.

Attualmente le ISO 9000 sono usate in industria come modello di riferimento per la qualificazione e selezione dei fornitori e nei contratti tra fornitori e clienti. In particolare, nel caso dei fornitori, è molto utile fare riferimento alla *ISO 10005* le linee guida per la definizione del *piano qualità*, utile strumento che ogni fornitore dovrebbe adottare per dimostrare come intende garantire le clausole contrattuali nei confronti del cliente.

Il *piano di qualità* infatti può essere considerato un sottoinsieme del sistema qualità di una azienda che, pur non avendo la certificazione ISO 9001, intende esplicitare nei confronti del cliente le regole di comportamento del proprio sistema. Dal punto di vista della azienda cliente, in sostanza, pretendere il *piano di qualità* in riferimento al contratto è il primo passo logico necessario per capire come il fornitore gestisce il contratto.

Processo di certificazione di prodotto Marchio UNI



SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Il 1° settembre 2005 è stata pubblicata la norma internazionale

“ISO 22000 **Food Safety Management Systems** – Requirements for any organization in the food chain”

che definisce i requisiti per la progettazione e l'applicazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare in ogni azienda della filiera agro-alimentare.

La norma nasce principalmente con lo scopo di armonizzare a livello internazionale i diversi standard volontari sviluppati in ambiti nazionali per lo sviluppo e la gestione della sicurezza alimentare attraverso il metodo HACCP.

A questo scopo la norma introduce il fondamentale concetto della comunicazione interattiva tra le diverse figure. La comunicazione lungo la filiera è essenziale per assicurare che tutti i pericoli per la sicurezza alimentare siano identificati ed adeguatamente controllati in ogni fase della filiera. Questo implica una comunicazione tra le organizzazioni verso monte e verso valle, lungo la filiera.

La norma conferma inoltre la validità dei principi del Codex Alimentarius per lo sviluppo del sistema HACCP e crea un elemento di congiunzione tra i sistemi di gestione della qualità implementati in accordo alla ISO 9001 e i sistemi di autocontrollo aziendale sviluppati ai sensi del D.Lgs 193/2007 (ex D. Lgs. 155/97) e del regolamento comunitario Reg. 852/04 in vigore dal 1° gennaio 2006.

Lo Standard **ISO 22000:2005** è uno standard applicato su base volontaria dagli operatori del settore alimentare.

È stato pubblicato dall'Ente di Normazione Internazionale ISO nel settembre 2005 al fine di armonizzare gli standard (nazionali e internazionali) preesistenti in materia di sicurezza alimentare e HACCP.

Lo standard è stato scritto da un gruppo di lavoro composto da esperti provenienti da 23 diverse nazioni e da rappresentanti di organizzazioni internazionali, quali la Codex Alimentarius Commission, l'Associazione internazionale degli hotel e dei ristoranti, la Global Food Safety Initiative (GFSI) e la Confederazione delle Industrie agro-alimentari dell'Unione Europea (CIAA).

Può essere adottato da tutti gli operatori della filiera alimentare, non solo direttamente coinvolti nel processo di produzione degli alimenti, ma anche indirettamente coinvolti (es. produttori di imballaggi, servizi di pulizia e derattizzazione ecc.). Ogni singolo anello nella catena di produzione è responsabile dell'applicazione dello standard, che non è volto alla certificazione dell'intera filiera

Con l'elaborazione della norma UNI 10854 relativa alla progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP le industrie alimentari hanno acquisito un nuovo strumento per la promozione della propria immagine sul mercato.

Attraverso l'applicazione delle linee – guida tracciate dall'UNI le imprese alimentari possono ottenere una "certificazione" della igienicità del processo produttivo, strumento inedito e particolarmente importante nella prospettiva della evoluzione della legislazione comunitaria.

RINTRACCIABILITA' della FILIERA AGROALIMENTARE

UNI EN ISO 22005:2007

La ISO 22005:2007 è uno standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera che completa la serie ISO 22000 sulla sicurezza alimentare, che di fatto ha recepito e sostituito le norme UNI 10939:01 - “Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari” e UNI 11020:02 - “sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari”.

La ISO 22005:2007 ha uniformato a livello internazionale tutta la conoscenza in materia di rintracciabilità volontaria, consentendo di tracciare la movimentazione di tutti gli alimenti destinati al consumo dell'uomo e degli animali (mangimi), pertanto risulta essere un valido strumento per la tutela della sicurezza alimentare e della qualità dei prodotti di cui sarà possibile documentare non solo la natura e l'origine (territorialità, peculiarità degli ingredienti), ma anche e soprattutto la loro collocazione sul mercato per consentirne, in caso di necessità, il loro ritiro