

**GLI STRUMENTI DELL'ACCREDITAMENTO E DELLA CERTIFICAZIONE
AL SERVIZIO DELLA FIDUCIA NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE**

Federico Grazioli
Presidente SINCERT

Il settore agro-alimentare

L'approccio alla certificazione nel settore agro-alimentare si contraddistingue per la specificità della domanda a cui deve rispondere, proveniente dal mercato in generale, e dal consumatore in ultima ma più importante istanza: la richiesta di "qualità" non si può disgiungere da un'esigenza di "sicurezza" alimentare, che ne è un ineludibile pre-requisito.

Si tratta di una domanda "complessa" in cui rientrano l'igiene e la salubrità (sicurezza), ma anche il sapore e l'odore, il valore nutritivo e l'utilizzo (dal packaging alla conservabilità) di un alimento, a cui si mescolano fattori culturali (tradizione, specializzazione locale) ed etico-sociali (rispetto dell'ambiente e diritti del produttore), senza trascurare la forte simbologia che il cibo riveste da sempre e la dimensione didattico-salutistica che l'ha investito nell'ultimo decennio.

Nel settore "food", si distinguono livelli diversi di certificazione con differenti gradi di implicazione dell'accREDITAMENTO.

Le certificazioni regolamentate

Il primo livello di tutela della qualità alimentare è dato dall'apposita legislazione nazionale e sovra-nazionale.

Le "certificazioni regolamentate", come il "biologico" e i cosiddetti "marchi di qualità" sono disciplinate dai Regolamenti Comunitari: il Reg CE 834/07, che abroga il Reg CEE 2092/91 ed è entrato in vigore il 1° gennaio 2009, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici; il Reg CE 510/06 per i prodotti DOP e IGP; il Reg CE 628/08 per i cibi con "bollino" DOC, il Reg CE 509/06 per l'etichettatura STG (specialità tradizionale garantita).

Nel settore "regolamentato" SINCERT è coinvolto per il biologico, dal momento che in questo settore gli organismi autorizzati dal Ministero competente (Politiche agricole) per il rilascio della relativa certificazione fanno spontaneamente ricorso all'accREDITAMENTO, sottoponendosi alle regolari verifiche: 9 organismi a oggi (che certificano circa il 90% della produzione biologica nazionale).

È un segno forte di responsabilità del sistema nei confronti del consumatore, che può rivolgersi alla produzione biologica nazionale con piena fiducia.

Ed è un segno forte anche nei confronti delle Autorità competenti (Ministero e Regioni), le cui funzioni di controllo non risultano intaccate, ma rafforzate dalla sinergia con il sistema volontario a cui l'accREDITAMENTO fa capo, che consiste nell'accertamento tecnico iniziale delle caratteristiche dell'organismo di certificazione e nella verifica costante nel tempo tramite sorveglianza.

Per il 2009, si prospetta un crescente svolgimento delle attività nel settore cogente, su mandato e sotto controllo delle rispettive Pubbliche Amministrazioni.

In tal senso va il rapporto con il MIPAAF, che ha già comunicato ufficialmente che, in applicazione del Regolamento comunitario sul biologico – “Regolamento (CE) N. 834/2007 – dal 1° gennaio 2009 gli Organismi di certificazione per l'agricoltura biologica che non hanno provveduto ad effettuare l'accREDITAMENTO, non potranno procedere a rilasciare certificazioni. SINCERT sta inoltre approfondendo con il Ministero come procedere all'accREDITAMENTO degli Enti che effettuano attività di controllo sui prodotti DOP e IGP (a norma del Reg. CE 510/06) e STG (in base al Reg CE 509/06).

In termini generali, per il futuro, si prevede un ruolo crescente dell'accREDITAMENTO, con il rafforzamento e la diffusione degli strumenti volontari e il crescente supporto alle Autorità Pubbliche nella gestione delle certificazioni regolamentate.

Sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 13 agosto 2008 è stato pubblicato un pacchetto normativo (due Regolamenti e una Decisione) che ha introdotto importanti novità riguardo la libera circolazione delle merci nel mercato interno.

In particolare il “Regolamento (CE) n. 765/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 9 luglio 2008, che pone norme in materia di accREDITAMENTO e vigilanza del mercato per quanto riguarda la commercializzazione dei prodotti e che abroga il Regolamento (CEE) n. 339/93”, che si applicherà dal 1° gennaio 2010, tratta la *valutazione della conformità dei prodotti*, la *marcatura CE*, la *responsabilità* di chi immette i prodotti sul mercato, inclusi *gli importatori*, individuando gli strumenti opportuni per il rafforzamento del mutuo riconoscimento delle norme tecniche nazionali e conferendo uno specifico ruolo all'istituto dell'accREDITAMENTO.

L'accREDITAMENTO fa parte di un “sistema globale”, insieme alla valutazione di conformità (gli organismi) e alla vigilanza del mercato (le Autorità), sostenuto dalla consapevolezza del tessuto imprenditoriale che le politiche per la qualità e la sicurezza (tra cui quelle alimentari naturalmente) sono un elemento propulsivo della competitività e della sostenibilità del sistema socio-economico del Paese.

In base al Regolamento, fatto salvo il ruolo di vigilanza del mercato, che rimane in capo allo Stato, all'accREDITAMENTO viene riconosciuto un ruolo portante, giuridicamente consistente, per assicurare che gli Organismi di valutazione della conformità garantiscano la qualità dei servizi che richiedono i produttori e per porsi come ultimo livello di controllo nella catena per la commercializzazione sicura dei prodotti.

Il Regolamento prevede che le attività di accreditamento e verifica connessa siano condotte da un unico ente nazionale, che SINCERT è impegnato a costituire per assolvere all'impegno europeo inderogabile del 1° gennaio 2010.

La prospettiva è quindi una situazione di sussidiarietà con la Pubblica Autorità per la conduzione dei controlli e delle verifiche in campo agro-alimentare, dove SINCERT può offrire allo Stato la migliore garanzia, in termini di indipendenza, competenza, autorevolezza ed affidabilità dei comportamenti, essendo da 15 anni al servizio di organizzazioni pubbliche e private, utenti business e cittadini consumatori in tutti e 39 i settori merceologici.

Le certificazioni volontarie di prodotto

A coprire la complessità della domanda di qualità alimentare intervengono le certificazioni volontarie di prodotto, rilasciate alle aziende da competenti organismi di certificazione a fronte di norme tecniche nazionali e/o internazionali che disciplinano appositi "schemi" di certificazione.

Negli ultimi anni, anche grazie a finanziamenti della Pubblica Amministrazione, si è diffusa la certificazione di rintracciabilità di filiera che garantisce la rintracciabilità del prodotto alimentare in tutti i passaggi del processo produttivo ("*from farm to fork*"). La certificazione è effettuata a fronte della norma ISO 22005:2007 "Traceability in the feed and food chain – General principles and basic requirements for system design and implementation" (che recepisce le norme italiane UNI 10939:01 relativa a "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" e UNI 11020:02 relativa al "sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari") e attualmente per il rilascio delle corrispondenti attestazioni sono accreditati 20 soggetti.

Sono coperte da tali certificazioni accreditate la filiera ortofrutticole (dalla semente al confezionamento); la filiera della carne bovina e suina (dall'acquisto o nascita dell'animale al punto di distribuzione inclusa la mangimistica; la filiera del latte (dall'allevamento al punto di distribuzione).

Negli ultimi anni si è registrata una crescita consistente delle certificazioni a fronte di schemi privati o "proprietary", gestiti dagli stessi soggetti che ne hanno fissato i requisiti. Sono le stesse parti interessate, o enti competenti del settore, a dettare le regole, a volte insieme agli organismi di certificazione che ne verificano il rispetto da parte delle aziende.

Tra i disciplinari volontari di prodotto, si citano BRC (British Retailer Consortium) e IFS (International Food Standard) che riguardano le industrie di trasformazione, messi a punto dalla grande distribuzione internazionale; GLOBALGAP (ex EUREPGAP) che si applica ai prodotti ortofrutticoli; la certificazione "No OGM".

Gli organismi accreditati SINCERT a fronte degli schemi volontari sono 47 e aumentano costantemente.

Le corrispondenti certificazioni sono strumenti “B2B” attraverso i quali l’industria di trasformazione, e soprattutto la grande distribuzione, vogliono ottenere le migliori garanzie circa l’affidabilità dei fornitori. In tal modo si evitano le verifiche di seconda parte, senza rinunciare a tutelare l’interesse del consumatore finale, che, però, non ne ha piena consapevolezza. Per disposizione dei proprietari, infatti, i loghi/simboli della corrispondente certificazione non possono essere apposti sull’imballaggio.

Le certificazioni di sistema

Nel volontario, sono le certificazioni di sistema a fare i grandi numeri e continuano a risultare le più richieste dall’utente-azienda.

Nel settore “Agricoltura, pesca (coltivazione, allevamento)”:

Le aziende agricole e ittiche certificate[°] sono:

- 465 di cui:
- 397 a norma ISO 9001, sistema di gestione per la qualità
- 68 a norma ISO 14001, sistema di gestione ambientale

Gli organismi accreditati[♦] per il rilascio delle corrispondenti certificazioni sono:

- 18 per lo schema sistemi di gestione per la qualità
- 7 per lo schema sistemi di gestione ambientale

Nel settore “Industrie alimentari, delle bevande e del tabacco”:

Le aziende certificate[°] sono:

- 4591 di cui:
- 3788 a norma ISO 9001, sistema di gestione per la qualità
- 774 a norma ISO 14001, sistema di gestione ambientale
- 29 a norma OHSAS 18001, sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro

Gli organismi accreditati[♦] per il rilascio delle corrispondenti certificazioni sono:

- 37 per lo schema sistemi di gestione per la qualità
- 19 per lo schema sistemi di gestione ambientale
- 3 per lo schema sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro

[°] Dati a dicembre 2008

[♦] Dati a gennaio 2009

Le certificazioni di sistema di gestione per la qualità risultano le più diffuse, ma nel settore più propriamente “industriale” crescono le certificazioni di sistema ambientale e per la salute e sicurezza sul lavoro, tanto da rappresentare una porzione significativa del totale, e denotano una crescente sensibilità verso l’ambiente e la sicurezza dei lavoratori.

Gli approcci volontari alla qualità si sono ormai affermati come strumenti di garanzia efficaci e affidabili, propedeutici al rispetto delle leggi, con il *plus* di funzionare come fattori di miglioramento, di riduzione dei rischi, anche attraverso l’accresciuta consapevolezza delle risorse umane interne all’azienda, di incremento del grado di fiducia che il mercato vi ripone, con effetti significativi in termini di differenziale competitivo.

Le certificazioni “volontarie” di sistema sono quindi le più diffuse, ma rimangono in una zona grigia per quanto riguarda la percezione del consumatore finale, anche a causa della bassa visibilità. Rispetto al “biologico” e ai “marchi di qualità”, i cui “bollini” possono essere direttamente apposti sull’imballaggio esterno del prodotto, le sigle ISO 9001, ISO 14001, ecc. possono essere stampate sul pack in modo fortemente circoscritto e limitativo, per non indurre il consumatore a credere che sia il prodotto a essere certificato.

In particolare, un’indagine commissionata da SINCERT presso un panel di consumatori ha messo in luce che a fronte di un 67% di notorietà del marchio DOC (41% per il DOP; 28% per il DOCG; 20% per l’IGP), solo un 7% conosceva il significato della sigla ISO 9001 (un 37% la riconosceva genericamente come una certificazione) e solo un 5% la ISO 14001 (percepita in senso lato dall’11%).

Di recente applicazione è la ISO 22000:2005, a norma della quale si certificano i sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (FSM – Food safety management), sviluppata in un periodo storico che ha conosciuto le più gravi crisi del settore degli ultimi decenni – dalla “mucca pazza” (BSE), all’influenza aviaria, ai polli alla diossina – a fronte della quale vari Paesi avevano cominciato a sviluppare standard nazionali per la sicurezza alimentare. Con la nuova norma, ISO ha contrastato la proliferazione di norme differenti, eventualmente disomogenee, che potevano creare per le aziende difficoltà sui mercati internazionali, oltreché un aggravio di costi per ottemperare alla relativa conformità.

Attualmente operano sotto accreditamento SINCERT 8 organismi – un dato importante, se si pensa che lo schema è recente – che hanno rilasciato una sessantina di certificazioni di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare ad aziende del nostro Paese, nei settori: produzione di mangimi; catering; prodotti freschi di origine animale; prodotti alimentari a lunga conservazione, produzione di prodotti chimici e biologici per l’industria alimentare e zootecnica.

La norma ha potenzialmente una diffusione molto estesa, perché i requisiti sono applicabili da organizzazioni anche molto diverse tra loro, in termini di specializzazione settoriale e di dimensioni.

A ottobre 2008 (fonte ISO), 3.000 è la stima del numero di certificazioni ISO 22000 emesse nel mondo. Più di 1150 aziende (la certificazione afferisce a più unità produttive della medesima ragione sociale, si pensi alle multinazionali) in 72 Paesi hanno implementato un sistema di gestione per la sicurezza alimentare.

Di queste, risulta che un 90% (1036 unità) riguarda organizzazioni direttamente coinvolte nella filiera alimentare: produttori di mangimi, produttori lattiero caseari, trasformatori. Lo standard è stato adottato largamente nel settore del prodotto al dettaglio, ma aumenta il numero dei fornitori di servizi catering (bar, ristoranti, mense, hotel, ecc.). Il 10% (116 siti) riguarda aziende di confezionamento, igiene e sanificazione degli alimenti, trasporto e distribuzione dei cibi, stoccaggio dei cereali e servizi vari.

Lo standard non è implementato ai livelli della ISO 9001 (170 Paesi) o della ISO 14001 (140 Paesi), ma i Paesi sono passati da 24 a 72 in due anni e mezzo.

A livello regionale, l'Europa copre il 60% con 660 certificazioni, seguono USA, Canada, Australia e Nuova Zelanda.