



Federica Racinelli

tecnica e dintorni

Dimmi che etichetta hai...

La certificazione assicura non solo l'igiene nel processo di produzione ma viene anche percepita dal consumatore come garanzia di qualità: ecco perché è importante perseguirla

Svolgo la mia attività professionale nello sviluppo dei prodotti da forno da molto tempo: nel corso degli anni mi sono più volte confrontata con le problematiche legate alla qualità, occupandomi di certificazione di sistema con la norma ISO 9001, e di prodotto, affrontando gli standard volontari IFS e BRC (GSFS). Il mio è stato un percorso obbligato, una tappa importante che mi ha permesso di avere una visione completa del settore, a 360 gradi. Da una parte la gran-

de distribuzione organizzata (GDO) ha letteralmente imposto a molti produttori le specifiche certificazioni (IFS, GSFS) volte ad assicurare che tutti i processi di produzione si svolgessero nel pieno rispetto dei più elevati standard di sicurezza alimentare. Dall'altra si è fatta sempre più forte la necessità di affrontare in modo efficace un mercato estremamente competitivo, e di rispondere alle maggiori richieste da parte dei consumatori. I casi di allerta alimentare che re-

centemente sono stati pubblicizzati, anche in maniera molto mirata, dai media (esempio scandalo carne di cavallo nelle lasagne) hanno dato una spinta decisiva verso l'applicazione di sistemi di gestione per la qualità al fine di poter dimostrare concretamente che il proprio modo di lavorare, oltre a rispettare le norme cogenti è attento alle esigenze dei consumatori.

Però... il consumatore non richiede espressamente prodotti sicuri dal punto di vista igienico, in quanto dà per as-

solutamente per scontato che i prodotti che gli vengono proposti non gli causino dei problemi di salute. Inoltre, dai sondaggi effettuati, non emerge una univoca e precisa percezione del concetto di "sicurezza alimentare" e "igiene" nella mente del normale consumatore. Ciò che invece il consumatore, nel suo semplice sistema raziocinante, chiede è di sapere l'origine, certa, del prodotto (risposte affermative per oltre il 90% degli intervistati), in quanto, nella sua semplice percezione, la "bontà" del prodotto è direttamente funzione della sua origine. Si sa, infatti, che il consumatore è individualista, incoerente e basa le scelte sull'esperienza e sulle proprie convinzioni. Una delle più profonde e arcaiche convinzioni è proprio quella che se un prodotto proviene o pare provenga da un'origine ben nota nella biblioteca dell'individuale (o inconscio collettivo, secondo C.G. Jung) esperienza, allora è sicuramente: "buono"!

La dichiarazione precisa dell'origine sull'etichetta apposta al prodotto, oppure a latere di questo, è un argomento piuttosto delicato in quanto si intrecciano in un macramè dalle svariate forme la normativa cogente, sia essa comunitaria che nazionale, e la normativa volontaria propria dei sistemi di gestione di prodotto.



Una recente indagine ha rilevato che i marchi che il consumatore considera più affidabili sono DOP, IGP e BIO

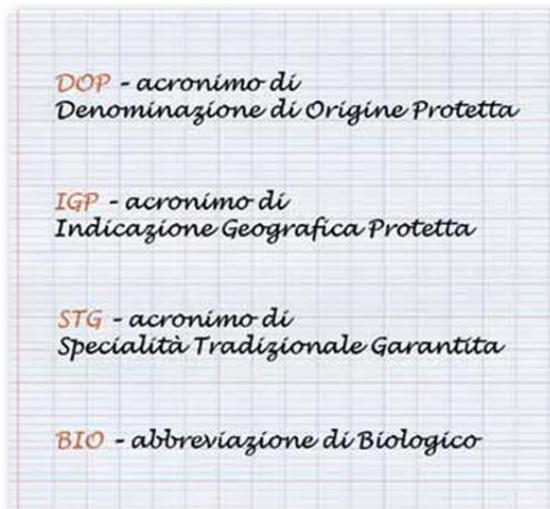
Semplificando: al momento, per poter essere veramente certi della dichiarazione dell'origine di un prodotto in base a quanto indicato in etichetta, si possono ricercare due tipi di certificazione: una certificazione determinata da precisi regolamenti della Commissione della Unione Europea che definisce le denominazioni e le indicazioni di origine protette, oppure una certificazione volontaria detta di "filiera" che permette di evidenziare in maniera estremamente precisa l'origine di un prodotto, dall'appezzamento alla tavola, a fronte della norma volontaria: UNI EN ISO 22.005.08.

Da una recente indagine di Accredia sui consumatori, risulta che i marchi maggiormente graditi ai consumatori che attestano la provenienza dei prodotti sono quelli DOP,

IGP, STG e BIO, che sono largamente conosciuti e influenzano fortemente la preferenza per un certo alimento nel momento dell'acquisto.

Tra le norme volontarie che si possono applicare al sistema agroalimentare possiamo distinguere certificazioni di sistema e certificazioni di prodotto. Gli schemi di certificazione di sistema più comunemente applicati nel settore agroalimentare sono i seguenti:

I vantaggi derivanti dall'applicazione di tali schemi di certificazione sono visibili nel medio lungo periodo. Ciò può scoraggiare la dirigenza aziendale che vive la certificazione come un inutile sforzo. Il segreto sta nel far penetrare a tutti i livelli, dal top management alle maestranze, la cultura della qualità. Il sistema di gestione per la qualità deve diventare la base su cui



si fonda l'azienda e grazie al quale questa riesce a reagire tempestivamente anche nelle situazioni più complesse. Solo allora l'azienda potrà ricavare il massimo beneficio dalla loro applicazione.

La certificazione di prodotto che invece ha un effetto immediato agli occhi del consumatore è quella che "sponsorizza" meglio il prodotto, sottolineandone le caratteristiche di eccellenza rispetto ad altri dello stesso

settore. Possiamo distinguere certificazione di prodotto "volontaria" da quella "regolamentata", per distinguere certificazioni che seguono norme o disciplinari da quelle che invece seguono regolamenti della Commissione Europea. La conformità di prodotto può essere ottenuta tramite operazioni o accorgimenti che vengono presi all'interno dell'azienda e che riguardano l'azienda stessa (verticale) o, invece, può essere raggiunta solo tramite il coinvolgimento anche dei fornitori dell'azienda stessa come la certificazione non OGM e rintracciabilità (orizzontale) (tabella 1 e 2).

Nel settore dei prodotti da forno le più diffuse certificazioni di prodotto orientate alla gestione della sicurezza

SCHEMA DI CERTIFICAZIONE	NORMA DI RIFERIMENTO
Sistema di gestione per la qualità	UNI EN ISO 9001:2008
Sistema di gestione ambientale	UNI EN ISO 14001:1996
Sistema di autocontrollo dell'igiene	ISO 22000:2005
Sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori	OHSAS 18001:1999
Sistema di gestione della responsabilità sociale	SA 8000:1997

tecnica e dintorni

Certificazione

TABELLA 1 - Certificazione di prodotto volontaria

TIPOLOGIA DI CERTIFICAZIONE	SCHEMA DI CERTIFICAZIONE	NORMA O DISCIPLINARE DI RIFERIMENTO
Conformità di prodotto di tipo verticale	Prodotto conforme a specifiche	Disciplinari di produzione Norme di prodotto Norme BRC IFS
Conformità di prodotto di tipo orizzontale	Prodotto non OGM rintracciabilità	Disciplinari di produzione UNI EN ISO 22.005:08

alimentare sono le norme volontarie IFS (International Food Standard: soprattutto GDO franco-tedesca e italiana) e GSFS (Global Standard for Food Safety), comunemente chiamata BRC dall'as-

sociazione anglosassone che l'ha generata: il British Retail Consortium, richieste dalla grande distribuzione per garantire determinati standard qualitativi e di igiene nella produzione.



TABELLA 2 - Certificazione di prodotto regolamentata

TIPOLOGIA DI CERTIFICAZIONE	SCHEMA DI CERTIFICAZIONE	LEGGE DI RIFERIMENTO
Prodotto a denominazione di origine	Prodotti DOP, IGP, STG	Disciplinari di produzione conformi al Reg. CE 510 e 509 del 2006
	Vini DOG DOCG IGT (in parallelo DOP IGP)	Disciplinari di produzione conformi alla legge 194/92
Certificazione biologica	Prodotti ottenuti con metodi di produzione biologici	Norme di produzione conformi al Reg. 2092/91 e succ. modificazioni

Certificazioni regolamentate di prodotto

DOP – acronimo di Denominazione di Origine Protetta. Si tratta di un marchio attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti le cui caratteristiche siano strettamente dipendenti dalla zona geografica in cui ha sede il processo produttivo. Secondo il Regolamento CE 510/06 comma 1a è infatti il nome della regione o, eccezionalmente, di un paese che individua la tipicità di un prodotto agricolo o alimentare.

IGP – acronimo di Indicazione Geografica Protetta. Si tratta di un marchio attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti per i quali la qualità o la reputazione di un prodotto dipendono strettamente dalla sua origine. Secondo il Regolamento CE 510/06 comma 1b, è il nome della regione o, eccezionalmente, di un paese, che individua un prodotto agricolo.

STG – acronimo di Specialità Tradizionale Garantita. Si tratta di un marchio che tutela le produzioni agroalimentari a livello comunitario, le cui

specificità e tipicità sono riconosciute dalla UE come tradizionali, intendendo un uso del prodotto da almeno 25 anni.

BIO – abbreviazione di Biologico. Si tratta di un sistema globale orientato alla migliore adozione di pratiche colturali che siano particolarmente vantaggiose in termini di impatto ambientale: impiego responsabile delle energie, del suolo e applicazione di severi criteri in materia di benessere degli animali coinvolti nel ciclo di produzione.

Tra le specialità regionali italiane ricordiamo il pane di Matera e il pane di Genzano con l'Indicazione Geografica Protetta (IGP), il pane di Altamura e il pane Toscano con marchio D.O.P. e infine la Pizza Napoletana riconosciuta come specialità tradizionale garantita (STG). È interessante notare come per molti di questi prodotti (DOP e IGP) il disciplinare di produzione faccia riferimento non solo alla modalità e alla località di produzione del pane ma anche alle zone di coltivazione dei grani e alle varietà da utilizzare.