

CERTIFICAZIONI

PRODUZIONE

Alimenti sotto l'egida degli standard

L'accreditamento rappresenta un ruolo importante, sia in termini di sicurezza per la salute del consumatore, sia dal punto di vista competitivo per le aziende stesse.

di **Francesca De Vecchi**



Percorso di lettura:
www.largoconsumo.info/SicurezzaAlimentare

In chiave normativa la responsabilità della sicurezza del consumatore, è sempre più demandata all'operatore alimentare (Osa). La scelta del legislatore comunitario di promulgare atti immediatamente applicabili in tutti gli Stati membri, come di fatto sono i regolamenti, risponde a una logica di sempre maggior armonizzazione e le certificazioni volontarie rappresentano in effetti una garanzia di conformità agli obblighi cogenti, ma anche di impegno, sia verso le Autorità sanitarie di controllo, sia verso il consumatore finale. Le produzioni accreditate si pongono come un plus competitivo, di conformità alla legislazione in certi settori: in particolare, per esempio, per l'accesso a mercati esteri caratterizzati da legislazioni che impongono standard molto restrittivi. Che cosa si intende anzitutto per accreditamento?

«Una certificazione accreditata attesta il livello di qualità del lavoro di un organismo di certificazione e di ispezione o di un laboratorio, verificando la conformità del suo sistema di gestione e delle sue competenze ai requisiti normativi internazionalmente riconosciuti, nonché alle prescrizioni legislative obbligatorie, in modo che il comportamento di tutti gli operatori del mercato (aziende, organismi, ispettori) rispetti alcuni principi fondamentali alla base della credibilità delle certificazioni e delle attestazioni di conformità in genere», spiega **Elena Battellino**, funzionario tecnico **Accredia-DC**, l'ente unico italiano di accreditamento, intervistata in occasione di una conferenza dedicata a "I nuovi sistemi di certificazione della qualità per le aziende alimentari", a cura di **Aita, Associazione Italiana Tecnologia Alimentare**. Sono anche uno strumento di regolazione che supporta le attività degli enti competenti al controllo degli operatori del

mercato, portando vantaggi a tutti: alle

istituzioni e alla Pubblica Amministrazione consentono di ridurre la burocrazia; per le imprese l'accreditamento consente di porsi con più incisività sul mercato, «perché il possesso di una valutazione di conformità accreditata funziona come un plus competitivo: dalla presunzione di conformità alla legislazione in certi settori, al rafforzamento della credibilità della propria offerta nei confronti del mercato business e consumer, all'accesso ai mercati esteri senza dover superare controlli aggiuntivi», riassume Battellino.

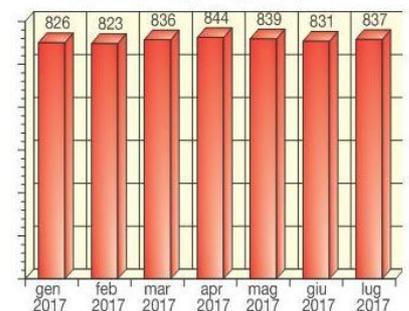
“ La certificazione è un’attestazione, volontaria, regolata da leggi comunitarie ”

Lo studio e lo sviluppo di nuovi schemi di accreditamento rispondono alle crescenti esigenze del contesto socio-economico del Paese: un esempio è l'accreditamento da parte di Accredia dello schema internazionale di certificazione Halal in collaborazione con **ESMA**, l'Autorità degli Emirati Arabi Uniti per la normazione e con l'**Ente di accreditamento del Golfo Arabo (GAC)**, accordi finalizzati a ridurre le

barriere al commercio e a facilitare gli scambi tra Italia, Emirati e in generale verso i mercati con forte presenza di consumatori di fede musulmana.

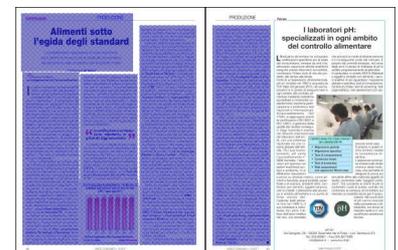
Sotto gli occhi di tutti sono invece le performance dei prodotti biologici, mercato che sulla certificazione ha costruito la sua credibilità. La certificazione è un'attestazione, volontaria, regolata da leggi comunitarie, che è la porta di ingresso a un business in Italia cresciuto per numero di operatori del 20% nel 2016 rispetto all'anno precedente (fonte **Sinab-Ismea-Nielsen**). A livello globale il suo valore nel 2015 era di 75 miliardi di euro, con in testa USA (35,8), Germania (8,6) e Francia (5,5) secondo dati **FiBL 2017**. «È una certificazione di prodotto, sebbene la normativa regoli principalmente il metodo», ricorda **Simona Gullace di Agroqualità**. Si tratta di un mercato che cresce molto di-

CERTIFICAZIONI ALIMENTARI: IL TREND DELLE AZIENDE CERTIFICATE UNI EN ISO 22.000: 2005* (gen-lug 2017)



* Sistemi di gestione della sicurezza alimentare
Fonte: Accredia

Largo Consumo



versamente da quello del totale food, questo in rialzo dell'1,3% nel 2015 rispetto al 2014, mentre nello stesso periodo la performance del biologico ha fatto registrare un aumento del 15%.

Nel complesso panorama alimentare le certificazioni devono evolversi e qualificare altresì i processi e i servizi finalizzati a prevenire rischi anche emergenti. È il motivo per cui nel mercato alimentare la responsabilità deve essere condivisa fra le diverse competenze. «La filiera classica “dal campo alla tavola” oggi è bene che annoveri anche i fornitori di servizi - sostiene **Giuseppe Bitonti di Kiwa Cermet** -. Pulizia, logistica, packaging, pest control e produttori di macchine sono tutti tasselli imprescindibili, quando si parla di sicurezza del consumatore e la certificazione dovrebbe garantire proprio questo, ovvero la specializzazione delle aziende di servizi nella gestione delle problematiche inerenti il mondo alimentare».

Sono un esempio i due schemi istituiti per broker o agenti di commercio dagli standard internazionali **Global Standard for Food Safety di BRC e IFS Food**, fra i più diffusi per il food in Europa e che stanno ampliando il campo di applicazione anche ad aspetti emergenti di sicurezza alimentare. **BRC Global Standard for Agents and Brokers** e **International Food Standard Brokers** infatti fanno riferimento ai requisiti di “due diligence” e vogliono testimoniare la capacità di aver adottato tutte le misure ragionevoli per limitare i rischi ed evitare incidenti.

Una certificazione sta anche a dimostrare di aver messo in campo tutte le

risorse disponibili per commercializzare un bene che offra effettivamente ciò che dichiara. Oggi i mezzi utilizzabili rispondono sempre più alle logiche della digitalizzazione: è l'industria 4.0, che fa affidamento sulle macchine intelligenti collegate fra loro e alla rete. «Il Piano Nazionale Industria 4.0 risponde all'esigenza di offrire un supporto negli investimenti nella digitalizzazione dei processi produttivi, nella valorizzazione della produttività dei lavoratori, nella formazione di competenze adeguate e nello sviluppo di nuovi prodotti e processi», ricorda **Leonardo Froio di Certiquality**. Il Piano che attribuisce agli investimenti innovativi del Piano Industria 4.0 un impatto sul PIL dello 0,3% nel 2017-2018, secondo i dati del programma nazionale di riforma allegato al DEF, 11 aprile 2017, è un'occasione di sviluppo importante per le aziende grazie all'introduzione dell'iperammortamento al 250% per i beni materiali strumentali nuovi (allegato A, Legge di Bilancio 2017).

«Per i beni aventi ciascuno un costo di acquisizione superiore a 500.000 eu-

ro occorre un attestato di conformità rilasciato da un ente di certificazione accreditato o una perizia giurata (mentre se il costo è inferiore l'impresa è tenuta a produrre una dichiarazione resa dal legale rappresentante ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445)». L'autodichiarazione può essere sostituita dall'attestazione di conformità di un ente di certificazione accreditato, che certifichi sia che il bene possiede caratteristiche tecniche definite dal provvedimento; sia che il bene è interconnesso al sistema aziendale di gestione della produzione o alla rete di fornitura. «La certificazione rilasciata da un ente accreditato in questo caso non è una mera verifica rispetto a un elenco di macchinari e impianti, ma in termini più generali, contribuisce a generare un meccanismo di “fiducia” che origina benefici per le imprese e accelera lo sviluppo del Paese», conclude Froio. Gli Stati Uniti hanno alzato il livello delle garanzie sulla sicurezza alimentare con il **Food Safety Modernization Act**, emanato nel 2011 dalla **Food and Drug Administration (FDA)**, a garanzia dei cibi presenti sul mercato statunitense in un'ottica di prevenzione. «Particolare enfasi viene data al fatto che i prodotti di importazione debbano avere gli stessi requisiti di quelli del mercato interno», chiarisce **Gianni Baldini**, food sector manager di **Bureau Veritas**. ■