



Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Viterbo

*Valorizzazione e certificazione dei  
prodotti agroalimentari*

---

---

*L'oggetto del diritto alimentare è l'**alimento**, così come definito dall'art. 2 del Reg. (CE) 178/2002:  
“qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani”*

**Reg. (CE) 178/2002: Norma di sistema**

---

---

*Obiettivi di sistema*

*Obiettivi di settore*

*Principi (canoni regolatori)*

*Strumenti (atti regolatori)*

---

---

***Obiettivi di sistema***  
***(Art. 1 Reg. 178/2002)***

- ✓ ***Tutela del consumatore***
    - ***Salute***
    - ***Interessi***
  - ✓ ***Regolazione del mercato***
-

---

*Principi*  
*Canoni regolatori/Pilastri*

*Reg. 178/2002 (Codice)*

*Da norme di dettaglio a principi di  
sistema*

---

---

# *Regolamento 178/2002*

## **Art. 14. Requisiti di sicurezza degli alimenti (conformità ai requisiti di sicurezza)**

1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.
  
2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:
  - a) se sono dannosi per la salute;
  - b) se sono inadatti al consumo umano

**se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio**

---

---

# *Regolamento 178/2002*

## **Art. 17. Obblighi (conformità ai requisiti di legalità)**

Spetta agli operatori del settore alimentare **garantire** che nelle imprese da essi controllate **gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare** inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e **verificare** che tali disposizioni siano soddisfatte.

Gli Stati membri determinano inoltre le misure e le sanzioni da applicare in caso di violazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi. Le misure e le sanzioni devono essere effettive, **proporzionate** e dissuasive

---

---

# *Regolamento 178/2002*

## **Art. 16. Presentazione (conformità ai requisiti di informazione)**

Fatte salve disposizioni più specifiche della legislazione alimentare,

**l'etichettatura, la pubblicità e la presentazione degli alimenti** o mangimi, compresi la loro forma, il loro aspetto o confezionamento, i materiali di confezionamento usati, il modo in cui gli alimenti o mangimi sono disposti, il contesto in cui sono esposti e le informazioni rese disponibili su di essi attraverso qualsiasi mezzo,

**non devono trarre in inganno i consumatori.**

---



---

# *Strumenti: regole*

- *di organizzazione (Reg. 852/2004, haccp )*
  - *di azione, relazione e responsabilità  
(Reg. 178/2002. Art. 19, 18. Direttiva 2011/91/UE)*
  - *di comunicazione (Reg. 1169/2011)*
-

---

# *Regolamento 178/2002*

## **Art. 19. Obblighi (regola di azione)**

Se un operatore del settore alimentare **ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento** da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito **non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti**, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso deve **avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti**.

Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.\

---

---

# *Strumenti: regole*

➤ *di identità*  
*(prodotto e processo)*  
*norme merceologiche*

---

Regole di Identità

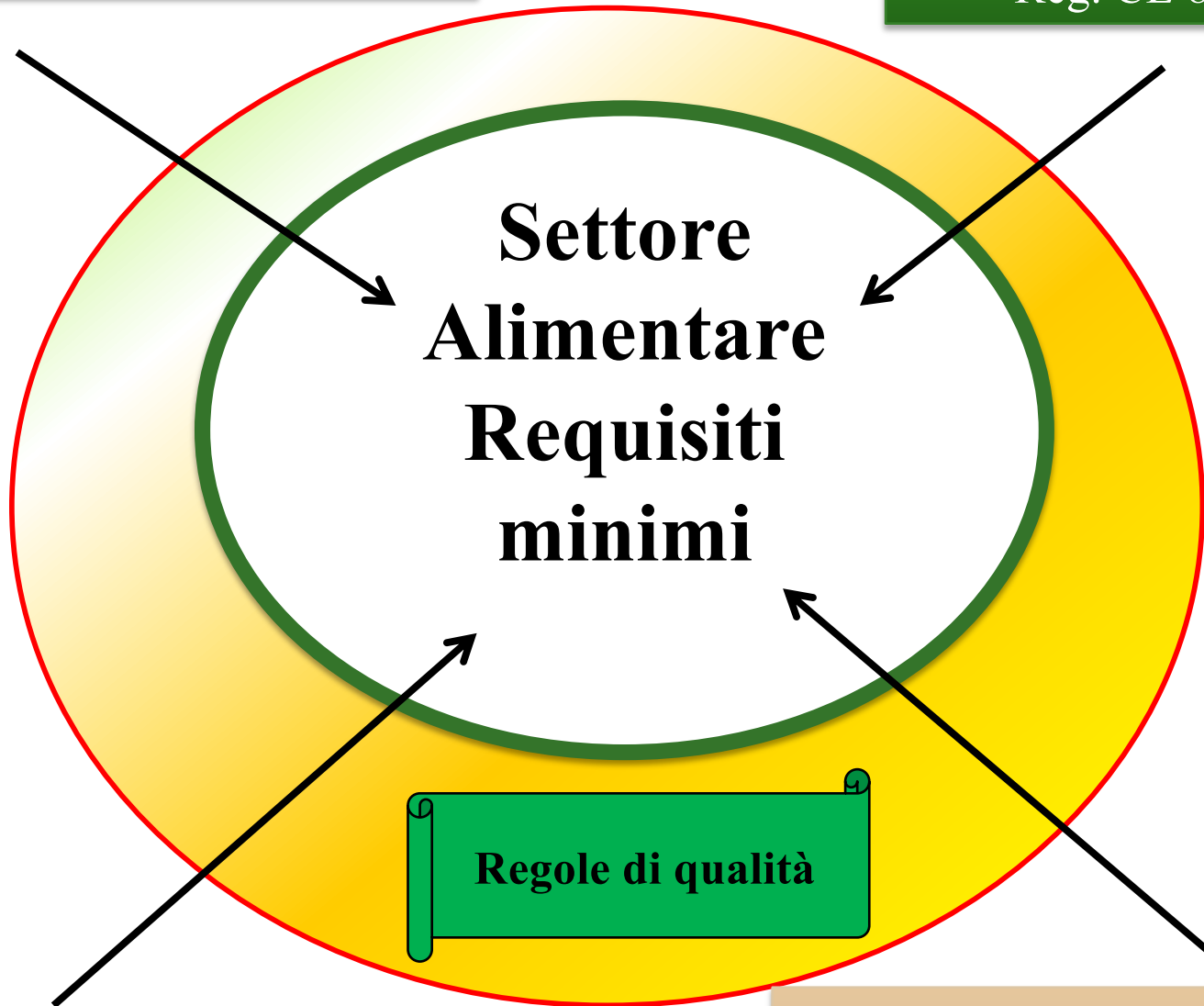
Regole di organizzazione –  
Reg. CE 852/2004

**Settore  
Alimentare  
Requisiti  
minimi**

Regole di qualità

Regole di Comunicazione – Reg. UE  
1169/2011

Regole di Relazione – Reg. CE  
178/2002



---

QUALITA' ?



# *Requisiti dei prodotti alimentari*

## **Sicurezza – Corretta informazione**



# *Requisiti dei prodotti alimentari*





*Area della qualità*



**Sicurezza – Corretta informazione**



*Area della NON  
qualità*





# *Area della qualità*



**Confine della sicurezza legale**  
*Sicurezza – Corretta informazione*



Disciplinari  
privati



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

**Sicurezza – Corretta informazione**



---

# QUALITA' +

*Qualità è aggiungere caratteristiche, materiali o immateriali, purché di valore, ad un prodotto*

*Se la caratteristica aggiunta ha un valore, lo decide il mercato, riconoscendo e premiando l'impegno*

*Non esiste una definizione corretta di qualità ma una interpretazione coerente con la prospettiva*

*Qualità è una **convenzione** basata su una **interpretazione** del concetto*

---

---

# QUALITA' TECNICA

*Aderenza ad una regola*  
*Coerenza nella comunicazione*



---

# CERTIFICAZIONE ?



---

Certificazione = **dichiarazione**



---

Certificazione => **garanzia**



Certificazione => **valorizzazione**



---

# CERTIFICAZIONE

**Dichiarazione** che, con ragionevole attendibilità, un determinato **oggetto è conforme** ad un **sistema di regole**

**Attestazione di parte terza della conformità di prodotti, processi, sistemi o persone (ISO/IEC 17000:2004)**

“Atto mediante il quale una terza parte indipendente dichiara che con ragionevole attendibilità un determinato prodotto, processo o servizio è conforme ad una specifica norma o a un altro documento normativo” (norma UNI CEN EN 45020)

---



---

# Classificazione

La certificazione è definita da

➤ **Un sistema di regole**

➤ Tecniche/legislative

➤ **Un soggetto**

➤ Chi emette la dichiarazione (dichiarante)

➤ **Un oggetto**

➤ A chi è riferita (dichiarato)

---

---

# Per il Sistema di regole abbiamo certificazione basate su

## Sistemi di regole tecniche (norme volontarie)

Certificazioni scelte in totale libertà dall'azienda.

Sono basate su norme emanate da enti riconosciuti a livello nazionale (UNI), comunitario (CEN) o mondiale (ISO). Nella certificazione di tipo volontario l'azienda esprime la tendenza alla ricerca di un miglioramento di determinati aspetti superando quanto richiesto dalla legge

## Sistemi di regole legislative, **di tipo**

1. Obbligatorio

2. Facoltativo

---

---

Le certificazioni possono essere classificate in base al  
*Soggetto dichiarante*

➤ di parte **prima**

dichiarazione emessa dal soggetto che **effettua** la produzione

Io sono  
speciale



---

Le certificazioni possono essere classificate in base al  
*Soggetto dichiarante*

➤ di parte seconda

dichiarazione emessa da un soggetto che rappresenta la produzione

Noi siamo  
speciali



---

Le certificazioni possono essere classificate in base al  
*Soggetto dichiarante*

➤ di parte terza

dichiarazione emessa da un soggetto non coinvolto nella produzione



---

Certificazioni in base al  
Soggetto dichiarante

➤ di parte prima

dichiarazione emessa dal soggetto che effettua la produzione

➤ di parte seconda

dichiarazione emessa da un soggetto che rappresenta la produzione

➤ di parte terza

dichiarazione emessa da un soggetto non coinvolto nella produzione

➤ di parte quarta

dichiarazione emessa da un soggetto non coinvolto nel sistema azienda

---

---

# In base all'oggetto di certificazione

## ✓ **Sistema**

è certificata la capacità dell'azienda a perseguire il miglioramento delle prestazioni per quanto attiene alcuni aspetti, di natura:

- organizzativo/gestionale (ISO 9001:2015)
  - ambientale (ISO 14001, GHG, Impronta Ecologica)
  - etica (SA 8000:2014 responsabilità sociale d'impresa)
  - sicurezza alimentare (ISO 22000:2005)
  - sicurezza nei luoghi di lavoro (OHSAS 18001)
-

---

# In base all'oggetto di certificazione

## ✓ **Prodotto**

interessa un singolo prodotto (o categoria), per il quale l'azienda è in grado di assicurare, nel tempo, determinati requisiti.

I requisiti possono essere certificati solo se:

- superano il livello minimo previsto dalla legge,
  - sono verificabili e misurabili (oggettivi),
  - sono qualificanti il prodotto (per competitività, prezzo o altro parametro);
-



# Certificazioni di prodotto

## Esempi

- **UNI 11233:2009 (agricoltura integrata),**
- **SQNPI sistema di qualità nazionale di produzione integrata**
- **GlobalGap**
- **BRC/IFS (sicurezza alimentare),**
- **Chain Of Custody (CoC)**
- **FSC/PEFC (Sistemi forestali)**

**Produzione Integrata Certificata  
Norma UNI 11233:2009**

**Rintracciabilità di filiera  
UNI EN ISO 22005:2008**

---

# Certificazioni di prodotto

## Esempi

- **Schemi a valenza etico/religioso**
    - **Halal**
    - **Kosher**
    - **Vegan**
    - **Fairtrade**
-

---

## In base all'oggetto di certificazione

### ✓ **Tracciabilità**

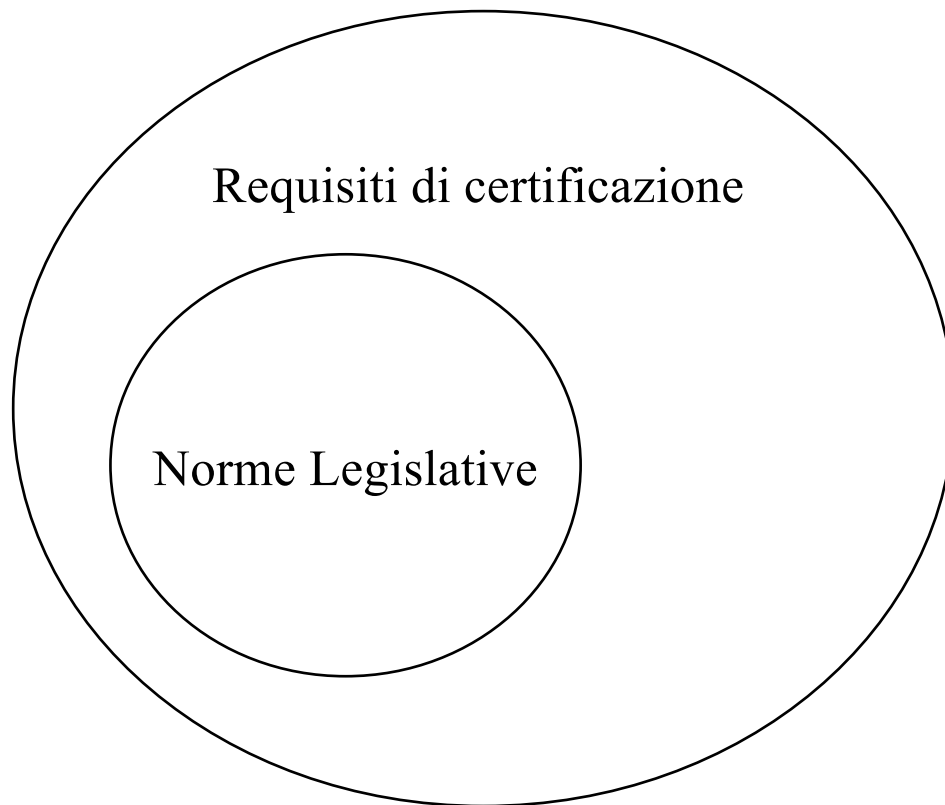
Si certifica la capacità dell'azienda a ricostruire il **percorso del prodotto**, sia per quanto attiene gli **interventi** che lo hanno interessato, sia le **materie** che ne sono entrate a farne parte.

Anche in questo caso, la certificazione è possibile solo a fronte di un superamento di quanto stabilito per legge sulla tracciabilità degli alimenti.

---

# La certificazione e le norme legislative

E' necessario identificare i requisiti cogenti che, se disattesi, compromettono la credibilità e la coerenza della certificazione



Le norme legislative garantiscono la sicurezza dei prodotti e la lealtà delle transazioni

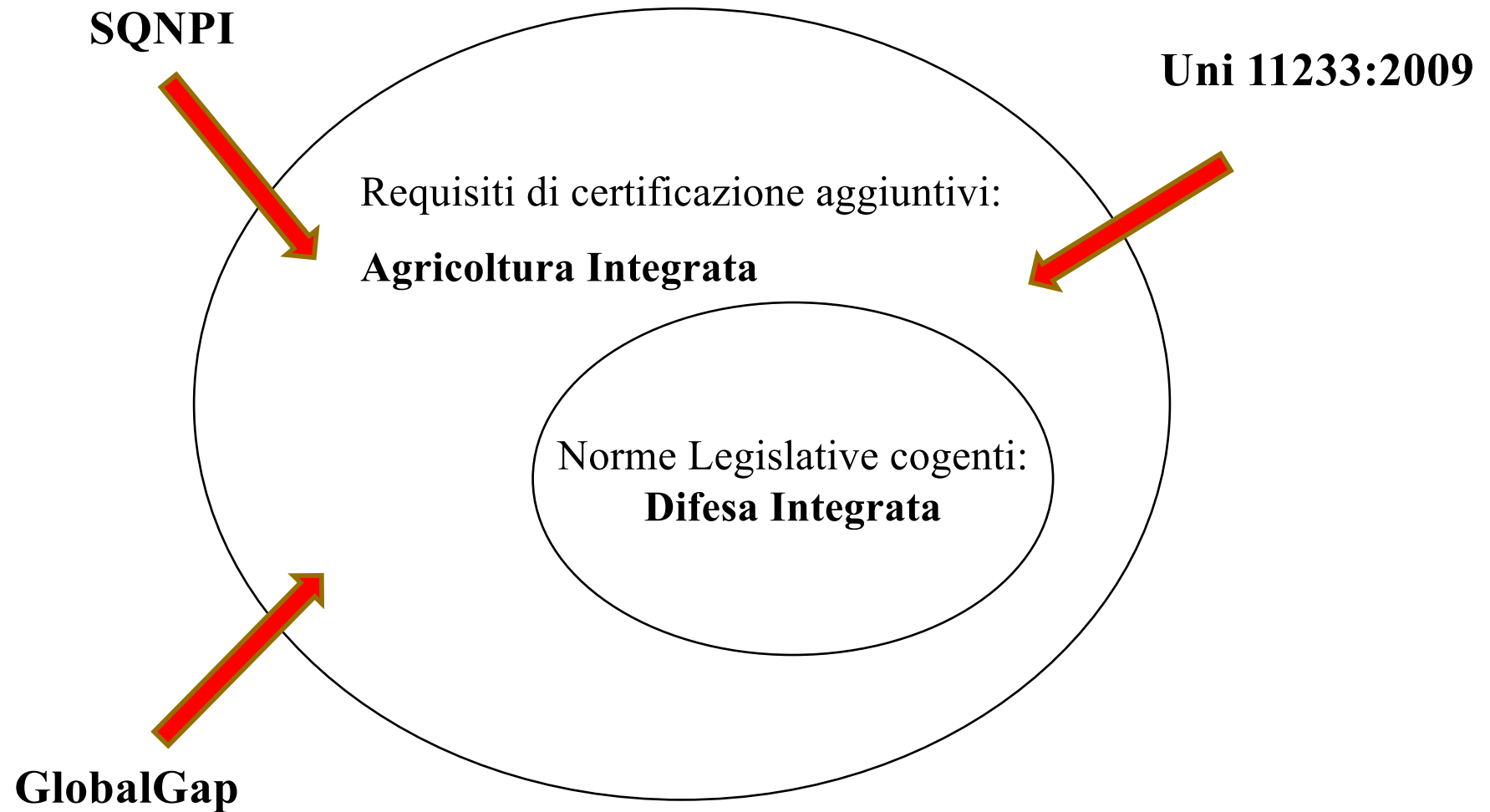
La certificazione interessa aspetti legati alla valorizzazione

Diventa poco credibile la valorizzazione di un prodotto che manca per il primo aspetto

**E' possibile certificare solo ciò che supera i limiti legislativi**

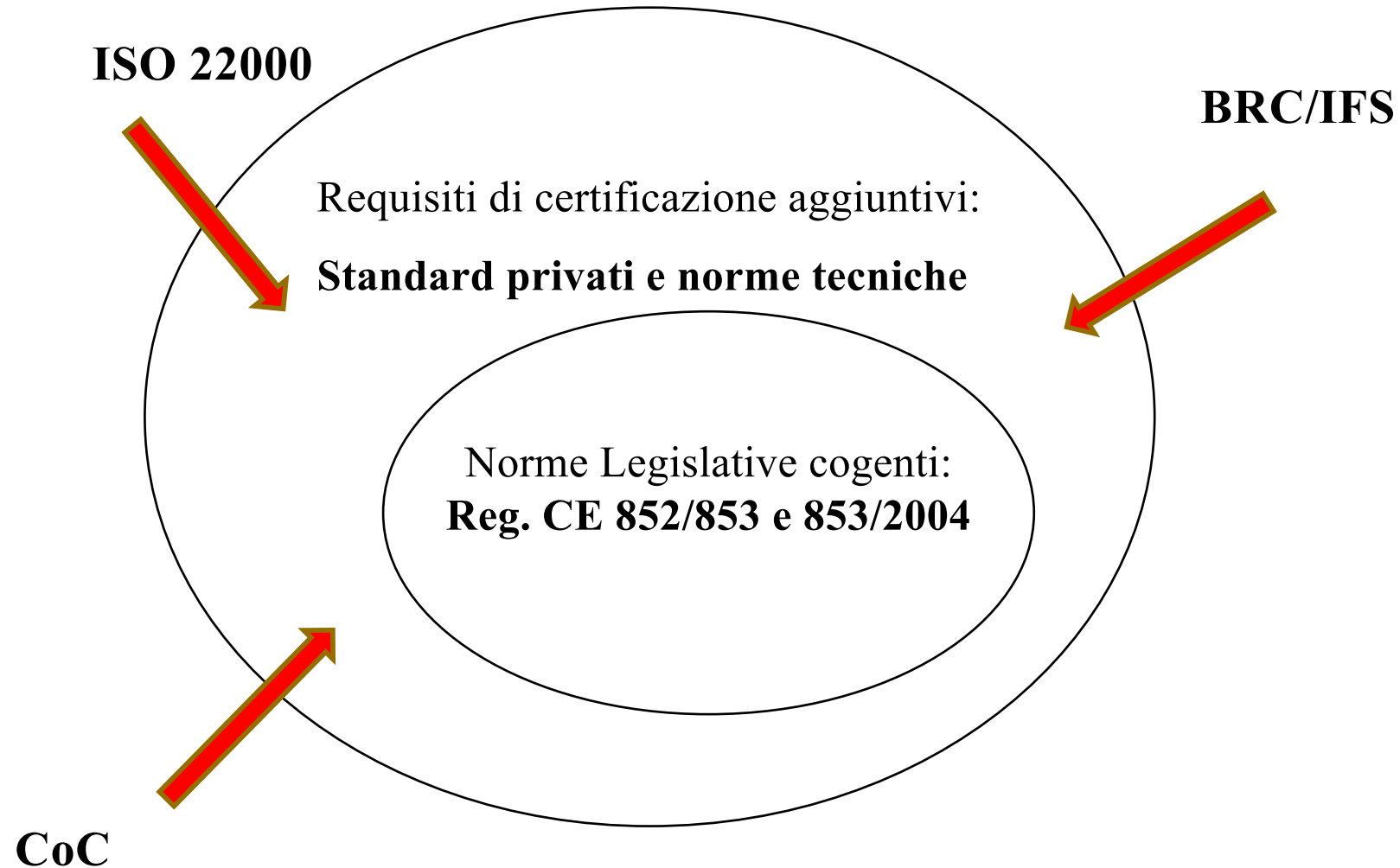
# La certificazione e le norme legislative

## Agricoltura/Difesa Integrata



# La certificazione e le norme legislative

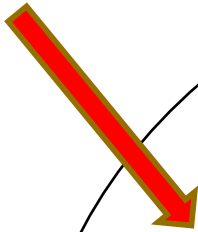
## Sicurezza e igiene degli alimenti



# La certificazione e le norme legislative

## Rintracciabilità

ISO 22005:2008



Requisiti di certificazione aggiuntivi:  
**Rintracciabilità interna o di filiera**

Norme Legislative cogenti:  
**Reg. CE 178/2002**

# Le certificazioni





# Certificazione basate su sistemi di regole legislative, di tipo facoltativo



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



# Biologico

## Certificazione

- Regolamentata
- di prodotto
- di parte terza (per obbligo normativo)
- di filiera
- basata su principi autorizzativi
- termine protetto (art. 23 e Allegato 834/07)



# Biologico



# Sistema di Qualità Nazionale

## Produzione integrata

### Certificazione

- Regolamentata
- di prodotto
- di parte terza (per obbligo normativo)
- di filiera
- basata su principi autorizzativi
- Adesione come singolo operatore o come gruppo



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

# Prodotti DOP/IGP



## Certificazione

- Regolamentata
- di prodotto
- di parte terza (per obbligo normativo)
- di filiera
- basata su principi autorizzativi
- Basata sulla reputazione e caratteristiche del prodotto legate alla specificità di un territorio



---

# *La norma UNI 11233:2009*

Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari  
Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali

## **Struttura della norma**

INTRODUZIONE

1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

2 RIFERIMENTI NORMATIVI

3 TERMINI E DEFINIZIONI

**4 ELEMENTI DI UN SISTEMA DI PRODUZIONE INTEGRATA**

**5 PROGETTAZIONE ED ATTUAZIONE DEL SISTEMA DI PRODUZIONE INTEGRATA**

**Produzione Integrata Certificata**

**Norma UNI 11233:2009**

---

---

# IFA V5: Regole Generali



La certificazione GLOBALG.A.P. si applica su:

**PRODUZIONE PRIMARIA**

**PRODOTTI INSERITI NELLA LISTA**

**PRODOTTI DIRETTAMENTE COLTIVATI DAI  
PRODUTTORI O GRUPPI DI PRODUTTORI**

---

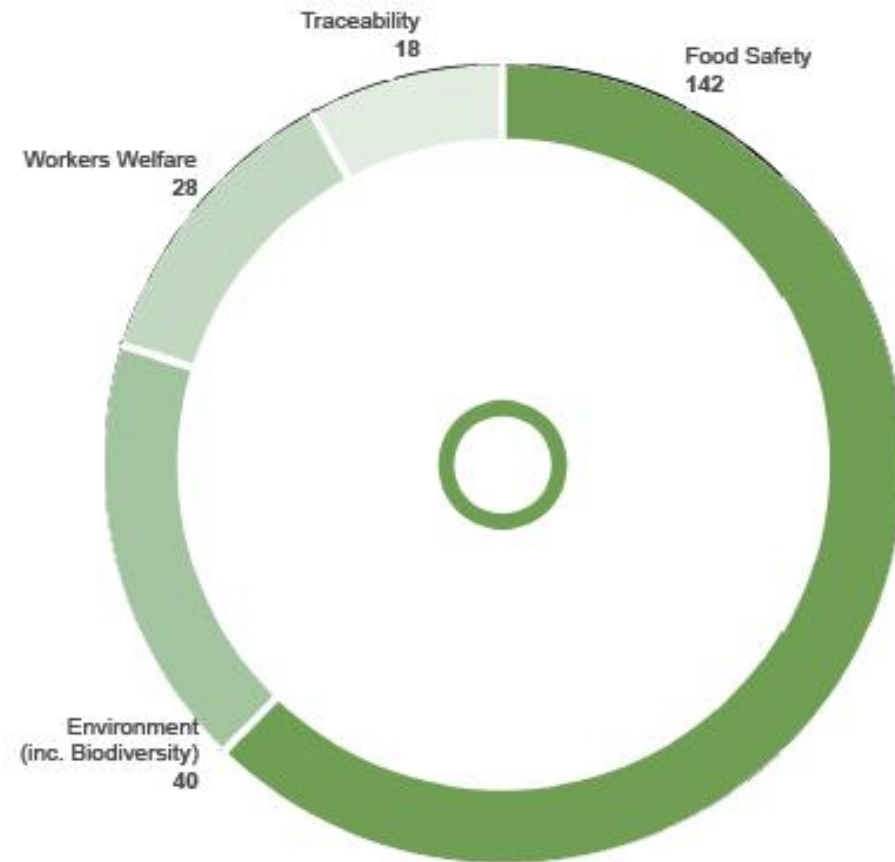
# GLOBALG.A.P. un approccio olistico

- GLOBALG.A.P. fornisce garanzie al consumatore circa l'adozione delle migliori tecniche di Buona Pratica Agricola.

Gli elementi dello standard FV:

- Sicurezza Alimentare
- Ambiente
- Sicurezza e Salute dei Lavoratori
- Rintracciabilità

Holistic Approach Fruit and Vegetables  
Total number of Control Points: 228





# Kosher-Halal-Fairtrade-Vegan

## Certificazione

- Normata
- di prodotto
- di parte facoltativa/terza
- aziendale



# Kosher



L'insieme Di Regole Religiose Che Governano La Nutrizione Degli Ebrei Osservanti. Tale certificazione è applicabile ad una gran varietà di prodotti. Essa viene rilasciata da apposite associazioni Rabbiniche, che si avvalgono anche della collaborazione di esperti, ed è indicata sul prodotto da un apposito simbolo o dicitura che identifica il Rabbino certificatore.

Perché un prodotto sia certificato Kosher, tuttavia, è necessario che esso soddisfi rigorosissimi standard di qualità e che tutte le procedure di produzione e confezionamento nonché ogni singolo ingrediente utilizzato nella sua preparazione siano conformi alle restrittive **leggi del Kasheruth.**

# Halal

Halal in arabo significa "lecito" e la certificazione Halal attesta che i prodotti, nei settori agroalimentare, cosmetico, sanitario, farmaceutico, finanziario e assicurativo, siano conformi alla dottrina islamica. Si tratta di una certificazione di qualità, di filiera e di prodotto. Nel settore alimentare, la certificazione Halal garantisce che i cibi, oltre a essere conformi alle normative italiane ed europee in tema di igiene e sicurezza, siano preparati secondo regole specifiche. In particolare sono coinvolti i prodotti, gli ingredienti, la preparazione e il trattamento e le procedure igienico sanitarie che sono necessari nella produzione del prodotto Certificato Halal.



# Standard Fairtrade

Gli Standard Fairtrade sono norme rigorose, stabilite a livello internazionale, a cui si devono attenere tutti gli attori della filiera (produttori, trader, trasformatori). Fairtrade International ha stabilito finora gli Standard per circa 300 materie prime secondo un processo che coinvolge in prima persona i produttori, con modelli in continua revisione e miglioramento.



## **Trasformatori**

- ✓ Prescrizioni relative alla certificazioni, all'uso del marchio e all'imballaggio dei prodotti finiti e non finiti;
- ✓ Disposizioni relative alle prassi commerciali (tracciabilità, contratti, prefinanziamento);
- ✓ Regole da osservare per rendere più visibile l'approccio esclusivo di Fairtrade allo sviluppo

# Standard Vegan

I prodotti **VEGANI**:

- ✓ Non impiegano alimenti, ingredienti, coadiuvanti e ausiliari di fabbricazione di origine animale
- ✓ Non impiegano nell'intero ciclo di produzione di coadiuvanti tecnologici, filtri, membrane e altri ausiliari di fabbricazione di origine animale



# ISO 9001:2015

## Certificazione

- Normata
- di sistema
- di parte facoltativa
- aziendale



# ISO 9001:2015

Il cliente e la sua soddisfazione sono al centro della ISO 9001; ogni attività, applicazione e monitoraggio delle attività/processi sono infatti volte a determinare il massimo soddisfacimento dell'utilizzatore finale. Le fasi di applicazione della norma partono dalla definizione delle procedure e registrazioni per ogni singolo processo o macro processo identificato all'interno dell'organizzazione aziendale.

Si passa attraverso tutte le aree dell'organizzazione, che comprendono:

- ✓ direzione aziendale
- ✓ pianificazione
- ✓ commerciale
- ✓ marketing
- ✓ progettazione
- ✓ approvvigionamento
- ✓ produzione
- ✓ vendita/installazione/erogazione del prodotto/servizio offerto



# IFS-BRC

## Certificazione

- Normata
- di sistema
- di parte facoltativa
- aziendale







L'**International Food Standard** nasce in risposta all'esigenza di creare uno standard unificato di sicurezza della qualità valido per tutti i prodotti alimentari distribuiti all'ingrosso ed al dettaglio.

Si tratta in sostanza di un sistema di controllo unificato dei sistemi di qualità e sicurezza, applicato a tutti i livelli della produzione nei quali gli alimenti vengono lavorati (aziende alimentari o aziende che confezionano prodotti alimentari sfusi). L'IFS Food vale in particolare per la trasformazione e lavorazione, il trattamento di prodotti sfusi, le attività effettuate durante il primo confezionamento



Lo Standard supporta i reparti di produzione e marketing nella loro attività quotidiana volta a garantire la sicurezza e qualità dei processi e prodotti.

La lista dei requisiti si articola nei seguenti argomenti:

- Responsabilità della Direzione
- Sistema di gestione della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari
- Gestione delle risorse
- Pianificazione e processo di produzione
- Misurazioni, analisi, miglioramenti
- Food Defense

# BRC

**BRC Global Standard for Food Safety** costituisce un punto di riferimento per i produttori alimentari, offrendo loro una serie di linee guida per la produzione di alimenti sicuri e per la gestione della qualità dei prodotti.

Publicato per la prima volta nel 1998, è ora consolidata a livello globale.

La certificazione è ampiamente riconosciuta da rivenditori, aziende operanti nel settore della ristorazione e produttori di tutto il mondo, soprattutto per quanto riguarda la valutazione della capacità dei propri fornitori.



# BRC



Essa fornisce un quadro per la gestione della sicurezza, integrità, legalità e qualità, del prodotto nel settore alimentare: produzione, trasformazione e confezionamento.

La BRC Global Standard è diviso in sette sezioni.

1. IMPEGNO DIREZIONE E MIGLIORAMENTO CONTINUO
2. IL PIANO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (HACCP)
3. LA SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ
4. NORME DEL SITO
5. CONTROLLO PRODOTTO
6. CONTROLLO PROCESSO
7. IL PERSONALE



---

Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Viterbo



**Grazie per l'attenzione**

---