

LE CERTIFICAZIONI NEL SETTORE AGROALIMENTARE

Le necessità di certificare un prodotto, un processo o una filiera agroalimentare fondano la propria esistenza dalla rottura del rapporto di conoscenza più o meno diretto tra chi produce cibo e chi lo consuma. La accresciuta distanza tra produttore e consumatore, la globalizzazione dei mercati, l'introduzione di alimenti nuovi, e non ultimo la indispensabilità di consumare alimenti intrinsecamente sicuri e ottenuti in maniera rispettosa dell'ambiente e della sicurezza e dignità degli operatori che hanno partecipato alla loro produzione, sono fattori che hanno determinato e determinano la necessità ed il crescente successo delle certificazioni.

Con grande semplificazione si può affermare che il meccanismo della certificazione è finalizzato a fornire garanzie e a comunicare una o più caratteristiche nel rispetto di protocolli predeterminati.



Alla garanzia fornita un tempo dalla conoscenza diretta tra chi produce e chi consuma, si è quindi andata sostituendo la garanzia fornita da parti terze non direttamente coinvolte nel rapporto economico di utilizzo del bene prodotto. Questo processo che potremmo definire di “spostamento della fiducia”, sta sempre più trovando una risposta coerente e tecnicamente corretta, nella applicazione del meccanismo di certificazione mediante il quale organismi specializzati ed accreditati a livello nazionale ed internazionale, si fanno appunto garanti nei confronti dei consumatori del rispetto delle caratteristiche che sottendono un determinato prodotto.

L'accresciuta articolazione dei mercati nazionali e, soprattutto, internazionali e la più attenta presenza dei consumatori, porta quindi le imprese produttive e commerciali ad avvertire in modo sempre più diffuso, l'esigenza di operare in condizioni di “garanzia” delle diverse qualità che un alimento porta con sé o anche semplicemente evoca”, ossia di offrire prodotti e/o servizi conformi non solo a quanto stabilito dalla legislazione o da contratti con i clienti, ma soprattutto dalle aspettative dei consumatori.

Mercato e utilizzatori sempre più richiedono che le aziende attuino tutte le precauzioni per il controllo delle attività aziendali influenti sulla qualità dei prodotti/servizi, basate su tecniche di gestione aziendali prevalentemente di tipo preventivo.

I principali tipi di certificazione applicabili nel settore agroalimentare sono i seguenti:

- **Di prodotto:** che può essere regolamentata, quando vuole rispondere ai requisiti di regolamenti riconosciuti a livello nazionale o internazionale quali ad esempio i regolamenti europei relativi alla protezione delle denominazioni di origine - prodotti DOP, IGP, etc – o al metodo di produzione biologico; oppure può essere volontaria quando voluta dal mercato che chiede chiarezza nella definizione del prodotto, attraverso norme tecniche emesse da enti normatori o attraverso disciplinari di produzione che si prefiggono anche lo scopo di valorizzare determinate caratteristiche peculiari del prodotto. Un particolare tipo di certificazione riferibile a quelle di prodotto, è la cosiddetta filiera controllata o certificata; anche in questo caso, oltre a quanto previsto dalla legislazione comunitaria vigente, esistono norme di riferimento sia per la rintracciabilità tra aziende agroalimentari (UNI 10939) che per la rintracciabilità intra-aziendale (UNI 11020).

- Di processo: basate su norme internazionali volontarie, quale ad esempio la UNI EN ISO 9001:2000, che pone al centro della realizzazione di un sistema di gestione il cliente e la sua piena soddisfazione considerando l'azienda come un insieme di processi tra loro in stretta relazione e finalizzati a fornire prodotti che rispondano in modo costante ai requisiti fissati. La stessa norma focalizza l'importanza di perseguire il continuo miglioramento delle prestazioni attraverso la gestione e il monitoraggio dei processi, la capacità di coinvolgere le risorse umane e la centralità del ruolo dell'Alta Direzione aziendale. E' importante infine notare come sia necessario individuare e misurare i punti dei processi che generano "valore" verso il mercato, considerando l'azienda come un insieme di clienti-fornitori tra loro concatenati.
- Ambientali tra cui ricordiamo la norma UNI EN ISO 14001 ed il regolamento europeo 761/2001 noto come EMAS (eco management and audit scheme), che concentrano l'attenzione sulle prestazioni ambientali dell'azienda e consentono di istituire e comunicare un vero e proprio sistema di gestione ambientale mirando anche in questo caso al miglioramento continuo delle prestazioni e quindi alla riduzione degli impatti prodotti, oppure di per aiutare a quantificare, interpretare e valutare gli impatti ambientali di uno specifico prodotto o servizio, durante l'intero arco della sua vita (LCA) ovvero di certificare la filiera legno sia nella fase produttiva – gestione sostenibile delle foreste - che nella fase di trasformazione (PEFC che si fonda sul rispetto dei criteri e degli indicatori definiti nelle Conferenze Ministeriali per la Protezione delle Foreste in Europa - Helsinki 1993, Lisbona 1998).
- Sicurezza sul lavoro per la quale il sistema OHSAS 18001 rappresenta un riferimento, riconosciuto a livello internazionale definendo i requisiti necessari per l'adozione di pratiche gestionali sistematicamente orientate alla sicurezza e salute sul lavoro. La norma si pone come uno strumento efficace per completare e razionalizzare l'applicazione di un sistema gestionale cogente ritenuto incompleto. Tal argomento assume particolare rilevanza nel settore primario che presenta elevato indice di incidentalità sul lavoro secondo solo al settore edile.

- Sicurezza alimentare sino a non molti anni fa, ed ancora oggi in certe aree del pianeta, la sicurezza alimentare coincideva con la disponibilità di cibo; oggi, almeno nel mondo occidentale, la disponibilità si è trasformata in eccesso e quindi l'attenzione si è spostata dalla quantità alla qualità e la prima accezione della qualità è senza dubbio alcuno la sicurezza: ciò che mangiamo *deve* essere sicuro e poiché la sicurezza assoluta (rischio zero) non esiste, si



sono messi a punto sistemi sempre più efficaci per prevenire il manifestarsi dei rischi connessi con la produzione di alimenti. Tale argomento è stato affrontato oltre che dalla legislazione cogente italiana ed europea (il cosiddetto "pacchetto igiene") anche dalla norma ISO 22000 che propone un obiettivo chiaro e concreto del modello gestionale, la sicurezza alimentare appunto, e non qualità in senso lato, non dimenticando la compatibilità e integrabilità completa con le ISO 9001 e 14001, e, soprattutto la integrazione del metodo HACCP e dei principi del Codex Alimentarius all'interno del modello gestionale. Infine poiché tende alla soddisfazione di tutte le parti interessate e cioè consumatore, autorità preposte al controllo dei requisiti di legge, operatori commerciali ed anche altre aziende alimentari, rappresenta un ottimo strumento per affrontare con maggiore professionalità il mercato attuale sempre più esigente e complesso.

- Etica e responsabilità sociale: la norma SA 8000 rappresenta un modello gestionale che si propone di garantire il comportamento etico delle organizzazioni che lo adottano attraverso il rispetto di una serie di requisiti sociali quali lavoro infantile, lavoro obbligato, salute e sicurezza sul lavoro, libertà di associazione, diritto alla contrattazione collettiva, discriminazione, procedure disciplinari, orario di lavoro e criteri retributivi. Tale schema risulta particolarmente importante per organizzazioni che operano a diverso titolo in paesi in cui tali aspetti siano ancora oggetto di situazioni poco o per nulla accettabili. Non va purtroppo dimenticato che anche nel nostro paese sono recentemente emersi episodi assai inquietanti quali quelli legati alla raccolta del pomodoro in due regioni del sud che rischiano di danneggiare gravemente il settore e rispetto ai quali, oltre alla indispensabile risposta legale, il rispetto di schemi etici potrebbe rappresentare un importante mezzo per riconquistare la fiducia minata.

Esistono infine molti altri standard tra i quali alcuni particolarmente interessanti per la fase di produzione primaria (EUREPGAP – che definisce le buone pratiche agricole per lo sviluppo delle migliori tecniche) oppure per la qualificazione degli stabilimenti di trasformazione per la fornitura in alcuni mercati europei (BRC per l'Inghilterra – IFS per Austria, Svizzera, Francia e Germania).

Tentando una sintesi si può affermare l'obiettivo generale che si può conseguire mediante l'adesione ed il rispetto dei contenuti degli schemi sopra riportati è il seguente: ottenere alimenti che siano, oltre che buoni, anche più sicuri per chi li consuma e li produce, più rispettosi dell'ambiente e del lavoro degli operatori coinvolti.



Questo ampio scenario respiro include ovviamente per il suo compimento, numerose e diverse professionalità che possono in misura diversa ma in ottica integrata, contribuire alla realizzazione dell'obiettivo di cui sopra. Non sfugge tuttavia che in questo "viaggio dal campo alla tavola" del cibo, che per quanto lungo possa essere ha sempre come partenza e come arrivo questi due estremi, la professionalità dell'agronomo risulta non solo necessaria ma anzi indispensabile. Tanto più oggi, tempo nel quale finalmente si è riconosciuta al cibo principalmente la sua qualità

intrinseca che come tale non può essere elusa (e qui la competenza della nostra professionalità è assoluta e insostituibile) ma che può essere esaltata e completata con gli aspetti di cui si è più sopra accennato.

Voglio da ultimo ricordare che sono "attori della certificazione" enti pubblici/enti di normazione, università, istituti ed enti di ricerca, organismi di accreditamento, organismi di certificazione, società di consulenza, aziende di produzione, trasformazione, commercializzazione e distribuzione degli alimenti ed infine i clienti e consumatori; la professionalità dell'agronomo si inserisce a diversi livelli tra tali attori essendo in grado, grazie al proprio bagaglio di conoscenze che spaziano dall'agronomia, all'economia, alla chimica, al diritto, alla zootecnia, all'ecologia alla microbiologia e molto altro ancora, di sostenere ed in qualche caso anche di ricucire l'indispensabile rapporto di fiducia che la certificazione sottende.

Dott. Agr. Marco Montanari Sassuolo (MO)