

**ALBERTO VENTURA,
MATILDE FOSSATI**

Servizio Valorizzazione delle Produzioni,
Regione Emilia-Romagna

La certificazione ISO 22000 è la nuova opportunità che l'ambito della certificazione volontaria offre alle imprese. Si tratta di una norma di armonizzazione degli standard relativi alla sicurezza degli alimenti che porta alla certificazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare, cioè alla dimostrazione che un'impresa è in grado di controllare tutti i pericoli e garantire un alimento sicuro al momento del consumo.

**NORME OBBLIGATORIE
E VOLONTARIE**

Occorre ricordare la differenza fondamentale fra due delle categorie di norme che disciplinano l'attività della produzione alimentare: quelle obbligatorie e quelle volontarie.

La prima categoria comprende le numerose regole fissate giuridicamente, quindi stabilite da direttive e regolamenti comunitari e da leggi nazionali, nonché dalle loro norme applicative; esse devono essere obbligatoriamente rispettate dai produttori e mirano a garantire la tutela della salute del consumatore.

Le norme volontarie sono invece rappresentate da insiemi di regole che mirano a dimostrare ai clienti come le imprese si dotino di criteri organizzativi e/o di particolari e specifici disciplinari di produzione.

L'ambito geografico di validità delle norme volontarie può essere desunto con facilità dal titolo delle norme stesse: se esso riporta la dicitura ISO (*International Standard Organization*), come ad esempio la serie ISO 9000, si tratta di norme valide in ambito mondiale; se la sigla è EN, come accade per EN 45000, la validità è a livello europeo; se il titolo reca solo la sigla UNI (Ente italiano di unificazione), come ad esempio UNI 10939, la norma è applicabile solo sul territorio italiano.

La conformità alle norme volontarie deve essere certificata da enti terzi di certificazione specializzati ed accreditati, le cui capacità sono costantemente tenute sotto controllo affinché i clienti possano accertarsi dell'effettivo rispetto delle norme prescelte; la certificazione ha valore nell'ambito cui è riferita.

Al contrario, le norme obbligatorie sono

Certificazione **ISO 22000,** un'opportunità per l'**IMPRESA**

Con l'armonizzazione degli standard si possono gestire tutti gli aspetti della produzione, aumentando le garanzie per il consumatore.



(Foto Marchetti)

date per rispettate, fino a prova contraria, poiché le imprese di produzione alimentare *devono* osservarle, e sono controllate per questo dagli organi istituzionali. Il controllo ufficiale viene effettuato

to, fra gli altri, dai Servizi igiene degli alimenti e nutrizione e dai Servizi veterinari delle Ausl per il settore della sanità, dal Nucleo antisofisticazioni e sanità per l'Arma dei Carabinieri, dall'Istituto cen-

trale per la repressione delle frodi e dal Corpo forestale dello Stato per il ministero delle Politiche agricole.

Invece, le imprese *possono* decidere di sobbarcarsi l'impegno di ottenere la certificazione di conformità alle norme volontarie. Naturalmente, un impegno di questo genere è destinato a dare i suoi frutti sotto il profilo commerciale, aggiungendo "punteggio" alla valutazione dell'impresa da parte dei propri clienti, ma anche ispirando l'organizzazione aziendale ad una serie di metodi ritenuti particolarmente qualificanti.

Questo vale tanto per la certificazione cosiddetta di sistema, dedicata all'organizzazione aziendale che rispetta una serie di indicazioni generali unite a vincoli specifici riferiti alla produzione, quanto per la certificazione di prodotto, che riguarda determinate merci ottenute rispettando un disciplinare di produzione e dichiarative particolari predefinite.

UN SISTEMA INTEGRATO

La norma ISO 22000 istituisce un sistema per la gestione della sicurezza, permettendo alle imprese di dimostrare la conformità tanto ai requisiti di legge, quanto ad ulteriori requisiti richiesti dal cliente nel campo della sicurezza alimentare. Non si tratta, però, di una semplice garanzia del rispetto di alcune norme, ma della dimostrazione della capacità di un'impresa di organizzarsi per fare fronte a qualsiasi esigenza riguardante la sicurezza alimentare.

L'aspetto più interessante è probabilmente l'integrazione fra diversi profili connessi all'organizzazione aziendale, che coniuga gli elementi di sicurezza degli alimenti (Haccp, prerequisiti, buone pratiche di lavorazione, ecc.) con gli elementi del sistema di gestione (politica, organizzazione, riesame della direzione, formazione, comunicazione, ecc.). Infatti la ISO 22000 è una norma di sistema, che collega la certificazione ISO 9001 (volontaria) e l'Haccp (obbligatoria), e si ripercuote sull'organizzazione dell'impresa, coinvolgendone le decisioni strategiche e le figure responsabili. Essa considera anche elementi oggi determinanti per le imprese agroalimentari, come la comunicazione, la gestione delle emergenze, la rintracciabilità, mentre i cosiddetti programmi dei prerequisiti stabiliscono le procedure per mantenere un ambiente igienico idoneo per la produzione, lavorazione e fornitura di prodotti sicuri.



È comunque importante sottolineare che la norma ISO 22000 non nasce per la "soddisfazione del cliente" (come ad esempio la ISO 9001), ma fa riferimento esclusivamente agli aspetti connessi con la sicurezza dei prodotti alimentari.

Si può riuscire a mettere in relazione, in maniera molto più stretta di quanto non faccia la normativa obbligatoria (in particolare, per la rintracciabilità, il regolamento Ce 178/02), le organizzazioni coinvolte nella filiera alimentare, sia che esse lavorino direttamente prodotti alimentari o mangimi, sia che appartengano al settore cosiddetto *near food*, producendo ad esempio pesticidi, fertilizzanti, medicinali veterinari, ingredienti e additivi, impianti e attrezzature meccaniche per il settore alimentare, agenti sanificanti o per la pulizia, imballaggi, senza trascurare i settori del trasporto e stoccaggio e dei servizi, sempre riferiti al settore alimentare.

Queste caratteristiche di integrazione fra norme volontarie e obbligatorie, rese in maniera esplicita dalla norma ISO 22000, potrebbero costituire un valore fondamentale. Generalmente, le norme volontarie prevedono comunque che siano rispettate le norme obbligatorie, ma l'estensione di tale aspetto all'importantissimo e attualissimo argomento della sicurezza alimentare rende tutto ciò quanto mai innovativo.

ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI DA RINNOVARE

Lo renderebbe ancora più importante se le istituzioni pubbliche coinvolte nel controllo ufficiale che verificano, attraverso visite ispettive, che le regole obbligatorie siano rispettate, decidessero di considerare valide le visite ispettive effettuate dagli organismi di controllo deputati alla certificazione della norma ISO 22000. Si trat-

ta di un argomento molto delicato. Su di esso, infatti, insistono la ricerca di visibilità e importanza da parte degli organismi di certificazione, ma anche la comprensibile perplessità da parte dei servizi pubblici di controllo e vigilanza, che rischiano una riduzione del proprio prestigio e dell'autorevolezza della funzione pubblica.

Non ultimo, potrebbe sorgere - anzi sorgerebbe inevitabilmente - un problema di competenze riguardo ai provvedimenti da prendere riguardo nei casi di inadempienza rispetto a norme obbligatorie, verificati dagli ispettori di enti privati che certificano norme volontarie, e che non hanno quindi la qualifica e i compiti di polizia giudiziaria. Sembrano quindi ormai maturi i tempi per una nuova organizzazione del sistema ufficiale di controllo, che si va sempre più configurando come un'attività di valutazione sulla correttezza e sicurezza dei processi di lavorazione in tutte le fasi e non più solamente sul prodotto finito e sulla presenza dei requisiti strutturali; il sistema ufficiale di controllo potrà delegare, così come previsto dal Reg. Ce 882/2004, specifici controlli ad altri enti - "corpi di controllo" - accreditati in base alla norma EN 45004.

L'aspetto positivo in una visione di questo tipo sarebbe lo stimolo dato alla certificazione volontaria - un indubbio elemento di qualificazione per le imprese - fino ad oggi non immune da chiaroscuri che ne hanno appannato la capacità di qualificazione dei sistemi produttivi. Uno stimolo assicurato dalla possibilità di garantire, insieme al conseguimento di una certificazione della quale ultimamente si parla assai, una riduzione delle visite ispettive in azienda, vero problema organizzativo che assilla oggi parecchie imprese del settore alimentare, siano esse certificate o meno. ■