

Relazione SINCERT

Novembre 2005

LA QUALITÀ NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE **Stato attuale e prospettive di evoluzione**

Lorenzo Thione
Presidente SINCERT

INDICE

1. LA QUALITÀ NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE
 - 1.1 Considerazioni introduttive
 - 1.2 Il quadro della certificazione di conformità nel settore agro-alimentare
2. L'ACCREDITAMENTO SINCERT
 - 2.1 Generalità
 - 2.2 L'accREDITamento nel settore agro-alimentare
3. LO STATO DELLE CERTIFICAZIONI ACCREDITATE NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE
 - 3.1 Certificazione di prodotto
 - 3.2 Certificazione di sistema
4. PROBLEMATICHE DELLA CERTIFICAZIONE
 - 4.1 Certificazione di prodotto
 - 4.2 Certificazione di sistema
5. LA GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE – LE NUOVE NORME DELLA SERIE ISO 22000
 - 5.1 La struttura della serie
 - 5.2 La norma di gestione ISO 22000
 - 5.3 La specifica per gli Organismi di certificazione ISO TS 22003
 - 5.4 Prospettive di applicazione
6. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

1. LA QUALITÀ NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE

1.1 Considerazioni introduttive

Qualità significa capacità di soddisfare esigenze esplicite o implicite – di tipo morale e materiale, sociale ed economico, proprie della vita civile e produttiva – tradotte in forma di requisiti, non generici ma concreti e misurabili, attraverso adeguati processi di regolamentazione e normazione.

Le esigenze che la qualità è chiamata a soddisfare possono essere di carattere **primario**, connesse cioè con la tutela di bisogni essenziali, quali la sicurezza, la salute e i diritti fondamentali delle persone in genere, o di natura **accessoria**, relative al soddisfacimento di esigenze materiali e spirituali che trascendono i bisogni essenziali, quali le prestazioni, l'affidabilità, la durata, la bellezza, il comfort e le caratteristiche qualitative in genere dei beni e servizi su cui si basa la vita economica e civile della società moderna.

La qualità può avere, inoltre, una valenza essenzialmente **“economica”** (soddisfacimento di esigenze tecnico-economiche nel quadro di uno specifico rapporto contrattuale) o una più ampia valenza **“sociale”**, non necessariamente regolata da rapporti contrattuali diretti (es. qualità ambientale e altre forme di gestione socialmente responsabile dei processi produttivi e di servizio).

In tutti i casi, la qualità deve essere **“misurabile”** ed i costi associati alla sua realizzazione e assicurazione (conferimento ai prodotti e servizi della capacità di soddisfare i bisogni correlati e relativa dimostrazione di conformità) – siano essi a carico di singoli soggetti o della collettività – devono essere commisurati ai benefici realmente arrecati, così come percepiti, spesso soggettivamente, dagli utenti della medesima.

Le esigenze di qualità in **campo alimentare** rientrano, anche e soprattutto, nella categoria dei bisogni primari e sono altresì contraddistinte da una forte valenza sociale. Come tali, sono tutelate, in prima istanza, da apposita legislazione nazionale e/o sovra nazionale.

Come per altre tipologie di bisogni, tuttavia, gli approcci volontari alla qualità – sia di “sistema”, sia di “prodotto”, sia infine di “processo” – fra loro complementari e sinergici, basati su scelte consapevoli ed impegnative degli operatori interessati, rappresentano strumenti, non solo propedeutici al rispetto delle leggi (azione di per sé reattiva), ma pro-attivi e di miglioramento.

L'**approccio di sistema** è di tipo "indiretto", in quanto non fa specifico riferimento a specifici requisiti di prodotto, ma assicura la capacità di un'organizzazione di strutturarsi e gestire le proprie risorse ed i propri processi produttivi in modo tale da identificare e soddisfare i bisogni dei clienti o delle parti interessate in genere.

L'**approccio di prodotto** è di tipo "diretto" poiché inteso ad accertare la conformità dei prodotti a determinati requisiti che ne caratterizzano "direttamente" la capacità di soddisfazione di bisogni.

L'**approccio di "processo"** – tipico del settore in oggetto – è basato sulla valutazione della capacità dei processi produttivi di fornire prodotti conformi ai requisiti applicabili e, come tale, rappresenta una via di mezzo tra i due approcci precedenti.

Come ogni altra organizzazione produttrice di beni e servizi, le imprese agricole e l'industria agro-alimentare in genere, sono chiamate a **realizzare** e quindi **assicurare** al mercato – inteso nella sua accezione più ampia come l'intero contesto socio-economico a cui si rivolgono – la qualità come sopra definita e nelle diverse forme applicabili, in misura proporzionata ai bisogni che sono tenute o si impegnano a soddisfare. A tal fine, devono identificare adeguatamente tali bisogni – a partire da quelli esplicitati dai riferimenti normativi cogenti o volontari applicabili – ed impegnarsi a porre in atto gli elementi (processi e risorse) necessari per il loro soddisfacimento.

Così come per altri beni di consumo, la **qualità dei prodotti alimentari** (come capacità di soddisfazione dei bisogni del consumatore) è la risultante di un insieme di fattori, fra quali si citano (a titolo indicativo e non necessariamente esaustivo):

- igiene e salubrità (sicurezza alimentare);
- caratteristiche organolettiche e nutrizionali (sapore, odore, aroma, colore, componenti nutritivi, ecc.);
- elementi di utilizzazione (conservabilità, facilità d'uso, tipo di confezionamento, ecc.);
- fattori culturali (tradizione, appartenenza locale, genuinità, ecc.);
- fattori etico-sociali (es. tutela dell'ecosistema, flora e fauna, inclusa l'assenza di crudeltà verso esseri viventi nei processi di produzione).

A ciascuna di tali esigenze occorre dare risposta tramite individuazione dei requisiti che ne garantiscono il soddisfacimento (riferimenti regolamentari cogenti o normativi volontari) e verifica e attestazione della conformità a tali requisiti (certificazione di conformità).

La **sicurezza alimentare** costituisce il **requisito di base** che deve essere sempre e comunque soddisfatto, costituendo, come tale, un fattore pre-competitivo per gli operatori del settore.

1.2 Il quadro della certificazione di conformità nel settore agro-alimentare

La qualità igienico-sanitaria (sicurezza alimentare) è, o dovrebbe essere, garantita dalla legislazione in materia e da opportuni controlli sul mercato. Essa è oggi governata da una molteplicità di standard, nel cui ambito i principi HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) rivestono certamente un ruolo di rilievo.

La relativa certificazione di conformità, ove esistente, si configura come vera e propria certificazione cogente.

Alle esigenze di tipicità, tradizionalità, abitudine dei consumatori, il legislatore ha risposto con l'emanazione dei Regolamenti Comunitari in materia di prodotti a **denominazione di origine protetta (DOP)** e **indicazione geografica protetta (IGP)**.

Alle domande di genuinità, di tutela dell'ambiente e di sviluppo sostenibile, provenienti dal mercato, si è dato seguito con la introduzione del sistema di **produzione biologica**, anch'esso definito da appositi Regolamenti Comunitari.

Con l'introduzione dei prodotti DOP e IGP e delle produzioni da agricoltura biologica si sono creati dei **“marchi di qualità” regolamentati**, marchi a cui il produttore accede per scelta volontaria, ma per i quali i criteri normativi di riferimento ed i procedimenti di valutazione della conformità/certificazione sono definiti da regole cogenti. Tali certificazioni regolamentate vengono rilasciate da Organismi appositamente autorizzati dall'Autorità competente.

I prodotti coperti da certificazione regolamentata rappresentano, tuttavia, una frazione relativamente modesta del mercato agro-alimentare e non coprono, necessariamente, tutte le esigenze del consumatore nei termini precedentemente evidenziati. Si richiedono, pertanto, ulteriori elementi per meglio guidare il consumatore nelle proprie scelte di qualità.

Questi sono rappresentati dalla **certificazione volontaria di prodotto** (“**marchi volontari di qualità alimentare**”).

I marchi volontari di prodotto vengono rilasciati da competenti Organismi di Certificazione di parte terza, nell'ambito di appositi schemi di certificazione basati su riferimenti normativi (disciplinari tecnici) elaborati con il consenso delle parti interessate e su procedimenti di valutazione adeguati alle caratteristiche dell'oggetto della certificazione ed alle attese del mercato.

Nell'ambito della certificazione di prodotto, particolare importanza riveste la cosiddetta **certificazione di rintracciabilità di filiera** che si configura, di fatto, come certificazione di processo.

Questa garantisce la rintracciabilità del prodotto alimentare in tutti i passaggi del processo produttivo – *from farm to fork* – ed è anch'essa effettuata da competenti Organismi di Certificazione di parte terza.

A complemento e integrazione delle forme, più o meno dirette, di assicurazione della qualità (certificazione) dei prodotti agro-alimentari sopra richiamate, si sono affermate, sia pur in gradi diversi, anche forme indirette di assicurazione, rappresentate dalla certificazione dei sistemi di gestione che pure rivestono considerevole importanza per la produzione agricola e l'industria agro-alimentare in genere, quali la **certificazione di sistema di gestione per la qualità** (SGQ) (regolata dalla Norma ISO 9001:2000) e la **certificazione dei sistemi di gestione ambientale** (SGA) (regolata dalla norma ISO 14001:2004).

La conformità a suddette norme sistemiche, oltre che promuovere il miglioramento delle prestazioni dell'organizzazione in termini di capacità di soddisfazione dei bisogni economici e sociali connessi, fornisce, o dovrebbe fornire, innanzi tutto, garanzie in ordine all'osservanza delle norme cogenti che, nel caso della produzione agricola ed agroalimentare, riguardano l'igiene e la salubrità (sicurezza) dei prodotti e la tutela dell'ambiente in cui si ha sede l'attività produttiva.

Tali norme sistemiche, tuttavia, non affrontano in modo specifico né il tema della sicurezza alimentare, né le particolari problematiche connesse con la tutela dell'ambiente nei comparti in esame. È pur vero che la loro applicazione, piena e sostanziale, dovrebbe favorire anche e soprattutto il conseguimento degli obiettivi di sicurezza e tutela ambientale tipici del comparto ma è altrettanto vero che ciò richiede un grado di maturazione culturale da parte delle organizzazioni interessate e dei soggetti con esse interagenti (consulenti e Organismi di certificazione) il cui conseguimento appare ancora lontano.

Per quanto attiene all'approccio ISO 9001:2000, sono state sviluppate numerose Guide finalizzate all'applicazione ottimale della norma nei settori della produzione agricola e agro-alimentare ma anch'esse non appaiono particolarmente focalizzate sul tema della sicurezza e la loro efficace e diffusa implementazione ha, comunque, incontrato varie difficoltà.

È sorta, pertanto, l'esigenza di predisporre un'apposita norma sistemica, concepita appositamente per garantire, con un ragionevole livello di confidenza, il conseguimento della sicurezza alimentare e fornire, ove richiesto, adeguata assicurazione al mercato tramite i tradizionali procedimenti di certificazione della conformità.

Analoga esigenza non è stata avvertita relativamente agli aspetti di tutela ambientale e, ancorché non del tutto escludibile, appare poco probabile che si producano significativi sviluppi in tal senso in tempi brevi.

A tale riguardo va, tuttavia, osservato che un valido approccio alla qualità ambientale nei settori della produzione agricola ed agro-alimentare è forse meglio rappresentato da forme “dirette” di assicurazione, quali la cosiddetta Dichiarazione Ambientale di Prodotto (DAP). La DAP è un documento – predisposto volontariamente dalla organizzazione e, ove richiesto, verificato e convalidato da Organismi di parte terza – che contiene informazioni oggettive, constatabili e quindi credibili circa l’impatto ambientale del prodotto relativamente all’intero ciclo di vita del medesimo. Essa costituisce un importante strumento che evidenzia e assicura le performance ambientali del prodotto, garantendone e favorendone l’accettabilità sociale.

Ciò premesso, a titolo di inquadramento generale delle tematiche della qualità e certificazione di conformità nel settore alimentare, nel seguito – dopo un breve cenno all’accreditamento SINCERT – viene, innanzi tutto, richiamato lo stato attuale delle certificazioni accreditate nel settore e vengono evidenziate le principali problematiche correlate.

Vengono quindi, specificatamente, illustrate le nuove norme sistemiche finalizzate al conseguimento della sicurezza alimentare (serie ISO 22000) e vengono esaminati gli aspetti connessi con la loro diffusione e applicazione.

La relazione si completa con alcune considerazioni conclusive.

2. L’ACCREDITAMENTO SINCERT

2.1 Generalità

Nel settore agro-alimentare, così come in ogni altro settore di attività socio-economica, le varie forme di certificazione della conformità (assicurazione della qualità) devono essere realizzate in modo tecnicamente ineccepibile, professionalmente rigoroso, efficace ed efficiente, al fine di garantire il valore e la credibilità dei risultati, generando la massima fiducia nel mercato e contenendo, al contempo, i costi associati entro limiti accettabili (rapporto costi/benefici).

Il cosiddetto accreditamento di parte terza – quale quello gestito da SINCERT in piena conformità alle norme, guide e prescrizioni internazionali applicabili – rappresenta certamente un valido strumento di garanzia della competenza e serietà professionale degli Organismi di Certificazione operanti nel settore agroalimentare (in ambito sia volontario, sia regolamentato) e quindi del valore e della credibilità dei risultati da questi forniti.

SINCERT, Sistema Nazionale per l'Accreditamento degli Organismi di Certificazione e Ispezione, è stato costituito nel 1991, in forma di Associazione senza scopo di lucro, legalmente riconosciuta dallo Stato Italiano con Decreto Ministeriale del 16 Giugno 1995.

La compagine associativa di SINCERT comprende attualmente 37 Associati, fra cui rientrano i principali Soggetti istituzionali, scientifici e tecnici, economici e sociali aventi interesse diretto e indiretto nelle attività di accreditamento e certificazione, quali: le Pubbliche Amministrazioni e i maggiori Enti Pubblici Tecnici e di Ricerca, le Associazioni dei Consumatori, le Associazioni di categoria dell'industria, commercio, servizi e agricoltura, le Camere di Commercio, i grandi Fornitori di servizi di pubblica utilità (energia e trasporti), le Associazioni rappresentative degli Organismi di Certificazione e Ispezione e delle Società e Professionisti della consulenza, nonché numerosi altri Soggetti facenti riferimento a o riponenti affidamento su le attività di accreditamento.

SINCERT accredita gli:

- Organismi di Certificazione di sistemi di gestione aziendale (sistemi di gestione per la qualità, sistemi di gestione ambientale, sistemi di gestione per la sicurezza e salute sul lavoro, sistemi di gestione per la sicurezza delle informazioni, ecc.);
- Organismi di Certificazione di prodotti;
- Organismi di Certificazione di personale;
- Organismi di Ispezione

accertandone la conformità ai requisiti delle Norme e Guide nazionali ed internazionali applicabili, nonché a prescrizioni proprie, in termini tali da ingenerare, in tutte le parti sociali ed economiche interessate e, in particolare, nel mercato degli utenti e consumatori, un elevato grado di fiducia nell'operato di tali Soggetti e nelle attestazioni di conformità da essi rilasciate.

In data 31 Ottobre 2005, operano sotto accreditamento SINCERT **111 Organismi** di Certificazione e Ispezione, che detengono complessivamente **189 accreditamenti**, con la seguente ripartizione:

- Certificazioni di sistemi di gestione per la qualità	67
- Certificazioni di sistemi di gestione ambientale	29
- Certificazioni di sistemi di gestione per la salute e sicurezza	9
- Certificazioni di sistemi di gestione per la sicurezza delle informazioni	6
- Certificazioni di prodotti/servizi	37
- Certificazioni di personale	9
- Ispezioni	30
- Dichiarazioni ambientali di prodotto	2

In pari data, le certificazioni di sistemi di gestione rilasciate sotto accreditamento SINCERT risultano, approssimativamente:

- Sistemi di gestione per la qualità (ISO 9001)	96.900
- Sistemi di gestione per la qualità (altre norme)	1.200
- Sistemi di gestione ambientale (ISO 14001)	6.250
- Sistemi di gestione per la salute e sicurezza (OHSAS 18000)	320
- Sistemi di gestione per la sicurezza delle informazioni (BS 7799)	135

Per complessive **104.800** certificazioni circa.

Le famiglie di prodotti (beni strumentali e di consumo durevoli e non) certificati sotto accreditamento SINCERT sono in continua crescita (oltre 100.000), con un notevole incremento proprio nel settore dei prodotti agro-alimentari.

Iniziano inoltre a rientrare sotto accreditamento anche i primi schemi di certificazione di servizi (es. servizi di formazione, servizi di controllo).

Le persone certificate sotto accreditamento SINCERT sono circa 1200 – se si considerano solo le figure professionali operanti nell’ambito dell’approccio sistemico alla qualità (auditor e consulenti/progettisti di sistemi di gestione) – mentre risultano oltre 13.000, ove si considerino altre figure professionali addette a specifiche attività pure correlate ai processi di costruzione e assicurazione della qualità (addetti a controlli non distruttivi di vario tipo, operatori di saldatura, addetti a macchine e misure speciali, ecc..).

I rapporti di ispezione emessi sotto accreditamento SINCERT sono anch’essi in forte e continua crescita, specie nel settore dei controlli sulle costruzioni.

In virtù della partecipazione di SINCERT agli Accordi internazionali di Mutuo Riconoscimento tra Enti di accreditamento dei diversi paesi, le certificazioni di prodotti, sistemi e personale, nonché i rapporti di ispezione, emessi sotto accreditamento SINCERT, sono riconosciuti ed accettati in Europa e nel mondo.

2.2 L’accreditamento nel settore agro-alimentare

Per quanto concerne, in particolare, il settore agro-alimentare, SINCERT ha riposto e ripone il massimo impegno nella tutela del valore e della credibilità delle certificazioni afferenti a detto settore.

Da tempo sono attivi appositi Gruppi di Lavoro (GdL) – aperti alla partecipazione di tutti i soggetti aventi competenze ed interessi diretti e indiretti in tema di qualità agro-alimentare (Organismi accreditati e accreditandi, Associazioni dei produttori agricoli e industriali, Enti di Normazione, Enti di Ricerca, Amministrazioni ed Enti pubblici, ecc..) – la cui attività è specificatamente o prevalentemente rivolta alle problematiche del settore agro-alimentare.

Fra questi si citano, in particolare:

- **GdL “Agricoltura Biologica”**, avente lo scopo di formulare indirizzi per promuovere la validità e l’efficacia delle certificazioni dei prodotti biologici, nel quadro dei Regolamenti europei applicabili, e che ha predisposto un apposito documento di prescrizioni applicative per l’accreditamento degli Organismi di Controllo (Regolamento Tecnico SINCERT RT-16);
- **GdL “Certificazione di prodotti non OGM”**, che ha curato la definizione di prescrizioni specifiche per l’accreditamento di schemi di certificazione di prodotti non contenenti o non derivanti da organismi geneticamente modificati (Regolamento Tecnico SINCERT RT-11);
- **GdL “Certificazione di prodotti”**, avente per oggetto la formulazione di raccomandazioni per l’ottimizzazione degli schemi di certificazione di prodotto, con particolare riferimento ai prodotti agro-alimentari. Il Gruppo ha recentemente predisposto un apposito documento per l’accreditamento degli Organismi operanti le certificazioni di rintracciabilità nelle filiere agro-alimentari ai sensi della norma UNI 10939 (Regolamento Tecnico SINCERT RT-17).

3. LO STATO DELLE CERTIFICAZIONI ACCREDITATE NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE

In linea di massima, si può affermare che la cultura e la prassi di assicurazione della qualità al mercato (certificazione di conformità) si sono sviluppate, nel settore agro-alimentare, secondo linee evolutive analoghe a quelle che hanno contraddistinto altri settori di attività economiche. In pratica, tuttavia, occorre distinguere tra il mondo della produzione agricola e quello dell’industria alimentare.

Ciò vale soprattutto per quanto attiene all’approccio sistemico alla qualità (certificazione dei sistemi di gestione del produttore) che vede coinvolta in misura ancora marginale la produzione agricola (tuttora caratterizzato da processi produttivi per molti versi “artigianali”), mentre ha acquisito uno spazio di tutto rilievo nel settore della vera e propria industria alimentare.

Diversa appare la situazione nel campo della cosiddetta certificazione di prodotto – intesa come verifica ed attestazione della conformità del prodotto a determinati requisiti stabiliti da Regole Tecniche (cogenti) o Norme Tecniche (consensuali) – che si sta, invece, sviluppando in misura considerevole in entrambi i settori agricolo ed industriale.

Tale sviluppo è stimolato, da un lato dalla necessità di garantire al mercato l'effettivo e costante rispetto delle prescrizioni legislative in continua evoluzione (cosa per l'appunto favorita dall'azione di sorveglianza svolta dall'Organismo di Certificazione) e, dall'altro, da una domanda di qualità che trascende i requisiti "minimi" propri dei regolamenti cogenti.

3.1 Certificazione di prodotto

3.1.1 Certificazione Regolamentata

In tale ambito, SINCERT opera, attualmente, limitatamente ai prodotti agricoli e derrate alimentari ottenuti con metodi di agricoltura biologica ai sensi del **Regolamento CE 2092/91** e successive integrazioni e modifiche.

L'intervento di SINCERT è spontaneamente richiesto dagli Organismi di certificazione (Organismi di controllo) a fini di ottenimento dell'attestazione di conformità alla norma EN 45011, conformemente all'obbligo introdotto a livello europeo, quale utile presupposto per il conseguimento dell'autorizzazione da parte del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

L'intervento di SINCERT è limitato all'accertamento tecnico iniziale delle caratteristiche dell'Organismo di certificazione ed alla verifica del mantenimento di tali caratteristiche nel tempo, tramite sorveglianza.

Esso non intacca la potestà della Pubblica Amministrazione in termini di rilascio e gestione delle autorizzazioni di sua spettanza, ma anzi costituisce un utile supporto all'esercizio di tale potestà.

Gli Organismi di Certificazione di **prodotti biologici** accreditati da SINCERT sono, attualmente in numero di **8**, su un totale di 10 Organismi autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

L'accreditamento SINCERT costituisce, per l'Autorità competente, fattore di garanzia circa l'effettiva conformità alla Norma sopra citata da parte degli Organismi in questione, nonché in ordine al mantenimento di tale conformità nel tempo.

Come tale, andrebbe ulteriormente incentivato e valorizzato come elemento integrativo e rafforzativo delle autorizzazioni ministeriali.

Si auspica che il Decreto Legislativo di Attuazione della Legge Delega N. 38 del 7 Marzo 2003 favorisca un positivo sviluppo in tal senso.

3.1.2 Certificazione Volontaria

Gli Organismi di Certificazione operanti la certificazione volontaria di prodotti alimentari, di origine vegetale ed animale, sotto accreditamento SINCERT, sono attualmente in numero di **19**.

Tali certificazioni fanno, per lo più, riferimento a cosiddetti **Disciplinari Tecnici Volontari**, elaborati da Enti competenti o più spesso dagli stessi Organismi di Certificazione, di concerto con le parti interessate. Detti disciplinari vengono valutati ed approvati da SINCERT, congiuntamente ai procedimenti di certificazione, come adeguati ai bisogni ed alle attese del mercato dei prodotti certificati.

Le principali tipologie di prodotti alimentari, di origine vegetale e animale, oggetto di certificazione volontaria sotto accreditamento SINCERT sono le seguenti:

- Cereali;
- Prodotti ortofrutticoli (da produzione integrata);
- Prodotti ortofrutticoli (schema EUREPGAP);
- Prodotti ortofrutticoli singoli;
- Prodotti da forno;
- Marmellate, conserve, omogeneizzati e succhi a base di frutta;
- Uova, latte e derivati del latte;
- Prodotti surgelati a base vegetale;
- Carni bovine, suine, avicole e relativi prodotti di lavorazione;
- Prodotti di cioccolato;
- Oli di oliva ed altri oli;
- Prodotti non OGM (umano e animale);
- Prodotti “food” trasformati (Specificata tecnica BRC – British Retailer Consortium)

Nell’ambito delle certificazioni volontarie, rientra anche la cosiddetta certificazione di rintracciabilità di filiera (certificazione di processo). Lo scopo di accreditamento di buona parte degli Organismi accreditati per certificazione volontaria di prodotti alimentari di origine vegetale e animale di cui sopra, comprende attualmente anche tale forma di certificazione. Le filiere coperte da tali certificazioni accreditate sono:

- Filiere ortofrutticole (dalla semente al confezionamento);
- Filiere di carne bovina e suina (dall’acquisto o nascita dell’animale al punto di distribuzione, inclusa la mangimistica);
- Filiere del latte (dall’allevamento al punto di distribuzione).

I criteri generali di rintracciabilità fanno riferimento alla Norma UNI 10939.

Gli specifici criteri di accreditamento delle certificazioni di rintracciabilità di filiera sono definiti nel già citato Regolamento Tecnico RT-17.

3.2 Certificazione di sistema

Come già detto, l'approccio sistemico alla qualità, in termini di gestione e controllo dei processi produttivi, ha interessato solo marginalmente il mondo della produzione agricola, mentre risulta, ovviamente, più sviluppato nell'ambito dell'industria alimentare. Ciò vale soprattutto per quanto attiene alla cosiddetta gestione per la qualità (qualità "economica", ISO 9001), la cui penetrazione nel settore della produzione agricola è tuttora piuttosto bassa; la diffusione dell'approccio sistemico alla gestione ambientale (ISO 14001) risulta, relativamente, più elevata, pur collocandosi ancora su livelli numerici assai modesti.

Ciò premesso, si ricorda che l'accreditamento degli Organismi operanti la certificazione dei sistemi di gestione viene rilasciato per gli specifici settori merceologici (settori EA derivati dai codici NACE) in cui operano le organizzazioni oggetto di valutazione da parte degli Organismi suddetti.

Ciò al fine di garantire l'adeguata conoscenza, da parte dei medesimi, degli specifici processi, prodotti e servizi realizzati nell'ambito del sistema di gestione certificato e quindi l'efficacia delle valutazioni effettuate a fini certificativi.

I settori a cui è ascritta la produzione agro-alimentare sono rispettivamente il settore EA 01 (produzione primaria: agricoltura e pesca, coltivazione e allevamento) ed il settore EA 03 (industrie alimentari in genere).

Settore EA 01 (agricoltura e pesca)

In data 31 Ottobre 2005, le aziende agricole e ittiche in possesso di certificazioni di sistema di gestione per la qualità (ISO 9001) accreditate SINCERT (siti produttivi), sono **460**, pari allo **0.48 %** del totale delle certificazioni ISO 9000 accreditate (96.900).

Le certificazioni di sistema di gestione ambientale (SGA) sono 51, pari allo 0.8 % del totale delle certificazioni di SGA accreditate (6250).

Settore EA 03 (industrie alimentari)

In data 31 Ottobre 2005, le aziende del settore in possesso di certificazioni ISO 9001 accreditate (siti produttivi) risultano circa **3700 (3.8 % del totale)**.

Le certificazioni di SGA sono circa 570 (9.1 % del totale).

È interessante notare che, dai dati di cui sopra, emerge un'elevata sensibilità del mondo agricolo e dell'industria alimentare, in particolare, verso le esigenze di salvaguardia dell'ambiente il che rappresenta un fatto decisamente positivo.

4. PROBLEMATICHE DELLA CERTIFICAZIONE

4.1 Certificazione di prodotto

La certificazione di prodotti alimentari presenta non pochi problemi e criticità che devono essere opportunamente affrontati e risolti se si vuole evitare che i diversi marchi di qualità alimentare che contraddistinguono, in misura crescente, i prodotti in oggetto risultino poco più che un'etichetta pubblicitaria.

Nel campo della certificazione regolamentata (DOP, IGP, agricoltura biologica, ecc..), il problema principale è rappresentato dall'efficacia dei controlli.

In tale ambito, l'azione di SINCERT è, per il momento, limitata alla verifica e attestazione della competenza degli Organismi di certificazione dei prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, ma SINCERT auspica che le competenti Autorità si avvalgano dell'opera di accertamento iniziale e, soprattutto, della costante e rigorosa azione di sorveglianza di SINCERT, anche in relazione ad altre tipologie di certificazione regolamentata.

Nel campo della certificazione volontaria, le maggiori criticità risiedono nella carenza di riferimenti normativi consolidati.

Come si è detto, i riferimenti normativi utilizzati sono, al momento, in gran parte costituiti dai cosiddetti Disciplinari Tecnici che sono generalmente elaborati da singole categorie di produttori o distributori, con il coinvolgimento degli Organismi di Certificazione interessati.

I termini in cui suddetti disciplinari identificano le caratteristiche qualitative oggetto di certificazione, nonché i procedimenti di accertamento della conformità ai requisiti, sono spesso inadeguati e comunque non sempre hanno formato oggetto di una preventiva completa validazione.

Si noti che l'insufficienza dei riferimenti normativi assume particolare criticità nel caso della certificazione di rintracciabilità di filiera, che è destinata a svilupparsi grandemente sulla base degli indirizzi conferiti al riguardo dall'Unione Europea.

Inoltre, vista la molteplicità di prodotti potenzialmente certificabili, l'associazione di un singolo Disciplinare ad ogni singolo prodotto, renderebbe di fatto ingestibile lo scopo di accreditamento, oltre che risultare, probabilmente, superflua in quanto fonte di inutili ripetizioni.

Va infine osservato che non tutti gli Organismi che si cimentano nel settore della certificazione dei prodotti alimentari (oggi di “moda”) hanno maturato una sufficiente cultura ed esperienza di certificazione di prodotto.

SINCERT si sta, pertanto, adoperando al fine di porre ordine in tale contesto, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- a) individuazione di famiglie omogenee di prodotti alimentari (prodotti da produzioni primarie vegetali, prodotti da produzioni primarie animali, prodotti alimentari trasformati);
- b) elaborazione di criteri per la redazione dei disciplinari tecnici e loro validazione;
- c) formulazione di criteri ottimali di definizione degli scopi di accreditamento;
- d) miglioramento delle regole per le certificazioni di rintracciabilità di filiera.

Per quanto riguarda i punti a), b) e c), è stata avviata la redazione di un apposito Regolamento Tecnico afferente, specificamente, alla certificazione di prodotti agro-alimentari. Circa il punto d), considerevoli passi in avanti sono stati compiuti con la pubblicazione del già citato Regolamento RT-17 che potrà essere ulteriormente migliorato nel prossimo futuro.

Ciò consentirà di rafforzare il valore delle certificazioni volontarie di prodotti alimentari, rendendo credibili le attestazioni visibili della conformità – tramite marchi o etichette applicati alla confezione del prodotto o documenti posti in evidenza nei punti di vendita – e consentendo al consumatore di scegliere con fiducia.

4.2 Certificazione di sistema

La certificazione dei sistemi di gestione per la qualità rappresenta un importante fattore di crescita del sistema economico e di promozione del benessere della società e, come tale, deve svilupparsi anche e soprattutto nel settore agro-alimentare, specie se integrata con altre forme di certificazione ad essa complementari (certificazione di prodotto e di processo).

Lo stesso si dica per quanto attiene alla certificazione dei sistemi di gestione ambientale che rappresenta uno strumento fondamentale per lo sviluppo di un sistema agricolo ed agro-industriale rispettoso dell’ambiente e quindi sostenibile.

Nota: dal punto di vista di un corretto approccio ambientale, un approfondito discorso a sé meriterebbe la cosiddetta Dichiarazione Ambientale di Prodotto (DAP) che appare particolarmente congeniale al mondo della produzione agricola ed agro-industriale, la cui analisi esula comunque dagli scopi della presente trattazione e per la quale si rimanda ad altre pubblicazioni SINCERT.

La recente pubblicazione delle norme della serie ISO 22000 potrebbe conferire nuovo e rafforzato impulso alla diffusione dell'approccio sistemico alla qualità nel settore.

Tuttavia, non è facile prevedere, oggi, come e quanto l'adozione della norma ISO 22000 si possa integrare – in termini di complementarità e sinergie e non di duplicazioni e sovrapposizioni – con la crescente applicazione della norma ISO 9001 e di altri standard che, ancorché formalmente ascritti alla categoria “certificazione di prodotto”, costituiscono, di fatto, una via di mezzo tra l'approccio sistemico e l'approccio di prodotto/processo (BRC, IFS, EUROGAP ed altri).

In linea di massima, la convivenza e lo sviluppo armonici dell'applicazione di entrambe le norme ISO 9001 e ISO 22000 appaiono possibili e, per molti versi, auspicabili, anche in virtù delle analogie strutturali e dell'agevole integrabilità dei rispettivi requisiti nell'ambito di un unico sistema di gestione.

Problematica appare, invece, la coesistenza con gli altri standard di sicurezza alimentare di cui sopra.

5. LA GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE – LE NUOVE NORME DELLA SERIE ISO 22000

5.1 La struttura della serie

La serie in oggetto comprende le seguenti norme:

- **ISO 22000** “*Food safety management systems – requirements for any organization in the food chain*”; la norma, pubblicata in data 1^o Settembre 2005, costituisce il documento principale della serie e può essere utilizzata a fini di certificazione di parte terza;
- **ISO 22001**, “*Guidelines for the application of ISO 9001:2000 in the food and drink industry*”; attualmente allo studio, sostituirà la norma ISO 15161:2001;
- **ISO 22002** “*Quality management systems – Guidance on the application of ISO 9001:2000 for crop production*”;
- **ISO TS 22003** “*Food safety management systems - Requirements for Bodies providing audit and certification of food safety management systems*”; in fase di elaborazione, stabilirà i requisiti per l'organizzazione ed il funzionamento degli Organismi di certificazione che saranno chiamati a valutare la conformità dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare alla norma ISO 22000;
- **ISO TS 22004** “*Food safety management systems - Guidance on the application of ISO 22000:2005*”: fornirà una guida all'uso concepita come strumento per assistere le singole organizzazioni nell'implementazione della Norma ISO 22000;
- **ISO 22005** “*Traceability in the feed and food chain - General principles and based requirements for system design and development*”: riguarderà la cosiddetta rintracciabilità di filiera e verrà elaborata anche con riferimento alla norma UNI 10939:2001.

Si tratta di un set normativo tuttora in evoluzione e non è escluso che la composizione di cui sopra possa essere rivista e modificata, anche in funzione dell'interazione con altre serie di norme ISO e, in particolare, con la serie ISO 9000.

5.2 La norma di gestione ISO 22000

Costituisce, come già detto, la norma principale della serie. È stata emessa a seguito dei lavori che hanno coinvolto esperti provenienti da 23 paesi, oltre che rappresentanti di varie organizzazioni, quali la Confederazione delle Industrie agro-alimentari dell'Unione Europea (CIAA), la Commissione del Codex Alimentarius, l'Iniziativa Mondiale per la Sicurezza Alimentare (CIES) e l'Organizzazione Mondiale per la Sicurezza Alimentare (WFSO). In quanto tale, la norma appare largamente condivisa dalle parti interessate.

La pubblicazione della norma si colloca in un periodo storico che ha conosciuto e tuttora conosce gravi crisi di mercato dovute a problemi di sicurezza alimentare, dalla BSE alla presenza di diossina nelle carni avicole, all'influenza aviaria ed altre.

A seguito di ciò, numerosi Paesi hanno già elaborato norme nazionali finalizzate alla fornitura di alimenti sicuri e molte imprese operanti nella distribuzione di prodotti agro-alimentari hanno sviluppato standard propri a fronte dei quali svolgere programmi di verifica e di controllo dei fornitori.

Attualmente nel mondo sono presenti più di 20 differenti standard inerenti la sicurezza alimentare, situazione che crea un certo grado di confusione e notevoli difficoltà per le organizzazioni che si vedono costrette a rispondere a requisiti analoghi ma espressi in standard diversi, con rilevanti aggravii di costo.

La norma ISO 22000 si propone, per l'appunto, di armonizzare, a livello globale, i requisiti relativi alla gestione per la sicurezza alimentare lungo l'intera filiera alimentare, garantendo, altresì, un linguaggio unificato in tema di HACCP.

La conformità del sistema di gestione per la sicurezza alimentare ai requisiti della norma ISO 22000 può essere oggetto di certificazione da parte di enti terzi in ogni singola organizzazione in quanto non si configura come certificazione di filiera ma come certificazione di ogni singolo elemento della catena alimentare. La norma può comunque essere applicata anche senza ricorrere alla certificazione, ma semplicemente per i benefici che essa può portare. Essa è, infatti innanzi tutto finalizzata all'applicazione da parte di organizzazioni che desiderano implementare un sistema di gestione per la sicurezza alimentare più focalizzato, coerente ed integrato di quanto normalmente richiesto dalla legge.

La norma ISO 22000 prevede requisiti generici e concepiti per essere applicabili da tutte le organizzazioni nella filiera alimentare, indipendentemente dalla loro dimensione e complessità. Di conseguenza, può essere implementata da un ampio ventaglio di soggetti direttamente o indirettamente coinvolti in tale filiera, quali: produttori del settore primario, produttori di mangimi per animali, produttori di ingredienti, produttori di alimenti, servizi di ristorazione, servizi di catering, servizi di sanificazione, di trasporto, di conservazione e di distribuzione, oltre che dalle organizzazioni collegate, come i fornitori di impianti, di detergenti, di prodotti per la sanificazione, di materiale da imballaggio e di altri materiali a contatto con gli alimenti.

La Norma specifica i requisiti di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare con riferimento ad alcuni **elementi chiave**, quali:

- la **comunicazione** interattiva lungo la filiera alimentare, ovvero la gestione delle informazioni tra un'organizzazione e i diversi attori a monte e a valle della catena di fornitura; la comunicazione lungo la filiera alimentare è fondamentale per assicurare che tutti i pericoli per la sicurezza degli alimenti siano identificati e siano adeguatamente controllati in ogni punto della filiera stessa. Per garantire una efficace comunicazione interattiva lungo la filiera, finalizzata alla fornitura di prodotti sicuri, è fondamentale il riconoscimento del ruolo e della posizione dell'organizzazione all'interno della filiera medesima. La norma riporta uno schema esemplificativo dei canali di comunicazione fra le parti coinvolte nella filiera alimentare.
- **sistema di gestione aziendale** per la sicurezza alimentare; la sicurezza alimentare può essere conseguita e garantita solo nel quadro di un sistema di gestione strutturato, costituente parte integrante delle attività generali di gestione dell'organizzazione.
- **programmi di prerequisiti** (PRP) (GMP/GAP/GTP/SOP/SSOP); si tratta di attività di base e trasversali che mirano alla sicurezza igienica, differenti a seconda della fase di filiera considerata (es. disinfestazione, derattizzazione, pulizia, formazione, ecc..).
- **principi HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points); sono i principi previsti dal documento FAO/OMS del *Codex Alimentarius*. Tali requisiti sono integrati con i Programmi di Prerequisiti (PRP). Particolare attenzione viene rivolta alla valutazione dei pericoli in termini di probabilità di insorgenza e di gravità dell'effetto negativo sulla salute del consumatore.

La norma ISO 22000 è strutturata in 8 macro capitoli, secondo un'impostazione che ricalca ampiamente quella della norma ISO 9001:2000. L'indice è il seguente:

1. Scopo;
2. Riferimenti normativi;
3. Termini e definizioni;
4. Sistema di gestione per la sicurezza alimentare;
5. Responsabilità della direzione;
6. Gestione delle risorse;
7. Pianificazione e realizzazione di prodotti sicuri;
8. Validazione, verifica e miglioramento del sistema di gestione per la sicurezza alimentare.

La norma fornisce, nell'allegato A, la cross reference tra la ISO 22000 e la ISO 9001, e nell'allegato B la cross reference tra la ISO 22000 e i criteri HACCP. L'allegato C riporta vari riferimenti ai documenti Codex che forniscono esempi di misure di controllo per diverse tipologie di prodotto.

Nel seguito si esaminano, brevemente, la struttura e i contenuti della norma.

Termini e le definizioni

Sono quelli riportati nella norma generale ISO 9000:2000 e nel Codex, in alcuni casi con note aggiuntive che trovano applicazione sono in questa particolare accezione.

Campo di applicazione (attività coperte dal sistema di gestione)

Deve essere definito dall'organizzazione e deve specificare il posizionamento della stessa all'interno della catena alimentare (produzione primaria, trasformazione, produzione di materiali da imballo, ecc..) e le categorie di prodotti/servizi così come identificate nell'allegato A del documento ISO TS 22003.

Per tali categorie, viene richiesto che siano identificati, valutati e controllati i pericoli relativi alla sicurezza alimentare ragionevolmente prevedibili, in modo tale da realizzare alimenti igienicamente sicuri.

Sistema di gestione

Deve essere adeguatamente documentato. Come per qualsiasi sistema di gestione, la documentazione richiesta comprende documenti descrittivo-prescrittivi regolanti il funzionamento del sistema e documenti di registrazione per fornire evidenza della conformità ai requisiti e dell'efficace funzionamento del sistema stesso.

Responsabilità della direzione (requisito 5)

Vengono richiamati alcuni concetti tipici dei sistemi di gestione adattati alla sicurezza alimentare: impegno della direzione; politica per la sicurezza alimentare; pianificazione del sistema di gestione per la sicurezza alimentare; responsabilità ed autorità; figura del responsabile del team per la sicurezza alimentare; riesame da parte della direzione. A questi si aggiungono: comunicazione (esterna e interna) e preparazione alle emergenze.

Gestione delle risorse (requisito 6)

Viene sottolineata l'importanza della competenza, oltre che della consapevolezza del personale. Molta attenzione viene posta anche alle risorse necessarie per stabilire e mantenere le infrastrutture e per la predisposizione, la gestione ed il mantenimento dell'ambiente di lavoro.

Pianificazione e realizzazione di prodotti sicuri (requisito 7)

Viene introdotto il concetto di Programmi di Prerequisiti (PRP). I PRP sono condizioni e attività di base necessarie per mantenere un ambiente idoneo dal punto di vista igienico per la produzione, il trattamento e la fornitura di alimenti sicuri per il consumo umano. I PRP dipendono dal segmento della filiera in cui opera l'organizzazione. Esempi e termini alternativi sono: Buone Pratiche Agricole (GAP), Buone Pratiche Veterinarie (GVP), Buone Pratiche di Fabbricazione (GMP), Buone Pratiche Igieniche (GHP), Buone Pratiche di Produzione (GPP), Buone Pratiche nella Distribuzione (GDP), Buone Pratiche di Trasporto (GTP).

Nel medesimo requisito, sono successivamente indicati i criteri preliminari per lo sviluppo dell'analisi dei pericoli, quali:

- Costituzione del team per la sicurezza alimentare;
- Descrizione dettagliata delle caratteristiche del prodotto finito;
- Indicazione dell'uso previsto del prodotto finito;
- Predisposizione dei diagrammi di flusso, fasi del processo e misure di controllo.

Tali criteri, già previsti nei documenti HACCP e Codex, permettono all'organizzazione di raccogliere le informazioni necessarie per condurre l'analisi dei pericoli in modo efficace e specifico per la tipologia di prodotto considerato.

Per ciascuno dei pericoli identificati deve essere definito, per quanto possibile, il livello di pericolo accettabile nel prodotto finito per la sicurezza alimentare.

Tale livello deve essere determinato tenendo conto dei requisiti normativi cogenti, dei requisiti relativi alla sicurezza alimentare e dell'uso previsto dal cliente.

Deve essere condotta una valutazione di ciascun pericolo identificato per determinare se la relativa eliminazione o riduzione ai livelli accettabili è essenziale per la produzione di un alimento sicuro. La valutazione deve considerare la possibile gravità degli effetti negativi sulla salute e la probabilità che questi ultimi possano verificarsi. Non viene indicata una metodologia per la determinazione del rischio, ma viene richiesto di descrivere quella prescelta e di registrare i risultati delle valutazioni effettuate.

Attraverso la valutazione dei pericoli, si passa – da una lista “preliminare” che identifica i pericoli che possono potenzialmente presentarsi nel tipo di prodotto (per esempio pollame, latte, pesce) e/o nel tipo di processo (per esempio mungitura, macellazione, essiccamento, trasporto ecc.) – ad una lista “esecutiva” che stabilisce i pericoli che devono essere controllati dall'organizzazione.

In base alla valutazione del pericolo deve essere identificata un'appropriata combinazione delle misure di controllo in grado di prevenire, eliminare o ridurre i pericoli stessi entro i livelli accettabili definiti.

La misura di controllo è un'azione o un'attività usata per prevenire o eliminare un pericolo per la sicurezza alimentare o per ridurlo ad un livello accettabile. Ciascuna delle misure di controllo deve essere classificata in base alla necessità di essere gestita mediante i PRP operativi o mediante il piano HACCP.

I PRP operativi (programmi di prerequisiti operativi) vengono identificati mediante l'analisi dei pericoli come attività essenziali per controllare la probabilità di *introdurre pericoli* per la sicurezza alimentare e/o la contaminazione o la proliferazione dei pericoli per la sicurezza alimentare nel prodotto o nell'ambiente di trasformazione. Per ogni pericolo controllato mediante il piano HACCP, devono essere individuati i CCP (Punti Critici di Controlli), cioè i punti in corrispondenza dei quali si devono applicare i controlli necessari a *prevenire o eliminare* un pericolo per la sicurezza alimentare o a ridurlo ad un livello accettabile.

Il requisito prevede l'aggiornamento delle informazioni preliminari e dei documenti che descrivono i PRP ed il piano HACCP, la pianificazione delle verifiche, il sistema di rintracciabilità, il controllo delle non conformità.

Validazione, verifica e miglioramento del sistema di gestione per la sicurezza alimentare (requisito 8)

Sono indicate le attività che il team per la sicurezza alimentare deve realizzare, in termini di: validazione delle misure di controllo, controllo dei monitoraggi e delle misurazioni, verifica del sistema di gestione per la sicurezza alimentare e miglioramento dell'efficacia del sistema stesso.

5.3 La specifica per gli Organismi di certificazione ISO TS 22003

I requisiti per l'organizzazione ed il funzionamento degli Organismi di parte terza – che saranno chiamati ad operare la valutazione e certificazione di conformità alla norma ISO 22000 e la cui osservanza dovrà essere verificata ed attestata tramite accreditamento – sono riportati nel documento ISO TS 22003, in fase di elaborazione ed attualmente disponibile in bozza datata 30 Agosto 2005.

Ancorché in parte ispirati alle prescrizioni della futura norma ISO/IEC 17021 “*Conformity assessment – requirements for Bodies providing audit and certification of management systems*”, in linea di principio applicabile a tutte le tipologie di sistemi di gestione, i requisiti del documento ISO TS 22003 trascendono, in buona misura, quelli della norma generale sopra richiamata, facendo sì che lo schema di certificazione di cui trattasi si configuri, a tutti gli effetti, come un vero e proprio schema “settoriale” (del tipo di quelli sviluppati per altri primari settori produttivi, quali l'automotive, l'aerospaziale, le telecomunicazioni ed altri).

La struttura (indice) del documento ISO TS 22003 è la seguente:

- Scopo (definizione dei requisiti per gli Organismi di certificazione);
- Riferimenti normativi (ISO/IEC 17000, ISO 19011, ISO 22000),
- Termini e definizioni (abbastanza numerosi, fra cui la definizione di non conformità non del tutto allineata con la prassi corrente in ambito IAF);
- Principi generali (imparzialità, competenza, responsabilità, apertura, riservatezza, gestione dei reclami);
- Requisiti generali (aspetti legali e contrattuali, responsabilità legale, accordi di certificazione, responsabilità per le decisioni in materia di certificazioni, gestione dell'imparzialità, aspetti finanziari);
- Requisiti organizzativi (struttura e alta direzione, comitato per la salvaguardia dell'imparzialità);
- Risorse (competenza del management e del personale, personale addetto alle attività di certificazione, uso di auditor e esperti esterni, registrazioni del personale, outsourcing),
- Informazione (informazioni pubbliche, documenti di certificazione, registro delle organizzazioni certificate, riferimenti alla certificazione e uso dei marchi, riservatezza, scambio di informazioni tra Organismo e organizzazioni clienti, informazioni sulle attività e requisiti di certificazione, notifica di cambiamenti nell'Organismo e nelle organizzazioni clienti);
- Processo di certificazione (requisiti generali, richiesta di certificazione, riesame della richiesta, audit iniziale, rapporto di audit, attività post-audit, concessione o estensione della certificazione, sorveglianza e mantenimento della certificazione, ricertificazione, audit speciali, sospensione, revoca o riduzione dello scopo di certificazione, ricorsi e reclami);
- Sistema di gestione (generalità, documentazione, attenzione al cliente, riesame della direzione, progettazione e sviluppo).

L'Allegato A riporta l'elenco delle categorie di prodotti e servizi (allevamento, agricoltura, produzione di origine animale deperibile, produzione di origine vegetale deperibile, prodotti stabili, trasporto e immagazzinamento, catering e distribuzione, servizi, costruttori di apparecchiature, produttori di imballaggi e chimica). È incluso un riferimento ai codici NACE.

L'Allegato B riporta i requisiti per la qualificazione degli auditor per le diverse categorie di cui sopra.

L'Allegato C stabilisce i tempi di audit in funzione di vari parametri (sensibilmente superiori a quelli prescritti nelle tabelle EA/IAF).

5.4 Prospettive di applicazione

5.4.1 Implementazione della norma ISO 22000

L'approccio ISO 22000 è, come più volte richiamato, un approccio sistemico alla sicurezza alimentare. L'approccio sistemico consente:

- di ottenere una visione d'insieme, localizzando i pericoli per la sicurezza alimentare nella fase della filiera in cui essi originano. Ad esempio, per un macello, la BSE è un pericolo rilevabile ma non gestibile perché sorge a monte;
- di governare il processo di scelta così da individuare misure di controllo per i pericoli legati al prodotto, in un quadro sistematico e d'insieme (non per singola fase).

Rispetto all'approccio sistemico, l'approccio di prodotto/processo – rappresentato, ai fini della sicurezza alimentare, da standard del tipo BRC, IFS, EUREPGAP – è caratterizzato da talune limitazioni, quali:

- specifico orientamento alla dimostrazione della conformità del prodotto a marchi con specificità legate al Paese in cui si commercializza il prodotto stesso (ad esempio in UK viene data molta importanza ai corpi estranei, negli USA ai patogeni emergenti);
- insufficiente efficacia dei requisiti di gestione presenti ma “sfumati”.

La norma ISO 22000 ha tenuto in considerazione le disposizioni della ISO 9001 per favorire la compatibilità delle due norme in termini di utilizzo contemporaneo, complementare e sinergico (si veda la forte analogie tra le strutture).

Ciò nonostante, sussistono significative differenze fra le due norme. Oltre al fatto che la ISO 9001 non tratta specificatamente il tema della sicurezza alimentare (cosa peraltro ovvia data la generalità di applicazione della norma stessa), vanno sottolineati gli aspetti di cui al seguito. In particolare, la norma ISO 22000:

- non richiede esplicitamente un manuale;
- richiede parecchie procedure e registrazioni;
- non prevede esclusioni di requisiti;
- non è impostata secondo l'approccio per processi;
- focalizza il requisito 7 sulla sicurezza dei prodotti;
- non definisce requisiti per i processi relativi al cliente, la progettazione, e gli approvvigionamenti;
- permette di gestire, puntualmente, il processo di analisi dei pericoli legati al prodotto e le scelte conseguenti;
- valorizza l'analisi del rischio;
- facilita l'adempimento di orientamenti comunitari;
- fornisce obiettivi misurabili per la sicurezza alimentare, livello di pericolo (FSO);
- prescrive la comunicazione esterna, sia verso il consumatore (etichettatura), sia verso le Autorità (sistema di allerta rapido).

L'integrazione ottimale tra le norme ISO 9001 e ISO 22000 ed il contemporaneo sviluppo armonico delle relative applicazioni – pur se tecnicamente fattibili, per un verso, ed auspicabili, dall'altro – non appaiono, tuttavia, scevri da problematiche, specie alla luce delle difficoltà connesse con la crescente “sovrapposizione” di sistemi di gestione a carico delle organizzazioni produttrici di beni e servizi.

È pertanto essenziale che i due sistemi vengano efficacemente integrati, in un'ottica di valorizzazione delle rispettive caratteristiche e opportunità e ottimizzazione del rapporto costi/benefici.

5.4.2 Certificazione di conformità alla norma ISO 22000

Per quanto attiene ai criteri di funzionamento degli Organismi di certificazione e relative modalità operative, si osserva che il documento ISO TS 22003 si inserisce in un contesto già ampiamente regolato dalle norme ISO CASCO (serie ISO/IEC 17000) e, in particolare, dalla norma ISO/IEC 17021 di prossima pubblicazione.

In questa sede non ci si sofferma sull'opportunità o meno di introdurre una nuova ed ennesima norma di “certificazione”, rinviando tale valutazione alla pubblicazione del documento ISO TS 22003.

È indubbio, tuttavia, che tale scelta non sarà del tutto priva di conseguenze nel panorama internazionale della valutazione della conformità.

5.4.3 Accreditamento

SINCERT – in collaborazione con le altre parti interessate e, in particolare, con l'Ente normatore, le competenti Autorità di regolazione, le Associazioni dei produttori agricoli e dell'industria agroalimentare, e gli Organismi di certificazione – si appresta a predisporre un apposito schema di accreditamento degli Organismi operanti la certificazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (FSMS), ai sensi della norma ISO 22000.

Nelle more della pubblicazione del documento ISO TS 22003, lo schema sarà, inizialmente, avviato con riferimento alle norme attualmente in vigore (i.e. Norma EN 45012 per gli Organismi operanti la certificazione dei sistemi di gestione per la qualità – norma ISO 9001) e sarà successivamente adattato ai requisiti del documento ISO TS 22003 e di eventuali guide di applicazione concordate in ambito EA/IAF.

Fin dalla fase iniziale, l'efficace implementazione dello schema sarà supportata da apposito Regolamento Tecnico, mirante altresì a promuovere la migliore integrazione dei sistemi ISO 9001 e ISO 22000.

6. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

L'assicurazione della qualità al mercato, tramite adeguate forme di verifica ed attestazione della conformità ai requisiti applicabili (certificazione) – che è richiesta in tutti i settori di attività socio-economiche quale presupposto per la fiducia del cliente e consumatore – riveste grande importanza nel settore agro-alimentare dato il carattere primario e diffuso dei bisogni che i relativi prodotti sono chiamati a soddisfare.

Occorre pertanto promuovere lo sviluppo delle diverse forme di certificazione applicabili (prodotto, processo, sistema) fra loro correlate e complementari, anche con specifico riferimento alle problematiche di sicurezza alimentare, oltre che alle problematiche più generali di qualità economica e sociale. A tal fine, occorre:

- valorizzare in modo sinergico gli strumenti cogenti e volontari disponibili;
- garantire la validità, credibilità ed efficacia dei metodi e procedimenti di certificazione;
- conferire alle corrispondenti attestazioni di conformità (marchi di qualità) la massima visibilità, anche mediante azioni di sensibilizzazione, informazione e comunicazione.

SINCERT, tramite la propria attività di accreditamento e iniziative correlate, è impegnato a svolgere, in tale contesto, un ruolo importante

- promuovendo il miglioramento dell'offerta di qualità, tramite il continuo perfezionamento delle regole di accreditamento ed il rigoroso controllo della competenza e della serietà professionale degli Organismi accreditati;
- favorendo la crescita di una domanda di qualità sempre più ampia e consapevole da parte del mercato;
- contribuendo alla creazione della fiducia.

Gli strumenti che il sistema volontario pone a disposizione dell'affermazione della qualità nel settore agro-alimentare (riferimenti normativi, sistemi di certificazione, sistemi di accreditamento) sono già largamente consolidati e comunque proiettati in un'ottica di continuo sviluppo e miglioramento e, come tali, devono essere opportunamente riconosciuti e valorizzati.