



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

DM DIPARTIMENTO
DI MANAGEMENT

I Sistemi di Qualità Alimentare

A cura di:
Giovanni Peira
Moreno Soster

Il presente volume, frutto della collaborazione tra l'Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Management e la Regione Piemonte Direzione Agricoltura, è stato coordinato e curato da Giovanni Peira e Moreno Soster.

Il presente volume è stato oggetto di procedura di referaggio doppio cieco (double blind peer review).

Hanno collaborato alla sua stesura i seguenti autori:

Alessandro Bonadonna, Damiano Cortese, Stefania Convertini, Stefano Duglio, Maria Beatrice Pairotti, Ambra Palazzo, Giovanni Peira, Moreno Soster.

Si ringraziano per la preziosa collaborazione:

Silvia Biagi, Stefania Binello, Enrico Nesi e Fabio Paruzzo.

Coordinamento editoriale (Regione Piemonte, Direzione Agricoltura)

Andrea Marelli

È vietata la riproduzione dei testi e dei materiali iconografici senza autorizzazione e citazione della fonte.

Pubblicazione gratuita disponibile in download dal portale istituzionale della Regione Piemonte - Direzione Agricoltura:
www.regione.piemonte.it/agri/politiche_agricole/promozione_valorizzazione/index.htm

Prima edizione e-book: novembre 2016

ISBN: 9788890980428

INDICE

	Prefazione (<i>Moreno Soster e Stefania Convertini</i>)	7
1.	I Sistemi di Gestione di processo (<i>Giovanni Peira, Maria Beatrice Pairotti, Alessandro Bonadonna e Stefano Duglio</i>)	11
1.1.	Introduzione al concetto di Qualità	11
1.2.	Il processo normativo e certificativo	13
1.3.	Il Sistema di Gestione della Qualità: ISO 9001	16
1.3.1.	Cenni sulla diffusione della norma ISO 9001	21
1.4.	La sostenibilità ambientale	22
1.4.1.	Strumenti di gestione ambientale di processo: <i>Standard</i> ISO 14001 e Regolamento EMAS	22
1.4.2.	<i>Standard</i> ISO 14001:2015	23
1.4.3.	Regolamento EMAS	27
1.4.4.	Differenze ISO ed EMAS	29
1.4.5.	Adesione alla gestione ambientale	30
1.5.	Le certificazioni etiche SA 8000 e ISO 26000	33
1.6.	I Sistemi di Gestione sulla Salute e sulla Sicurezza sul Lavoro: OHSAS 18001 e ISO 45001:2016	36
1.7.	Riferimenti bibliografici e sitografici	39
2.	Gli standards di qualità in ambito agro-alimentare (<i>Giovanni Peira, Alessandro Bonadonna e Ambra Palazzo</i>)	43
2.1.	I Sistemi di Qualità per la Sicurezza Alimentare	43
2.1.1.	ISO 22000	47
2.1.1.1.	ISO 22005	48
2.1.2.	FSCC 22000	50
2.1.3.	GlobalGAP	52
2.1.4.	BRC	53
2.1.5.	IFS Food	57
2.1.6.	Food Defence	59
2.2.	I Sistemi di Qualità regolamentati dei Prodotti agroalimentari: DOP, IGP e STG	62
2.3.	I Sistemi di Qualità regolamentati nel settore vitivinicolo	72
2.4.	I Sistemi di Qualità Alimentare delle produzioni biologiche	75
2.5.	Riferimenti bibliografici e sitografici	82
2.6.	Allegati	85

3.	I Sistemi di qualità nazionale e le altre certificazioni alimentari (<i>Giovanni Peira e Ambra Palazzo</i>)	87
3.1.	La certificazione religiosa Halal	87
3.1.1.	Il mercato Halal	90
3.2.	La certificazione religiosa Kosher	92
3.2.1.	Il mercato Kosher	96
3.3.	I Sistemi di Qualità Nazionale	97
3.3.1.	I Sistemi di Qualità Nazionale di Produzione integrata	98
3.3.2.	I Sistemi di Qualità Nazionale Zootecnia	100
3.3.3.	I Sistemi di Qualità Nazionale Oli extravergini di oliva	102
3.4.	La certificazione NON-OGM	102
3.5.	Riferimenti bibliografici e sitografici	106
4.	Sistemi di qualità e certificazione della competitività per le aziende del settore agroalimentare italiano: scenari e prospettive (<i>Damiano Cortese</i>)	109
4.1.	Il comparto agroalimentare nazionale: dalla percezione alla mimesi del valore	109
4.2.	Dalla protezione agli strumenti di certificazione: la tutela della qualità del comparto	111
4.3.	Osservatorio Accredia: qualità, crescita e certificazione: la tutela della qualità del comparto.	114
4.4.	Prospettive future	117
4.5.	Riferimenti bibliografici	119
5.	Indagine delle manifestazioni d'interesse dei Sistemi di Qualità nell'ambito del PSR 2014-2020 della Regione Piemonte (<i>Ambra Palazzo</i>)	121
5.1.	La manifestazione di interesse dei Sistemi di Qualità Alimentare	121
5.2.	Analisi dei risultati	125
5.2.1.	Analisi della manifestazione d'interesse della Regione Piemonte riguardante tutte le sottomisure	125
5.2.2.	Analisi della manifestazione d'interesse relativa alla sottomisura 3.1	128
5.3.	Riferimenti bibliografici e sitografici	132

INDICE FIGURE

Capitolo 1. I Sistemi di Gestione di processo

- Figura 1.1. Gli *stakeholders* del processo normativo e di certificazione
- Figura 1.2. Il modello PDCA della ISO 9001:2015 applicato ad un sistema processo attivo nel SGQ
- Figura 1.3. Il rischio della nuova ISO 14001: 2015
- Figura 1.4. Elaborazione della dichiarazione ambientale
- Figura 1.5. Regolamentazioni EMAS rilasciate in Italia
- Figura 1.6. Regolamentazioni EMAS per regione (anno 2015)
- Figura 1.7. RegISTRAZIONI EMAS attività economica
- Figura 1.8. Tipologia delle organizzazioni registrate EMAS (anno 2015)

Capitolo 2. I Sistemi di Qualità Alimentare

- Figura 2.1. I pilastri della sicurezza alimentare a livello cogente nell'Unione europea
- Figura 2.2. Tracciabilità e rintracciabilità di filiera
- Figura 2.3. La struttura dello *standard* FSSC
- Figura 2.4. La struttura dello *standard* BRC
- Figura 2.5. Declinazioni della sicurezza alimentare
- Figura 2.6. Evoluzione dei principali regimi di qualità alimentare nella UE
- Figura 2.7. Le fasi del procedimento di registrazione
- Figura 2.8. Le fasi del procedimento di registrazione
- Figura 2.9. Classificazione dei vini
- Figura 2.10. Vini DOP e IGP in Italia
- Figura 2.11. Distribuzione di superficie destinata all'agricoltura biologica nel mondo
- Figura 2.12. L'iter di certificazione del settore biologico
- Figura 2.13. L'agricoltura biologica nel mondo (2005-2013)
- Figura 2.14. I primi dieci Paesi per fatturato nel 2012 (in milioni di euro)
- Figura 2.15. I primi dieci Paesi per spesa pro-capite nel 2012 (euro)
- Figura 2.16. I principali Paesi in Europa per quota bio sul mercato totale nel 2012 (in %)

Capitolo 3. Altre certificazioni alimentari

- Figura 3.1. Segmentazione merceologica del mercato *Halal*
- Figura 3.2. Item di consumo nei prodotti *Kosher*
- Figura 3.3. Logo del Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata

Capitolo 5. Indagine delle manifestazioni d'interesse dei Sistemi di Qualità nell'ambito del PSR 2014-2020 della Regione Piemonte

- Figura 5.1. Dal Regolamento 1305 alla sottomisura 3.1: maggiori dettagli
- Figura 5.2. Le fasi del PIF della Regione Piemonte
- Figura 5.3. Il dettaglio dei comparti coinvolti nella manifestazione d'interesse

INDICE TABELLE

Capitolo 1. I Sistemi di Gestione di processo

- Tabella 1.1. L'evoluzione della ISO 9001
- Tabella 1.2. La diffusione della norma ISO 9001 in Europa e in Italia
- Tabella 1.3. Raffronto fra lo *standard* ISO 14001:2004 e ISO 14001:2015
- Tabella 1.4. Raffronto fra lo *standard* ISO 14001:2015 e ISO 14001:2015
- Tabella 1.5. L'evoluzione della ISO 14001
- Tabella 1.6. Diffusione dello *standard* SA8000
- Tabella 1.7. Diffusione della SA 8000 nelle regioni italiane
- Tabella 1.8. Le certificazioni OHSAS 18001:2016 in Italia
- Tabella 1.9. Le certificazioni OHSASS 18001:2016 in Piemonte

Capitolo 2. I Sistemi di Qualità Alimentare

- Tabella 2.1. La diffusione della norma ISO 22000
- Tabella 2.2. Le certificazioni ISO 22000 e FSSC 22000 in Italia
- Tabella 2.3. Categorie di prodotto BRC
- Tabella 2.4. Categorie di prodotto IFS
- Tabella 2.5. Valutazione requisiti IFS
- Tabella 2.6. BRC in Italia e grado di conformità
- Tabella 2.7. BRC in Piemonte e grado di conformità
- Tabella 2.8. Struttura del capitolo 6 della IFS versione 6
- Tabella 2.9. I descrittori della tipicità di due salumi italiani ad IG
- Tabella 2.10. Evoluzione dei prodotti DOP, IGP e STG nella UE e in Italia
- Tabella 2.11. Numero degli operatori per tipologia e regione
- Tabella 2.12. Superfici e colture in agricoltura biologica (in ha)
- Tabella 2.13. Colture in agricoltura biologica in Piemonte al 31/12/2014 (in ha)

Capitolo 3. Altre certificazioni alimentari

- Tabella 3.1. Cibi *Halal* ed *Haram*
- Tabella 3.2. I principali mercati *food Halal*
- Tabella 3.3. *Kosher*, cibi permessi e proibiti
- Tabella 3.4. Popolazione ebraica nel 2015
- Tabella 3.5. Regioni che hanno approvato i disciplinari per il 2014

Capitolo 5. Indagine delle manifestazioni d'interesse dei Sistemi di Qualità nell'ambito del PSR 2014-2020 della Regione Piemonte

- Tabella 5.1. I comparti coinvolti nella manifestazione d'interesse
- Tabella 5.2. Le filiere dei principali comparti agroalimentari
- Tabella 5.3. I comparti agroalimentari interessati alla sottomisura 3.1
- Tabella 5.4. Le filiere per la sottomisura 3.1
- Tabella 5.5. Interesse alle molteplici certificazioni in base ai differenziamenti comparti

Prefazione

Stefania Convertini, Moreno Soster – Regione Piemonte, Direzione Agricoltura

La politica europea verso l'EUROPA 2020

La strategia Europa 2020 è stata adottata dal Consiglio europeo, nel suo vertice di Bruxelles del 17 giugno 2010, al fine di rilanciare e aggiornare gli obiettivi di Lisbona 2005. Non mira soltanto a superare la crisi dalla quale le economie di molti paesi stanno gradualmente uscendo, ma vuole anche colmare le lacune del nostro modello di crescita e creare le condizioni per una crescita più intelligente, sostenibile e solidale.

A tal fine, la nuova strategia è stata strutturata per agevolare la transizione da una gestione delle crisi a breve termine verso riforme a medio e lungo termine per la crescita, l'occupazione e la sostenibilità delle finanze pubbliche.

L'obiettivo è di rilanciare la competitività e l'occupazione dell'UE grazie ad una migliore gestione delle problematiche strutturali volta a garantire al contempo la coesione economica, sociale e territoriale dei suoi cittadini.

La strategia Europa 2020 mira quindi a una crescita che sia:

- *intelligente*, grazie a investimenti più efficaci nell'istruzione, la ricerca e l'innovazione;
- *sostenibile*, grazie alla decisa scelta a favore di un'economia a basse emissioni di CO₂;
- *solidale*, ossia focalizzata sulla creazione di posti di lavoro e la riduzione della povertà.

La strategia s'impenna su cinque ambiziosi obiettivi. Concretamente si propone di:

- 1) garantire che il 75 % delle persone di età compresa tra 20 e 64 anni abbia un lavoro;
- 2) far sì che il 3 % del PIL dell'UE venga investito in ricerca e sviluppo;
- 3) limitare del 20 % o persino 30 % le emissioni di gas serra rispetto ai livelli del 1990, ricavare il 20% del fabbisogno di energia da fonti rinnovabili e aumentare l'efficienza energetica del 20%;
- 4) ridurre i tassi di abbandono scolastico al di sotto del 10 %, con almeno il 40 % delle persone di età compresa tra 30 e 34 anni che hanno ultimato gli studi universitari;
- 5) garantire che il numero delle persone a rischio di povertà o emarginazione venga ridotto di 20 milioni.

A fronte di questi obiettivi, la Commissione ha quindi deciso di definire sette “iniziative faro”, a livello europeo e nei paesi dell'Unione europea, con programmi di lavoro specifici in settori individuati quali importanti leve della crescita: Unione dell'innovazione; Youth on the move; l'agenda europea del digitale; un'Europa efficiente sotto il profilo delle risorse; una politica industriale per l'era della globalizzazione; l'Agenda per nuove competenze e nuovi posti di lavoro; la Piattaforma europea contro la povertà.

A livello europeo, il mercato unico, il bilancio dell'Unione europea e la politica estera europea costituiscono delle leve ulteriori per raggiungere gli obiettivi della strategia Europa 2020.

La strategia Europa 2020 viene attuata attraverso sei grandi orientamenti di politica economica degli Stati membri e dell'Unione (raccomandazione del Consiglio del 13 luglio 2010) e quattro linee direttive per le politiche dell'occupazione degli Stati membri (decisione del Consiglio del 21 ottobre 2010), che sostituiscono quelli della strategia di Lisbona.

Gli Stati membri sono invitati a tradurre gli obiettivi Europa 2020 in obiettivi nazionali, contenuti in programmi nazionali di riforme nei quali espongono le azioni intraprese per raggiungerli. La Commissione è responsabile per la valutazione dei progressi e presenta ogni anno un esame della crescita, valutando l'agenda di riforme degli Stati membri e presentando delle raccomandazioni specifiche per ogni paese.

Dall'analisi dei risultati conseguiti nei primi quattro anni emerge chiaramente che la strategia Europa 2020 non è ancora riuscita a raggiungere gli obiettivi che si era prefissata. Nel mese di marzo del 2014 la Commissione europea ha adottato una comunicazione che faceva il punto sulla attuazione della strategia Europa 2020 in cui si evidenzia che l'Europa ha conseguito “progressi disomogenei”: gli Stati membri sono cresciuti a velocità diverse in termini di sviluppo e ciò si ripercuote sulla loro capacità di raggiungere gli obiettivi di Europa 2020; sono cresciute le divergenze sociali e culturali tra i cittadini, che devono essere superate promuovendo la sostenibilità e l'inclusione sociale.

Pur con le difficoltà connesse ad un adattamento ai nuovi scenari politici, culturali, economici e sociali che la globalizzazione ci pone e che mettono in seria difficoltà la definizione di politiche europee realmente efficaci, è auspicabile che sia sostenuta una nuova strategia europea evolutiva, frutto di un connubio tra rigore fiscale e politiche espansive, orientata alla crescita sostenibile da un punto di vista economico, sociale e ambientale.

La politica europea e i regimi di qualità

Il contesto programmatico e strategico di Europa 2020 può essere declinato nei diversi contesti operativi a partire dagli strumenti di cui dispone l'Unione Europea. Essa infatti può agire sia mediante atti contenenti norme, ossia regole a cui si devono adeguare gli Stati membri (Regolamenti e Direttive), sia mediante specifici canali di finanziamento che consentono di favorire l'adozione delle regole comuni (OCM, PSR).

Uno dei punti di maggiore rilievo e specifici della politica europea, finalizzata ad armonizzare le politiche nazionali di settore, a tutelare i consumatori e a difendere in sede internazionale le peculiarità delle produzioni continentali per aumentarne la competitività ed il valore, è quella a sostegno della qualità dei propri prodotti agro-alimentari.

Tale politica è stata avviata in forma organica nei primi anni novanta con i Regolamenti 2081 e 2082 del 1992 che individuavano le DOP, le IGP e le STG, affiancando il filone già affermato delle DOC e DOCG dei vini. I principali obiettivi di questi regolamenti erano:

- favorire la diversificazione della produzione agricola e un'agricoltura multifunzionale;
- sostenere le zone rurali svantaggiate e periferiche, migliorando i redditi degli agricoltori ed evitando lo spopolamento;
- promuovere prodotti di qualità sempre più richiesti dai consumatori;
- tutelare contro le imitazioni e la concorrenza sleale;
- assicurare condizioni non distorsive della concorrenza;
- fornire ai consumatori un'informazione chiara circa la provenienza e le caratteristiche dei prodotti;
- salvaguardare il legame di un prodotto con le tradizioni di un territorio.

Questa politica europea ebbe un'immediata ripercussione nell'ambito degli accordi internazionali regolati dal WTO, generando una reazione nei Paesi terzi che contestavano le regolamentazioni comunitarie, basate sull'origine, come elementi di rigidità e distorsivi della libertà dei mercati. Per rispondere a queste critiche, l'Unione Europea ha provveduto a modificare i Regolamenti del 1992 con altri due Regolamenti - il 509 e il 510 del 2005 – ma ottenendo di fatto il riconoscimento della propria disciplina dei prodotti di qualità in ambito mondiale.

Una volta ottenuto questo riconoscimento internazionale, diventava importante per l'Unione Europea rendere ancora più omogenea la disciplina dei prodotti agro-alimentari di qualità che si era sviluppata in tempi e modi diversi nei differenti comparti. Pertanto, nel 2008, la Commissione europea propone il “Libro Verde sulla qualità dei prodotti agricoli: norme di prodotto, requisiti di produzione e sistemi di qualità”, da cui ha origine il “Pacchetto qualità” (2010) ossia un insieme di proposte di Regolamento e di linee guida che produrranno i loro effetti negli anni successivi.

L'attuale impianto normativo a sostegno della qualità dei prodotti agro-alimentari è costituito dal:

- Reg. UE n. 110/2008 sulle indicazioni geografiche delle bevande spiritose;
- Reg. UE n. 607/2009 sulle denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;
- Reg. UE n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, integrato dai Regg. UE n. 664/2014 (norme di dettaglio DOP, IGP, STG) e 665/2014 (prodotto di montagna);
- Reg. UE n. 251/2014 sulle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati.

Il “Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari” evidenzia che tra le priorità politiche di Europa 2020 presentate vi sono la realizzazione di un'economia basata sulla conoscenza e sull'innovazione e la promozione di un'economia con un alto tasso di occupazione che favorisca la coesione sociale e territoriale. La politica di qualità dei prodotti agricoli pertanto, può da un lato, fornire ai produttori gli strumenti che consentano loro di identificare e promuovere meglio i prodotti aventi caratteristiche specifiche e, dall'altro, proteggere tali produttori dalle pratiche sleali nell'ambito di un quadro armonizzato di regole comunitarie che hanno valore sul mercato globale e tutelano una pluralità di consumatori, anche al di fuori del mercato interno europeo.

Quindi la politica europea dei prodotti di qualità, compresa l'attuazione della Misura 3 nell'ambito del PSR 2014-2020, fa pienamente parte delle priorità stabilite a livello di Strategia Europa 2020 perché:

- aumenta la competitività dell'agricoltura UE;
- sviluppa la diversificazione delle attività agricole nelle zone rurali e montane;
- valorizza il territorio, i prodotti e la qualità legata al territorio;
- differenzia la qualità “superiore” generata dal legame prodotto/ambiente/benessere, a vantaggio dei consumatori;
- permette agli stessi l'adozione di scelte consapevoli di consumo, attraverso una corretta informazione.

CAPITOLO 1

I Sistemi di Gestione di processo

Giovanni Peira, Maria Beatrice Pairotti, Alessandro Bonadonna e Stefano Duglio

Sommario: 1.1. Introduzione al concetto di qualità. 1.2. Il processo normativo e certificativo. 1.3. Il Sistema di Gestione della Qualità: ISO 9001. 1.3.1. Cenni sulla diffusione della norma ISO 9001. 1.4. La sostenibilità ambientale. 1.4.1. Strumenti di gestione ambientale di processo: *Standard* ISO 14001 e Regolamento EMAS 1.4.2. *Standard* ISO 14001:2015. 1.4.3. Regolamento EMAS 1.4.4. Differenze ISO ed EMAS 1.4.5. Adesione alla gestione ambientale 1.5. Le certificazioni etiche SA 8000 e ISO 26000. 1.6. I Sistemi di Gestione sulla Salute e sulla Sicurezza sul Lavoro: OHSAS 18001 e ISO 45001: 2016. 1.7. Riferimenti bibliografici.

1.1. Introduzione al concetto di Qualità

In ambito agroalimentare la parola *qualità* assume molteplici significati in funzione di fattori collegati alla società ed alle attività antropiche come usi e consuetudini, cultura e religione, innovazione ed evoluzione tecnologica¹.

Barjolle e Sylvander (2000)² ricordano che nell'Unione europea convivono due differenti orientamenti nell'interpretare il termine *qualità* correlati a due distinte aree geografiche: i Paesi del nord da una parte ed i Paesi dell'area mediterranea dall'altra.

Per l'area settentrionale, la qualità dei prodotti alimentari è riferibile agli aspetti relativi alla tutela igienico-sanitaria ed ai principi nutrizionali, gestiti e disciplinati dall'autorità pubblica, oltre ad un sempre più marcato approccio orientato alla sostenibilità: si pensi ad esempio alla diffusione degli schemi certificativi dedicati al metodo di produzione biologico e al benessere animale.

Per l'area meridionale, la qualità assume significati diversi e mutevoli, tutti riconducibili ad elementi come il territorio, la cultura e le risorse nonché gli aspetti più strettamente sensoriali legati alla reputazione ed alla tipicità del prodotto (sapori, profumi e colori).

In ambito europeo, i diversi orientamenti hanno portato alla realizzazione di un complesso sistema legislativo: l'*approccio nordico* infatti ha sostenuto l'implementazione dell'HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), la cogenza della rintracciabilità, l'istituzione del RASFF (*Rapid Alert System for Food and Feed*) e dell'EFSA (*European Food Safety Authority*);

¹ Morgan K., Mardesen T., Murdoch J. (2006), *Worlds of Food: Place, Power, and Provenance in the Food Chain*, Oxford Geographical and Environmental Studies, Oxford University Press.

² Barjolle D., Sylvander B. (2000), *Report for European Commission Protected Designations of origin and protected geographical indications in Europe: Regulation or policy? Recommendations*, <http://www.origin-food.org/pdf/pdo-pgi.pdf>.

L'approccio mediterraneo ha invece permesso di sviluppare una maggiore sensibilità nei confronti dei prodotti del territorio e, di conseguenza, ha portato alla realizzazione di diversi sistemi di qualità per la caratterizzazione e per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari.

In generale, la definizione del termine *qualità* fornita dall'UNI EN ISO 8402, cioè «l'insieme delle caratteristiche di un prodotto o di un servizio che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare le esigenze esplicite ed implicite dell'utente», consente un primo approccio alla complessità del suo significato. Essa infatti aiuta a comprendere il nesso che unisce le specificità di un qualsiasi prodotto/servizio alle necessità espresse ed implicite del fruitore del bene (Mirandola *et al.* 1994; Peri 1994; Proto 1999).

In ambito agroalimentare, in particolare, sono diversi gli autori che si sono cimentati nel definire il termine qualità. Solo per citarne alcuni, si ricordano Percivale³, che individuano tre sottocategorie (*alimentare; psicosociale; uso e servizio*), Manfredini⁴, che ne spiega i contenuti attraverso l'individuazione di cinque parole la cui iniziale è la "S" (*Sensi, Servizio, Sicurezza, Salute e Storia*), Petrini⁵ che rende planetario il dibattito individuando un'idea di qualità basata su tre principi (*buono, pulito e giusto*).

L'Organizzazione Internazionale per la Standardizzazione (ISO) tuttavia non si è limitata a fornire una sola definizione di qualità (ISO 8402). Nel 2000, infatti, con la stesura della VISION 2000 si è arrivati ad un'evoluzione in cui si sottolineano ulteriormente le evidenze e le specificità di un bene o servizio, estendendone il campo di applicazione. Essa indica la qualità come il «grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa i requisiti» dove per *requisito* si intende una «esigenza o aspettativa che può essere espressa, generalmente implicita o cogente».

Le valenze che tale definizione può assumere nel settore agroalimentare sono ben enumerate e definite da un modello proposto da Peri⁶ per definire la qualità alimentare attraverso l'individuazione dei suoi requisiti. Partendo dal presupposto che la «qualità può essere descritta dai requisiti necessari a soddisfare i bisogni e le attese del consumatore», egli individua e distingue diversi requisiti di qualità: i *requisiti di prodotto* in senso stretto come la sicurezza alimentare, la conformità merceologica, i principi nutrizionali, gli aspetti sensoriali; i *requisiti psicologici* relativi al contesto produttivo e all'etica; i *requisiti di garanzia* come le certificazioni e la rintracciabilità; i *requisiti del sistema prodotto-confezione* relativi alle caratteristiche funzionali ed estetiche dell'imballaggio, alle informazioni riportate in etichetta e alle modalità d'uso; i *requisiti del sistema prodotto-mercato* inerenti la disponibilità del prodotto e il relativo prezzo di vendita.

Ai fini della presente pubblicazione è bene considerare inoltre un'ulteriore classificazione che consenta la distinzione tra la *qualità cogente*, ovvero obbligatoriamente prevista da un ente pubblico, e la *qualità volontaria e garantita*, cioè certificata da un ente terzo. La normativa vigente in ambito UE, prevede infatti la cogenza di alcuni dei requisiti individuati da Peri. La disciplina relativa alla tutela igienico-sanitaria (*pacchetto igiene*), la legge generale sulla sicurezza alimentare (Regolamento Ce n. 178/2002), la regolamentazione delle informazioni da riportare sulle etichette dei prodotti alimentari (Regolamento Ue n. 1169/2011) e talune disposizioni identificanti le caratteristiche merceologiche di un prodotto alimentare (ad esempio, il D. M. 22 luglio 2005) trasformano i requisiti di sicurezza, rintracciabilità, informazioni in etichetta e (talvolta) conformità

³ Percivale F., Beltramo R., Peira G. (1996), La qualità dei prodotti alimentari. L'evoluzione della filiera agroalimentare verso la qualità del prodotto, *De Qualitate*, 50 (2): 87-94.

⁴ Manfredini R. (2010), Il paesaggio alimentare: tutela e valorizzazione delle eccellenze italiane, *Silvæ*, 6 (13): 93-97.

⁵ Petrini C. (2005), *Buono pulito e giusto. Nuovi principi di neogastronomia*, Giulio Einaudi Editore, Torino.

⁶ Peri C. (2006), *The universe of food quality, Food quality and preference*, 17: 3-8.

merceologica in prerequisiti che, di fatto, devono essere soddisfatti quale condizione necessaria per poter immettere sul mercato il prodotto alimentare.

Di seguito, tuttavia, si approfondirà la qualità volontaria, con un'analisi dei principali sistemi di gestione orizzontali adottabili in tutti in settori economici e nei successivi capitoli, verranno esaminati quelli implementabili nel settore agroalimentare.

1.2. Il processo normativo e certificativo

Prima di addentrarsi nell'analisi dei vari *standard* è utile compiere un approfondimento sul processo per la realizzazione di una norma tecnica e sulla successiva fase certificativa. Inoltre è indispensabile individuare i principali *stakeholders* della qualità volontaria che sono (Figura 1.1.)

- Enti di normazione (ISO⁷, EN⁸ e UNI⁹);
- Enti di accreditamento (per l'Italia è Accredia);
- Società di certificazione;
- Organizzazioni.

Figura 1.1. Gli *stakeholders* del processo normativo e di certificazione



Fonte: elaborazione degli autori

⁷ ISO, *International Organization for Standardization*.

⁸ CEN (o EN), Comitato europeo di normazione.

⁹ UNI Ente Nazionale di Unificazione (Italia).

Secondo AFNOR (*Association Française de normalisation*), la norma tecnica è un “documento, prodotto mediante consenso e approvato da un organismo riconosciuto che fornisce, per usi comuni e ripetuti, regole, linee guida o caratteristiche, relative a determinate attività o ai loro risultati, al fine di ottenere il miglior ordine in un determinato contesto”. Le norme tecniche sono, quindi, prodotte attraverso l'accordo di tutte le parti interessate ed emesse dai competenti organismi normatori nazionali (in Italia Ente Nazionale Italiano di Unificazione - UNI) e internazionali (*International Organization for Standardization* - ISO¹⁰) o da altri enti tecnici e scientifici di riconosciuta competenza e prestigio.

L'ISO ha definito la normazione come “l'attività svolta per stabilire, relativamente a problemi effettivi e potenziali, disposizioni per gli usi comuni e ripetitivi, miranti ad ottenere l'ordine migliore in un determinato contesto”. La norma è un documento che definisce i requisiti, le specifiche, le linee guida o caratteristiche da utilizzare sistematicamente al fine di garantire l'utilizzo di materiali, prodotti, processi e servizi.

Il Regolamento UE n. 1025/2012 sulla normazione europea, definisce la norma “una specifica tecnica, adottata da un organismo di normazione riconosciuto, per l'applicazione ripetuta o continua, alla quale non è obbligatorio conformarsi, e che appartenga ad una delle seguenti categorie:

- norma internazionale;
- norma europea;
- norma armonizzata^{11,12};
- norma nazionale.

Le norme sono documenti che descrivono le caratteristiche di un prodotto, processo e/o servizio. Le caratteristiche peculiari delle norme tecniche sono:

- contestualità: devono ricevere l'approvazione di tutti coloro che hanno partecipato al processo di stesura della stessa;
- democraticità: coinvolge tutte le parti interessate, che hanno partecipato ai lavori, soprattutto chi formula osservazioni prima dell'approvazione finale;
- trasparenza: l'organismo nazionale di normazione segnala le tappe fondamentali che portano allo sviluppo della norma;
- volontarietà: le norme sono considerate un riferimento che le parti interessate s'impongono di seguire spontaneamente.

Il processo di elaborazione di una norma tecnica o *standard*, da parte di ente nazionale/internazionale, si articola in quattro fasi. La prima fase prende avvio a seguito di una richiesta di mercato, al fine di ottenere un riferimento ufficiale, che offra agli operatori una regolamentazione certa e condivisa. Questa fase è d'importanza strategica perché esamina tutti i benefici che trarrebbe il mercato grazie all'adozione di una nuova norma, le condizioni economiche,

¹⁰ L'ISO è l'organismo internazionale, fondato a Ginevra nel 1947, composto da 162 organismi nazionali di normazione. Ad oggi, l'ISO ha emanato oltre 19.500 *standard* in molti settori economici, che possono essere adottati da tutti gli Stati membri.

¹¹ Una norma europea che, a seguito di una richiesta della Commissione, viene adottata dagli organismi europei di normazione, in base agli orientamenti generali adottati dalla Commissione europea.

¹² Confindustria Bergamo, Norme armonizzate, <http://www.confindustriabergamo.it/aree-di-interesse/certificazioni-e-conformita/prodotto/norme-armonizzate>

sociali o politiche, al fine di rintracciare le parti interessate. Tutte queste verifiche vengono effettuate tramite un *audit* pubblico preliminare.

Superata la prima fase, l'ente di normazione affida ad un organo tecnico, costituito da esperti che rappresentano le parti economiche e sociali interessate, la redazione del progetto di norma, con un approccio multidisciplinare. L'ente di normazione svolge un ruolo *super partes*, coordina i lavori e mette a disposizione la propria struttura organizzativa, garantendo che vengano rispettate le regole di normazione. Dopo un lungo percorso, i membri dell'organo tecnico elaborano una proposta di norma condivisa che, se approvata, sarà resa pubblica per raccogliere tutte le valutazioni degli *stakeholders* interessati.

Conclusa l'inchiesta pubblica, la proposta di norma con le eventuali revisioni, verrà esaminata dagli organi tecnici centrali¹³ e nel caso di esito positivo, lo *standard* sarà ratificato dal Presidente dell'organo di normazione e pubblicato nel catalogo delle norme, con la conseguente entrata in vigore.

In ambito ISO, l'iter procedurale è identico e l'approvazione dovrà essere effettuata da tutti gli Stati membri. A titolo di esempio si rammenta che negli anni '90, gli *stakeholders* del settore alimentare, soprattutto italiani, hanno manifestato grande attenzione verso la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari. L'UNI ha raccolto questa manifestazione di interesse sul tema e, dopo un processo di elaborazione, ha emanato gli *standard* volontari UNI 10939:01 relativo al "Sistema di rintracciabilità nella filiera agroalimentare" e UNI 11020:02 che disciplina il "Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari".

La Commissione europea, nel Regolamento n. 178/2002, ha introdotto la rintracciabilità obbligatoria intesa come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi del processo di produzione, della trasformazione e della distribuzione". La rintracciabilità obbligatoria deve essere adottata da tutti gli operatori in ogni fase del processo produttivo, includendo la fase primaria.

Dopo l'emanazione delle norme dell'UNI, è cresciuta, in ambito internazionale da parte degli operatori del settore alimentare, l'esigenza di emanare uno *standard* su questo argomento. L'ISO ha pubblicato lo *standard* 22005:2007 (revisionato nel 2011) riguardante la "*Traceability in the feed and food chain - General principles and basic requirements for system design and implementation*". Esistendo una gerarchia delle fonti volontarie tra normative ISO e UNI, in cui le prime prevalgono sulle seconde, le norme UNI 10939:01 e UNI 11020:02 sono state abrogate.

La norma ISO 22005 disciplina sia la tracciabilità sia la rintracciabilità. Ha l'obiettivo di mettere in condizioni le organizzazioni che fanno parte della filiera alimentare e mangimistica di poter documentare la storia e il percorso del proprio prodotto, consentendo la localizzazione e la provenienza anche dei suoi componenti, in qualsiasi momento.

Nell'ambito del processo certificativo, un ruolo importante è svolto dall'Ente Italiano di Accreditamento (Accredia), nato nel 2008, dalla fusione del Sistema Nazionale per l'Accreditamento degli Organismi di Certificazione e Ispezione (SINCERT) e il Sistema Nazionale per l'Accreditamento di Laboratori (SINAL) in applicazione del Regolamento n. 765/2008.

¹³In Italia, la Commissione Centrale Tecnica dell'UNI, per quanto riguarda la votazione finale di una proposta di *standard*, segue le indicazioni della norma UNI CEI EN 45020:2007 che la definisce come un "accordo generale, caratterizzato da assenza di una ferma opposizione contro elementi essenziali dell'argomento in esame espressa da qualsiasi componente significativa degli interessi in gioco e da un processo che implichi tentativi volti a tener conto dei punti di vista di tutte le parti coinvolte e conciliare qualsiasi parere contrastante".

Accredia è l'unico organismo nazionale autorizzato dallo Stato a svolgere l'attività di accreditamento, un processo volontario che attesta che gli organismi di certificazione ed ispezione, i laboratori di prova (anche per la sicurezza alimentare) e quelli di taratura abbiano le competenze per valutare la conformità dei prodotti, dei processi e dei sistemi agli *standard* di riferimento.

L'accREDITAMENTO è uno strumento di qualificazione dei prodotti e servizi che circolano nei mercati, costituendo un vantaggio competitivo sia per le aziende che adottano *standard* riconosciuti a livello nazionale/internazionale, offrendo la possibilità di accedere a nuovi mercati senza dover superare ulteriori controlli di conformità, sia per il consumatore per il quale l'accREDITAMENTO delle società di certificazione rafforza la rete di valutazione dei requisiti di conformità effettuata da una parte "terza" indipendente.

Per quanto concerne le società di certificazione, dal database di Accredia, risultano accREDITATI in Italia 20 società di certificazione per il settore 01 (Agricoltura) e 36 per il settore 03 (Industrie alimentari, delle bevande e del tabacco).

Il processo di certificazione per le aziende prevede, inizialmente, una definizione dello *standard* da certificare e un'attenta pianificazione dell'organizzazione interna che dovrà essere conforme ai requisiti previsti. Successivamente, viene disposto un *audit* di certificazione per verificarne l'attendibilità ed identificare eventuali pericoli o rischi nelle attività. Solo se il risultato dell'*audit* è positivo viene rilasciata la certificazione.

Consultando la banca dati di Accredia è possibile, quindi, visionare tutte le aziende che hanno ottenuto le certificazioni degli *standard* riconosciuti dal nostro ente di accREDITAMENTO.

1.3. Il Sistema di Gestione della Qualità ISO 9001

A decorrere dal 1987, l'ISO ha emesso le prime norme internazionali a livello di qualità, la prima delle quali è stata la ISO 9000. Inizialmente si riferiva solamente ai settori industriali "ad alto rischio" (aerospaziale, nucleare, ecc.) con l'obiettivo di elevare la qualità offerta in termini di sicurezza e affidabilità. Con l'aumentare della sua diffusione alle più comuni realtà industriali, sono sorte le prime difficoltà ad adeguare le norme in settori differenti rispetto a quelli per cui erano state concepite.

La prima revisione della ISO 9000 fu emanata nel 1994 con tre funzioni fondamentali:

1. garantire la qualità di un prodotto;
2. descrivere i requisiti che un Sistema Qualità doveva avere, al fine di poter raggiungere gli obiettivi di qualità;
3. permettere il conseguimento degli obiettivi di qualità: guida nella gestione della Qualità nell'impresa, fiducia ed approvazione da parte del cliente e certificazione o registrazione da parte di un organismo terzo.

Le norme ISO 9000:1994 comprendevano quattro sottoinsiemi:

- ISO 9001. Modello per l'assicurazione della qualità realizzato in quattro fasi: progettazione e sviluppo, fabbricazione, installazione del prodotto, assistenza post vendita. Questa norma veniva utilizzata quando la conformità ai requisiti di qualità, doveva essere assicurata dal fornitore al cliente finale, in tutte le fasi (dalla progettazione all'assistenza);
- ISO 9002. Modello per l'assicurazione della qualità in tre fasi: fabbricazione, installazione del prodotto, assistenza post vendita;

- ISO 9003. Modelli per l'assicurazione della qualità durante i controlli e i collaudi finali;
- ISO 9004. Modelli riguardanti la gestione aziendale in ottica di Qualità Totale e la realizzazione di "Sistemi di Qualità Aziendali". Forniva una guida riguardo i fattori tecnici, gestionali ed umani che influenzano la qualità di un prodotto e servizio in tutte le fasi della qualità.

La principale caratteristica di questa norma era fornire un metodo, in quanto le norme si limitavano a descrivere gli elementi e i requisiti fondamentali del Sistema Qualità, e non imponevano un'applicazione rigida con lo scopo di lasciare a ciascuna azienda la libertà di adattare il Sistema Qualità alla propria realtà individuale¹⁴.

La seconda revisione è avvenuta con la ISO 9001:2000 che sostituiva le precedenti ISO 9001, 9002 e 9003:1994, diventando l'unica norma di riferimento per scopi contrattuali e di certificazione di parte terza. Tale norma precisava i requisiti che un sistema di gestione dovesse possedere, al fine di fornire dei prodotti tali da soddisfare le esigenze del cliente. La ISO 9001:2000 si basava su una "struttura per processi" a differenza della versione del 1994, basata su una "struttura a punti" e rivolgendosi alla capacità di un'organizzazione di controllare i propri processi produttivi in modo sistematico ed organico. Per "processo" s'intende l'insieme di attività collegate o interagenti che trasformano elementi in ingresso (*input*), in elementi in uscita (*output*). La "struttura per processi" è uno degli otto principi di gestione della qualità e veniva definita come "l'insieme di attività correlate o interagenti che trasformano elementi in ingresso in elementi in uscita".

La ISO 9001:2000 era strutturata in quattro paragrafi fondamentali, che si riferivano ai requisiti della qualità dell'approccio per processi:

- Responsabilità della Direzione;
- Gestione delle risorse;
- Realizzazione di prodotti;
- Misurazioni, analisi, miglioramenti.

Questi erano preceduti da uno specifico paragrafo sul "Sistema di gestione per la qualità", che definisce i requisiti generali sulla struttura e sulla documentazione del sistema.

A decorrere dal 2000, l'unica norma della famiglia ISO, cui un'azienda poteva certificarsi, era la ISO 9001^{15,16}.

La terza revisione, la ISO 9001:2008, è stata presentata il 15 novembre 2008 e la versione italiana è stata pubblicata il 26 novembre 2008 a cura dell'UNI. Questa norma non aggiungeva e non modificava i requisiti presenti nella precedente versione. In sostanza, apportava modifiche significative al testo, venivano prevalentemente dati chiarimenti sul significato dei requisiti, difficilmente applicabili in precedenza. Tali cambiamenti seguivano due linee direttive importanti:

- la necessità di una maggiore puntualizzazione di alcuni concetti per agevolarne la comprensione ed evitare che interpretazioni soggettive possano causare un'applicazione non completa dello *standard*;

¹⁴ Università degli Studi di Cassino e del Lazio meridionale, Le norme ISO 9000:1994, <http://www3.eventi.unicas.it/Competitivita-del-settore-lapideo/Parte-II-il-Sistema-Qualita/3.-LA-NORMATIVA-SULLA-CERTIFICAZIONE-DI-QUALITA/3.2-Le-norme-ISO-9000-1994>

¹⁵ Peira G., Università degli Studi di Torino, Certificazioni volontarie di sistema

¹⁶ Università degli studi di Cassino e del Lazio meridionale, La norma ISO 9001:2000, <http://www3.eventi.unicas.it/Competitivita-del-settore-lapideo/Parte-II-il-Sistema-Qualita/3.-LA-NORMATIVA-SULLA-CERTIFICAZIONE-DI-QUALITA/3.3.-LA-NORMA-ISO-9001-2000>

- volontà di ricercare una sempre maggiore compatibilità con la norma ISO 14001:2004 che regola i Sistemi di Gestione Ambientale, al fine di facilitare maggiormente l'integrazione dei due strumenti.

Accredia, ha riepilogato i principali cambiamenti tra la ISO 9001:2000 e la ISO 9001:2008, nei venti punti¹⁷ riportati di seguito:

1. esplicito riferimento al concetto di "rischio" (elemento comune per i diversi *Standard* di Sistemi di Gestione);
2. maggiore allineamento con la ISO 14001;
3. nuova opportunità per "andare oltre", verso il *sustained success* (ISO 9004:2009);
4. enfasi sull'autodeterminazione delle organizzazioni (libertà/responsabilità nel definire le regole e i contenuti del proprio QMS – *quality management system*);
5. più chiara definizione di "prodotto";
6. aggiornamento dei richiami e riferimenti documentali (ISO 9000:2005, ISO 19011);
7. precisazioni relative ai processi esternalizzati e alla possibilità del loro controllo;
8. enfasi sulla gestione della competenza del personale, anche indirettamente coinvolto nel Sistema Qualità;
9. chiarimenti ed esempi relativi all'ambiente di lavoro;
10. chiarimenti sulla possibile natura delle attività successive alla consegna;
11. enfasi sulla distinzione fra riesame, verifica e validazione della progettazione-sviluppo;
12. nuovi esempi di *output* di progettazione;
13. da "dispositivo" ad "apparecchiatura" di monitoraggio e misurazione;
14. riferimenti alla gestione della configurazione del *software*;
15. chiarita la possibilità di scegliere fra numerosi strumenti e metodi di rilevazione della *customer satisfaction*;
16. impatto dei processi sulla conformità/efficacia, quale parametro per la definizione delle modalità di monitoraggio/misurazione;
17. più completo richiamo dei requisiti correlati all'"Analisi dei dati";
18. esplicito riferimento all'efficacia delle azioni correttive e preventive;
19. riferimento alle norme della serie "ISO 10000" come supporto per un'applicazione sostanziale e approfondita dello *standard*;
20. ampia revisione del testo italiano, per migliorare la corrispondenza al testo originale.

L'ultima revisione della ISO 9001:2015 è stata pubblicata a settembre 2015. I punti principali e le aree di maggiore cambiamento della nuova edizione riguardano¹⁸:

- l'applicazione dell'approccio per processi;
- la strategia basata sul rischio;

¹⁷ Accredia (2009), Le principali novità della norma UNI EN ISO 9001:2008, http://www.accredia.it/UploadDocs/234_GIGANTE_ISO9001_2008.pdf

¹⁸ TÜV Italia (2014), Comunicato, Revisione della ISO 9001: le novità su cui focalizzare l'attenzione, <http://www.tuv.it/uploads/images/1410960783626792631780/comunicato-stampa-iso9001-2015-def.pdf>

- la flessibilità della documentazione;
- la responsabilità di gestione.

Analizzando il primo punto, la nuova versione dello *standard* va verso l'implementazione dell'approccio per processi, incentrato sullo sviluppo, l'attuazione ed il miglioramento dell'efficacia dei Sistemi di Gestione della Qualità (SGQ). Deve essere definito l'*input* e l'*output* di ogni singolo processo, devono essere esplicitate le misurazioni dei parametri prestazionali e devono essere definiti ruoli e responsabilità. Tale approccio è stato messo a punto per incoraggiare le imprese nella definizione dei processi e verificare se vengono messe in atto le attività di monitoraggio utili ed efficaci.

Analizzando il secondo punto, si affronta la tematica della gestione dei rischi, la loro individuazione, le azioni da adottare per gestirli e l'individuazione delle opportunità. In realtà non si parla di "*risk management*" ma di "*risk based thinking*". Il "*risk management*", "processo di gestione del rischio" è l'insieme di attività, metodologie e risorse coordinate per guidare e tenere sotto controllo un'organizzazione con riferimento ai rischi¹⁹. Si tratta quindi di proteggere e di incrementare il valore di un'azienda, sostenere gli obiettivi, migliorare il processo decisionale, pianificare le priorità grazie ad una struttura organizzata dell'attività. Il "*risk management*" consente all'azienda di considerare il potenziale impatto che le differenti tipologie di rischio possono avere sui processi aziendali, sulle attività, sugli operatori, sui prodotti e sui servizi. Il "*risk based thinking*" o "pensiero basato sul rischio", è reso esplicito nella versione 2015 ed è distribuito nell'ambito dell'intero sistema di gestione. Questo concetto è già parte dell'approccio per processi e fa sì che l'azione preventiva entri a far parte della *routine* gestionale²⁰. Spesso il rischio viene considerato come un qualcosa di negativo ma occorre anche pensare che può aiutare ad identificare opportunità. In tal caso l'organizzazione percepisce quali sono i rischi del proprio SGQ e dei processi, che possono quindi influenzare la capacità di raggiungere gli obiettivi previsti²¹. Si tratta di un processo in continua evoluzione proprio perché i rischi sono dinamici e cambiano con il passare del tempo. Tale processo andrà ad aumentare i benefici per le aziende certificate. La nuova versione della norma prevede che le aziende debbano individuare per ogni processo i fattori di rischio, stabilire le contromisure per poterli affrontare e gestire, prendendo come criteri la scarsità delle risorse, l'instabilità del processo produttivo e fattori che possono influenzarli.

Il terzo punto prevede una maggiore flessibilità per gli operatori anche nella gestione della documentazione. È a discrezione delle aziende scegliere la profondità e il dettaglio della documentazione scritta e ciò dipende anche dalla complessità aziendale in merito ai processi e alle competenze del personale. Le procedure operative *standard* richieste dall'edizione 2008 della norma non saranno più necessarie.

Il quarto punto vede un incremento delle responsabilità gestionali. I *team* dedicati saranno tenuti ad allargare le proprie responsabilità ad altri settori, fornendo un sostegno concreto al SGQ. Le funzioni, che prima venivano svolte dai Rappresentanti della direzione per la Qualità, ora saranno trasferite alle figure *top* della gestione aziendale e i SGQ dovranno essere integrati nei processi di *business* delle organizzazioni, con l'obiettivo di promuovere la consapevolezza tra il personale di un approccio basato sui processi. Inoltre, il *team* di gestione deve garantire che il SGQ raggiunga gli obiettivi definiti e fornisca il supporto a tutto il personale dell'azienda.

¹⁹ UNI 11230 (2007), Vocabolario, Definizione di *risk management*, <http://www.strategicagroup.com/it/risk-management/index.html>

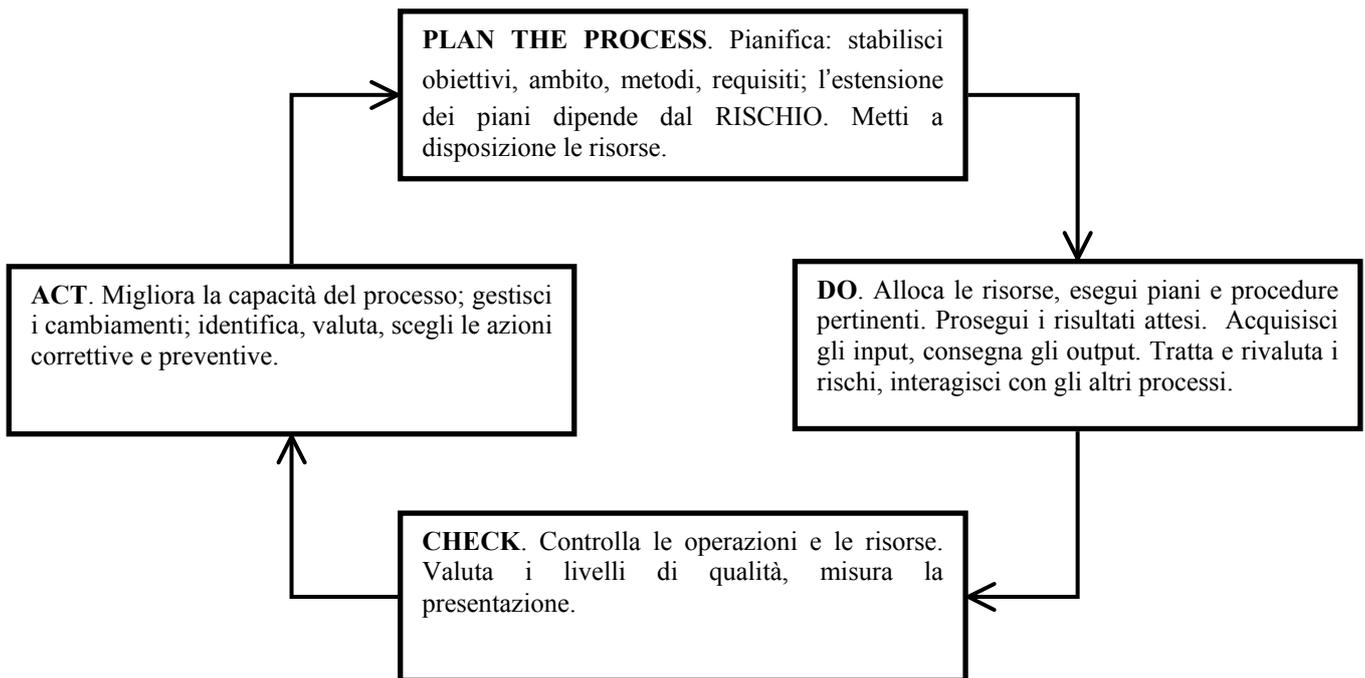
²⁰Gigante N., Cepas (2014), La nuova edizione della norma ISO 9001, Il "*risk based thinking*", http://www.cepas.eu/wp-content/uploads/Gigante_Workshop_26032014.pdf

²¹Muzzarelli C., Werisk, L'introduzione della gestione del rischio della ISO 9001:2015, Collegamenti con ISO31000 e ISO31010, *Riskbasedthinking*, <http://www.puntosicuro.it/sicurezza-sul-lavoro-C-1/tipologie-di-contenuto-C-6/valutazione-dei-rischi-C-59/la-futura-iso-9001-lo-standard-iso-31000-il-risk-based-thinking-AR-14889/>

Tutti gli *standard* ISO sono rivisti ogni cinque anni per stabilire se sia necessaria una revisione che possa mantenerli aggiornati in base alle esigenze di mercato. La norma ISO 9001:2015 risponde alle ultime tendenze e all'esigenza di essere compatibile con gli altri sistemi di gestione come la ISO 14001. La nuova versione adotterà una struttura quadro per facilitare l'utilizzo congiunto di questa norma con gli *standard* degli altri sistemi di gestione e, come è già stato anticipato, darà una maggior importanza al rischio. Le organizzazioni disporranno di un periodo di transizione di tre anni a decorrere dalla pubblicazione dell'ultima versione, in modo da riflettere le modifiche all'interno del loro sistema di gestione. Superato il tempo previsto, alle organizzazioni verrà rilasciata la certificazione ISO 9001:2015²².

Come è già stato anticipato, uno dei punti cardine della nuova versione della ISO 9001:2015 è l'approccio per processi che, insieme all'approccio sistemico, può essere realizzato utilizzando il *risk based thinking* e la metodologia PDCA, cioè "Plan-Do-Check-Act" (Figura 1.2.). *Plan* significa stabilire gli obiettivi ed i processi necessari per fornire risultati in conformità ai requisiti del cliente alle politiche dell'organizzazione; *do* consiste nell'attuare i processi; *check* indica il monitoraggio e la misurazione dei processi e del prodotto a fronte delle politiche, degli obiettivi e dei requisiti relativi al prodotto ed il report dei risultati; *act*: intraprendere azioni per il miglioramento continuo delle prestazioni dei processi.

Figura 1.2. Il modello PDCA della ISO 9001:2015 applicato ad un singolo processo attivo nel SGQ



Fonte: Aicq

Un altro aspetto fondamentale della nuova revisione è la compatibilità con gli altri *standard*. La norma ISO 9001:2015 ha adottato la struttura di alto livello (HLS - *High Level Structure*), assicurando l'allineamento alle norme già uscite e a quelle in uscita. La norma presenta la seguente struttura:

²² ISO (2015), ISO 9001, *Quality Management Systems*, [http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso_9000/iso9001_revision.htm?="](http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso_9000/iso9001_revision.htm?=)

- *leadership*, politica e responsabilità (paragrafo 5);
- processi per la pianificazione e l'identificazione di rischi ed opportunità (paragrafo 6);
- processi di supporto, incluso risorse, persone ed informazioni (paragrafo 7);
- processi operativi riferiti a clienti, prodotti e servizi (paragrafo 8);
- processi per la valutazione delle prestazioni (paragrafo 9);
- processi per il miglioramento (paragrafo 10).

Le organizzazioni non sono tenute a rispettare l'ordine sequenziale, paragrafo per paragrafo, quindi sono incoraggiate ad utilizzare l'approccio per processi, che con l'applicazione coerente della metodologia PDCA e l'approccio al rischio, consente alle organizzazioni di integrare SGQ con gli altri sistemi di gestione. I requisiti di questo *standard* sono generici in modo tale che siano applicabili a tutte le organizzazioni, in base alla tipologia, alla grandezza e al prodotto finito^{23,24,25}.

La ISO 9001:2015 sostituisce la precedente ISO 9001:2008 e tutti i certificati in essere dovranno essere aggiornati entro un periodo di transizione di 3 anni.

1.3.1. Cenni sulla diffusione della norma ISO 9001

In base ai dati forniti da ISO^{26,27}, come mostrato dalla Tabella 1.1, nel 2014 le certificazioni ISO 9001 sono 1.138.155, incrementate dell'1% rispetto al 2013, in cui erano pari a 1.126.460. Dal 2007 al 2014 le certificazioni ISO 9001 sono aumentate quasi del 20%.

Tabella 1.1. L'evoluzione della ISO 9001

Anno	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Africa	7.446	8.534	8.435	7.667	8.164	9.674	9.816	10.308
Cento e Sud America	39.354	37.458	35.549	49.260	51.685	51.459	52.466	50.256
Nord America	47.600	47.896	41.947	36.632	37.530	38.586	48.579	50.533
Europa	431.479	455.303	500.286	530.039	459.367	469.739	482.620	483.710
Est Asia e Pacifico	354.056	366.491	408.498	438.477	471.836	476.106	467.320	476.027
Sud e Cento Asia	50.379	44.171	44.432	37.596	33.577	32.373	44.847	45.365
Medio Oriente	21.172	20.469	24.604	18.839	17.069	19.050	20.812	21.956
Totale	951.486	980.322	1.063.751	1.118.510	1.079.228	1.096.987	1.126.460	1.138.155

Fonte: ISO (2014)

Alla fine di dicembre 2014 tale certificazione è stata rilasciata in 188 Paesi, tra i quali, quelli che vantano un maggior numero di certificazioni sono la Cina, l'Italia, la Germania e il Giappone. L'Italia è la prima nazione al mondo, ad aver registrato il maggior incremento di certificazioni ISO 9001 nel 2014.

²³Teta V., AICQ (2015), La transizione della nuova normativa ISO 9001:2015 come opportunità d'innovazione, <http://toscoligure.aicqna.com/files/2015/03/Presentazione-Valerio-Teta.pdf>

²⁴Cucurachi S., AENOR e Politecnico di Bari (2015), ISO 9001:2015, http://www.ordingbari.it/index.php?option=com_phocadownload&view=category&download=333:atti-seminario-csad-16-aprile-2015&id=37:seminari

²⁵Tuccoli M., AICQ (2015), ISO 9001:2015, Cosa cambia? Innovazioni e modifiche, <http://toscoligure.aicqna.com/files/2015/03/Presentazione-Massimo-Tuccoli.pdf>

²⁶ISO (2014), *The ISO Survey of Management System Standard Certifications* (2014), Executive Summary, http://www.iso.org/iso/iso_survey_executive-summary.pdf?v2014

²⁷ISO (2014), *The ISO Survey of Management System Standard Certifications* (2014), Survey Data, <http://www.iso.org/iso/home/standards/certification/iso-survey.htm?certificate=ISO/TS%2016949&countrycode=AF#standardpick>

In termini di numero di certificazioni, l'Europa occupa la terza posizione, dopo il Nord America e il Centro e Sud America.

Sempre secondo i dati forniti dall'ISO ed elaborati nella Tabella 1.2. nel 2014 su 483.710 certificazioni ISO 9001 rilasciate in Europa, 168.960 sono in Italia (circa il 35%). Dal 2007 al 2014 l'Italia ha visto un incremento di 53.601 unità.

Tabella 1.2. La diffusione della norma ISO 9001 in Europa e in Italia

Anno	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Europa	431.479	455.303	500.286	528.483	457.922	467.373	482.620	483.710
Italia	115.359	118.309	130.066	138.892	143.121	136.991	159.745	168.960

Fonte: ISO (2014) ed elaborazione degli autori

In base ai dati Accredia²⁸, aggiornati a maggio 2016, le aziende italiane certificate ISO 9001 sono 133.524, di cui poco più del 3% appartengono ai settori agricoltura e industrie alimentari. Considerando lo stesso periodo le aziende piemontesi sono 9.647, di cui 256 appartenenti al settore del *food*. La differenza tra i dati forniti da ISO e Accredia sono dovuti al fatto che alcune aziende italiane sono accreditate da enti esteri.

1.4. La sostenibilità ambientale

1.4.1. Strumenti di gestione ambientale di processo: *Standard ISO 14001* e Regolamento EMAS

La norma ISO 14001 definisce il Sistema di gestione ambientale come “*la parte del sistema di gestione generale che comprende la struttura organizzativa, le attività di pianificazione, le responsabilità, le prassi, le procedure, i processi, le risorse per elaborare, mettere in atto, conseguire, riesaminare e mantenere attiva la politica ambientale*”²⁹.

Una definizione del tutto simile è contenuta nel Regolamento EMAS, secondo cui il Sistema di gestione ambientale è “*la parte del sistema di gestione complessivo comprendente la struttura organizzativa, la responsabilità, le prassi, le procedure, i processi e le risorse per definire e attuare la politica ambientale*”³⁰.

In sostanza, le imprese possono gestire la sfera ambientale grazie all'implementazione di un sistema organizzativo generale, che permetta di coordinare, controllare e affrontare tutte le problematiche ambientali che possono insorgere³¹.

La Gran Bretagna è stata il precursore, non solo della qualità ma anche dei sistemi di gestione ambientale. La prima versione della norma nazionale *British Standard 7750 (Specification for Environment Management System)* risale al 1992 e sembra essere stata la base del Regolamento

²⁸ Accredia (2015), Organizzazioni/Aziende con sistema di gestione certificato ISO 9001, http://www.accredia.it/ppsearch/accredia_companymask_remote.jsp?ID_LINK=266&area=7

²⁹ International Standardization for Organization - ISO. (2015), Environmental Management Systems - Requirements with guidance for use, ISO, Geneve, p. 10

³⁰ Regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), che abroga il regolamento (CE) n. 761/2001 e le decisioni della Commissione 2001/681/CE e 2006/193/CE, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:342:0001:0045:it:PDF>, art. 2, definizione 13

³¹ Ivanova D., Haradinova A., Vasileva E. (2016), Environmental Performance of Companies with Environmental Management Systems in Bulgaria, *Quality – Access to Success*, 17(152), pp.61-66

EMAS (*Environmental Management and Audit Scheme*) del 1993 e dei successivi *standard* internazionali ISO 14000 del 1996³².

Analogamente a quanto già presentato in merito alla struttura dello *standard* ISO 9001, lo schema di un sistema di gestione ambientale (SGA) segue la metodologia PDCA, “*Plan-Do-Check-Act*”. Gli aspetti generali sono ripresi qui di seguito, mentre per una trattazione più specifica, differenziata secondo i due diversi *standard*, si rimanda ai paragrafi che seguono.

La politica ambientale rappresenta il concreto impegno del *top management* di implementare, mantenere e gestire correttamente il Sistema di Gestione Ambientale (SGA), attuando i programmi in cui sono prefissati gli obiettivi che s’intendono raggiungere.

Il manuale di gestione ambientale contiene il riassunto di tutta la documentazione, le responsabilità e le procedure e le registrazioni riguardanti la gestione ambientale dell’organizzazione.

La pianificazione riguarda le azioni che l’azienda mette in atto. In questa fase vengono anche stabiliti gli obiettivi e i traguardi che devono essere misurabili e monitorati costantemente.

L’attuazione del sistema ha come requisito base la fiducia nello stesso da parte della direzione. Occorre definire ruoli e responsabilità delle risorse, implementare un efficiente sistema di comunicazione tra i vari livelli interni ma anche con l’esterno. Il sistema viene monitorato in modo migliore se la documentazione è completa ed esaustiva.

I controlli servono per verificare se ciò che è stato stabilito nelle fasi precedenti viene rispettato e mette in atto delle azioni correttive in caso di necessità.

Infine, la necessità di un riesame della norma è evidente per il miglioramento continuo, che implica il raggiungimento degli obiettivi e la stesura di nuovi.

1.4.2. Standard ISO 14001:2015

La norma ISO 14001 è stata pubblicata per la prima volta nel 1996. Essa appartiene ad una famiglia di norme di cui è l’unica certificabile, “Sistemi di gestione ambientale – Requisiti e guida per l’uso”. È uno strumento internazionale di carattere volontario, applicabile a tutte le tipologie di imprese. La struttura della ISO 14001:1996, comprende le seguenti principali tematiche: l’analisi ambientale iniziale (solo richiamata), la politica ambientale, il manuale di gestione ambientale, la pianificazione, l’attuazione del sistema, i controlli e le azioni correttive ed infine, il riesame della norma³³.

La prima revisione della ISO 14001 è stata pubblicata nel novembre del 2004. Le modifiche, rispetto alla precedente edizione, non sono state sostanziali: riguardavano principalmente il miglioramento del testo, l’allineamento con la ISO 9001:2000 e l’appendice che funzionava come linea guida per l’attuazione³⁴.

A settembre 2015 è stata pubblicata la nuova versione della certificazione ISO 14001. Per l’entrata in vigore di entrambe le norme, ovvero la ISO 9001:2015 e la ISO 14001:2015, l’IAF

³²Beltramo R., Maritano E., Vesce E. (2002), Sistemi di gestione e marchi ambientali per imprese ecoefficienti. Guida interattiva per valutare e migliorare le prestazioni della propria impresa. Celid.

³³Beltramo R., Maritano E., Vesce E., (2002), Sistemi di gestione e marchi ambientali per imprese ecoefficienti. Guida interattiva per valutare e migliorare le prestazioni della propria impresa. Capitolo 4, Le norme ISO 14000. Celid.

³⁴ È possibile prendere visione degli elementi aggiuntivi, consultando il seguente link <http://www.qualityi.it/new-iso14001.htm>

(*International Accreditation Forum*) ha fissato un periodo transitorio di tre anni dalla pubblicazione.

La Tabella 1.3. presenta il confronto fra gli indici delle due versioni della norma, quella del 2004 e quella del 2015, mentre la Tabella 1.4. mette in risalto l'allineamento, anche a livello di indice, che è stato fatto fra ISO 14001 e 9001 in modo da agevolare l'integrabilità dei due sistemi.

Tabella 1.3. Raffronto fra lo *standard* ISO 14001:2004 e ISO 14001:2015

ISO 14001:2004	ISO 14001:2015
1 Scopo e campo di applicazione	1 Scopo e campo di applicazione
2 Riferimenti normativi	2 Riferimenti normativi
3 Termini e definizioni	3 Termini e definizioni
4. Requisiti del Sistema di Gestione Ambientale	3.1 Termini relativi all'organizzazione e alla leadership
4.1 Requisiti generali	3.2 Termini relativi alla pianificazione
4.2 Politica ambientale	3.3 Termini relativi al supporto e al funzionamento
4.3 Pianificazione	3.4 Termini relativi alla valutazione della prestazione e al miglioramento
4.3.1 <i>Aspetti ambientali</i>	4 Contesto dell'organizzazione
4.3.2 <i>Prescrizioni legali e altre prescrizioni</i>	4.1 Comprendere l'organizzazione e il suo contesto
4.3.3 <i>Obiettivi, traguardi e programma/i</i>	4.2 Comprendere le esigenze e le aspettative delle parti interessate
4.4 Attuazione e funzionamento	4.3 Determinare il campo di applicazione del sistema di gestione ambientale
4.4.1 <i>Risorse, ruoli, responsabilità e autorità</i>	4.4 Sistema di gestione ambientale
4.4.2 <i>Competenza, formazione e consapevolezza</i>	5 Leadership
4.4.3 <i>Comunicazione</i>	5.1 Leadership e impegno
4.4.4 <i>Documentazione</i>	5.2 Politica ambientale
4.4.5 <i>Controllo dei documenti</i>	5.3 Ruoli, responsabilità e autorità nell'organizzazione
4.4.6 <i>Controllo operativo</i>	6 Pianificazione
4.4.7 <i>Preparazione e risposta alle emergenze</i>	6.1 Azioni per affrontare rischi e opportunità
4.5 Verifica	6.1.1 <i>Generalità</i>
4.5.1 <i>Sorveglianza e misurazione</i>	6.1.2 <i>Aspetti ambientali</i>
4.5.2 <i>Valutazione del rispetto delle prescrizioni</i>	6.1.3 <i>Obblighi di conformità</i>
4.5.3 <i>Non conformità, azioni correttive e azioni preventive</i>	6.1.4 <i>Attività di pianificazione</i>
4.5.4 <i>Controllo delle registrazioni</i>	6.2 Obiettivi ambientali e pianificazione per il loro raggiungimento
4.5.5 <i>Audit interno</i>	6.2.1 <i>Obiettivi ambientali</i>
4.6 Riesame della Direzione	6.2.2 <i>Attività di pianificazione per raggiungere gli obiettivi ambientali</i>
	7 Supporto
	7.1 Risorse
	7.2 Competenza
	7.3 Consapevolezza
	7.4 Comunicazione
	7.4.1 <i>Generalità</i>
	7.4.2 <i>Comunicazione interna</i>
	7.4.3 <i>Comunicazione esterna</i>
	7.5 Informazioni documentate
	7.5.1 <i>Generalità</i>
	7.5.2 <i>Creazione e aggiornamento</i>
	7.5.3 <i>Controllo delle informazioni documentate</i>
	8 Attività operative
	8.1 Pianificazione e controllo operativi
	8.2 Preparazione e risposta alle emergenze
	9 Valutazione delle prestazioni
	9.1 Monitoraggio, misurazione, analisi e valutazione
	9.1.1 <i>Generalità</i>
	9.1.2 <i>Valutazione delle conformità</i>
	9.2 Audit interno
	9.2.1 <i>Generalità</i>
	9.2.2 <i>Programma di audit interno</i>
	9.3 Riesame di direzione
	10 Miglioramento
	10.1 <i>Generalità</i>
	10.2 <i>Non conformità e azioni correttive</i>
	10.3 <i>Miglioramento continuo</i>

Fonte: ISO 14001, edizioni 2004 e 2015

Tabella 1.4. Raffronto fra lo *standard* ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015

ISO 9001:2015	ISO 14001:2015
<p>1. Scopo e campo di applicazione 2. Riferimenti normativi 3. Termini e definizioni</p> <p>4. Contesto dell'organizzazione 4.1 Comprendere l'organizzazione e il suo contesto 4.2 Comprendere le esigenze e le aspettative delle parti interessate 4.3 Determinare il campo di applicazione del sistema di gestione per la qualità 4.4 Sistema di gestione per la qualità e relativi processi</p> <p>5 Leadership 5.1 Leadership e impegno 5.2 Politica 5.3 Ruoli, responsabilità e autorità nell'organizzazione</p> <p>6 Pianificazione 6.1 Azioni per affrontare rischi e opportunità 6.2 Obiettivi per la qualità e pianificazione per il loro raggiungimento 6.3 Pianificazione delle modifiche</p> <p>7 Supporto 7.1 Risorse 7.2 Competenza 7.3 Consapevolezza 7.4 Comunicazione 7.5 Informazioni documentate</p> <p>8 Attività operative 8.1 Pianificazione e controllo operativi 8.2 Requisiti per i prodotti e i servizi 8.3 Progettazione e sviluppo di prodotti e servizi 8.4 Controllo dei processi, prodotti e servizi forniti dall'esterno 8.5 Produzione e erogazione dei servizi 8.6 Rilascio di prodotti e servizi 8.7 Controllo degli output non conformi.</p> <p>9. Valutazione delle prestazioni 9.1 Monitoraggio, misurazione, analisi e valutazione 9.2 Audit interno 9.3 Riesame di direzione</p> <p>10 Miglioramento 10.1 Generalità 10.2 Non conformità e azioni correttive 10.3 Miglioramento continuo</p>	<p>1 Scopo e campo di applicazione 2 Riferimenti normativi 3 Termini e definizioni</p> <p>4 Contesto dell'organizzazione 4.1 Comprendere l'organizzazione e il suo contesto 4.2 Comprendere le esigenze e le aspettative delle parti interessate 4.3 Determinare il campo di applicazione del sistema di gestione ambientale 4.4 Sistema di gestione ambientale</p> <p>5 Leadership 5.1 Leadership e impegno 5.2 Politica ambientale 5.3 Ruoli, responsabilità e autorità nell'organizzazione</p> <p>6 Pianificazione 6.1 Azioni per affrontare rischi e opportunità 6.2 Obiettivi ambientali e pianificazione per il loro raggiungimento</p> <p>7 Supporto 7.1 Risorse 7.2 Competenza 7.3 Consapevolezza 7.4 Comunicazione 7.5 Informazioni documentate</p> <p>8 Attività operative 8.1 Pianificazione e controllo operativi 8.2 Preparazione e risposta alle emergenze</p> <p>9 Valutazione delle prestazioni 9.1 Monitoraggio, misurazione, analisi e valutazione 9.2 Audit interno 9.3 Riesame di direzione</p> <p>10 Miglioramento 10.1 Generalità 10.2 Non conformità e azioni correttive 10.3 Miglioramento continuo</p>

Fonte: ISO 9001, ISO 14001

Partendo dall'indice della nuova versione della norma, si sottolineano i principali tratti innovativi:

1. l'attenzione al contesto;
2. la prospettiva del ciclo di vita;
3. il rischio.

Questi tre aspetti rappresentano il fulcro dei recenti contenuti introdotti. Il campo di riferimento viene pertanto ampliato, rispetto a quello strettamente ambientale, focalizzando l'attenzione sull'ambito, inteso a 360 gradi, in cui l'organizzazione agisce ed opera.

Il contesto non è solo quello ambientale, ma si tratta di un contesto multidimensionale, "oltre alle condizioni dell'ambiente esterno senso fisico e naturale (aria, acqua, suolo, clima, ecc.) di tradizionalmente i SGA hanno sempre tenuto conto, a partire dalla conduzione dell'Analisi ambientale, il contesto va infatti inteso, in senso lato, in tutte le sue possibili declinazioni: culturale, sociale, politico, legale, normativo, finanziario, tecnologico, economico, naturale e competitivo, ecc."³⁵. Non viene però tralasciato il contesto interno: l'organizzazione ha le sue proprie attività e i suoi indirizzi, che ne costituiscono la sua specificità.

L'implementazione del Life Cycle Thinking nella nuova versione della norma segna un indirizzo nuovo verso l'inclusione delle considerazioni in termini di impatti ambientali lungo l'intero ciclo di vita. La metodologia del Life Cycle Assessment, basata su una logica di prodotto, viene accolta nella sua filosofia di base, e non comporta l'introduzione del requisito dello svolgimento di complete analisi LCA per le organizzazioni che intendono certificarsi³⁶. L'adozione del Life Cycle Perspective può fornire tutta una serie di dati ed informazioni sui quali basare la gestione di diversi processi aziendali, rispondendo a questioni relative agli impatti più significativi, collegandoli alle relative lavorazioni, a quali siano gli ambiti in cui ricercare un effettivo miglioramento uscendo dall'ambito dell'organizzazione stessa, a quali forniture sono imputabili maggiori o minori impatti³⁷.

Il concetto di rischio è un'altra delle novità fondamentali introdotte nella nuova versione della norma, rischio inteso come "effetto dell'incertezza" (punto 3.2.10 della norma ISO14001:2015) rispetto al soddisfacimento degli obiettivi. Sono individuati due precisi destinatari delle conseguenze di questa tipologia di incertezza:

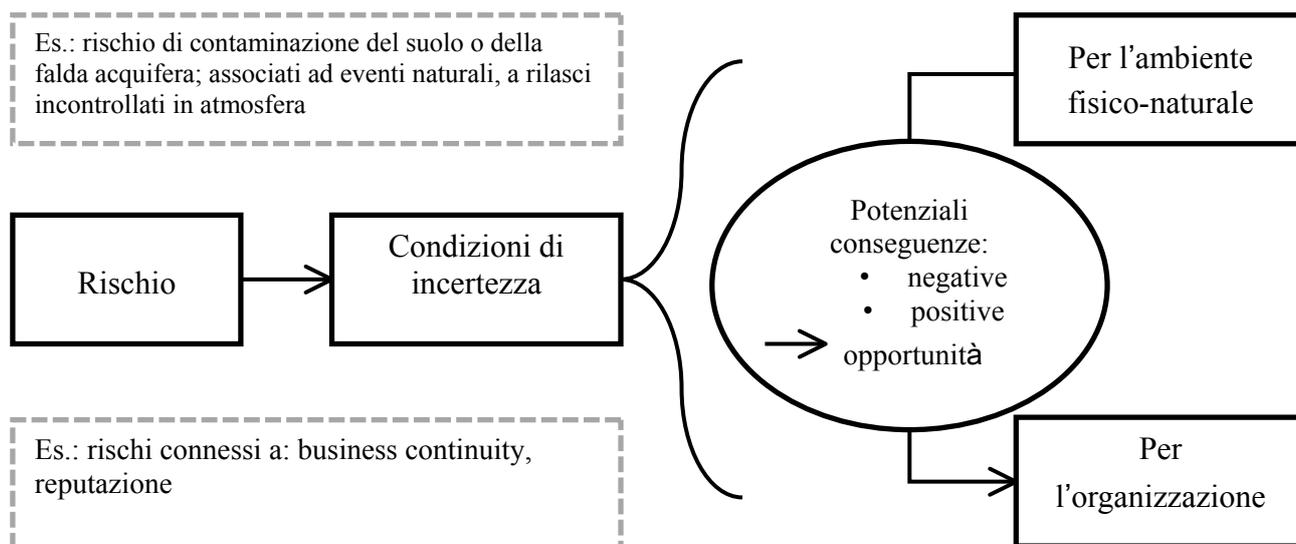
- l'ambiente, intendendo possibili ripercussioni sull'ambiente naturale;
- l'organizzazione, facendo riferimento ai rischi di non raggiungimento di obiettivi definiti all'interno del SGA, con ripercussioni in ambito di business.

³⁵ Assolombarda, Università Commerciale Luigi Bocconi – IEFÉ, 2015.

³⁶ Nicoletti, G.M.; Di Noia, A.E. Risk Management: A proposal for the practice of the "new" ISO 14001:2015. In *Risk Management: Perspectives and Open Issues. A Multi-Disciplinary Approach*; Cantino, V., De Vincentiis, P., Racca, G., Eds.; McGraw-Hill Education: London, UK, 2016; pp. 608–621

³⁷ Assolombarda, Università Commerciale Luigi Bocconi – IEFÉ, 2015.

Figura 1.3. Il rischio nella nuova ISO 14001:2015



Fonte: Assolombarda, 2015

La Figura 1.3. mette in evidenza come il rischio non venga inteso solo come portatore di effetti negativi, ma si possa considerare come foriero di effetti anche positivi. Pertanto, si invita l'organizzazione non solo a far fronte a scostamenti in termini negativi, ma anche ad eventuali "opportunità" determinate da una gestione ambientale efficace.

La Pianificazione del sistema, al punto 6.1, vede l'organizzazione coinvolta nel determinare "Azioni per affrontare rischi ed opportunità", intendendo i rischi e le opportunità correlati agli aspetti ambientali, agli obblighi di conformità ed altri fattori e requisiti, connessi al contesto in cui l'organizzazione stessa è inserita. Inoltre, tale certificazione si pone come obiettivo la riduzione burocratica e formale del Sistema di Gestione, creando nuovi strumenti che accrescano all'interno dell'organizzazione la consapevolezza e la cultura della prevenzione e della salvaguardia dell'ambiente.

1.4.3. Regolamento EMAS

L'EMAS, acronimo di Eco-Management and Audit Scheme, venne istituito attraverso l'emanazione del Regolamento n. 1836 CEE del 1993 quale principale strumento volontario per le imprese e le organizzazioni, sia pubbliche che private, con sede nel territorio dell'Unione europea, che volessero impegnarsi nel valutare e migliorare la propria efficienza ambientale, attraverso l'adozione di un Sistema di Gestione Ambientale formalizzato, da controllarsi tramite un'attività di audit. Le richieste di Registrazione EMAS sono inviate alla Sezione EMAS del Comitato Ecolabel ed Ecoaudit, che opera in seno all'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA), ente pubblico di ricerca, istituito con la legge 133/2008 di conversione, con modificazioni, del Decreto Legge 25 giugno 2008, n. 112.

Al pari dello *standard* ISO 14001, anche il Regolamento EMAS è stato revisionato negli anni e, in particolare, nel 2001, con il Regolamento n. 761 del 2001, dando vita a quello che è stato comunemente definito come EMAS 2, e nel 2009, con il Regolamento europeo n. 1221 del 2009, entrato in vigore l'11 gennaio 2010, che è attualmente in vigore.

Le revisioni che si sono succedute negli anni hanno seguito la logica di offrire al mondo delle organizzazioni uno strumento più flessibile e che si interfacciasse meglio con lo *standard* ISO 14001. Si ricorda, infatti, solo a titolo di esempio, come la prima versione di EMAS fosse disponibile solo per il mondo manifatturiero in senso stretto e che la “apertura” a tutte le organizzazioni sia stata istituita a partire dalla prima revisione del regolamento (2001), consentendo, fra l’altro, l’adesione da parte degli enti della Pubblica Amministrazione.

Anche l’ultima revisione di EMAS, nota come EMAS III, si inserisce in tale alveo, in modo da dotare le organizzazioni che intendono valutare e gestire i propri impatti ambientali, di uno strumento più snello rispetto ai precedenti, anche in considerazione di indagini che sono state condotte a livello europeo che riportavano come lo schema comunitario precedente stesse perdendo di attrattività per le realtà industriali, a favore della certificazione ISO 14001³⁸.

Le caratteristiche principali introdotte da EMAS 3 sono state:

1. lo snellimento dell’iter procedurale di registrazione;
2. la semplificazione burocratica, con il principale obiettivo di facilitare l’adesione delle imprese, principalmente delle Piccole Medie Imprese - PMI;
3. la maggiore evidenza degli indicatori ambientali di prestazione nella Dichiarazione Ambientale;
4. la semplificazione nei controlli di legge a carico delle aziende registrate.

Inoltre, per agevolare l’adesione delle organizzazioni allo schema comunitario, è riconosciuta nei fatti l’impostazione e la struttura dello *standard* ISO 14001 (edizione 2004) nella progettazione del sistema gestionale. In tal senso, l’Allegato II del Regolamento (*Requisiti del sistema di gestione ambientale e ulteriori elementi di cui le organizzazioni che applicano il sistema EMAS devono tener conto*) è esemplificativo laddove riporta “*I requisiti applicabili al sistema di gestione ambientale in ambito EMAS sono quelli definiti nella sezione 4 della norma EN ISO 14001:2004. Tali requisiti sono riportati nella colonna di sinistra della tabella che segue, che costituisce la parte A del presente allegato*”³⁹. Esistono e permangono, chiaramente, delle importanti differenze fra i due strumenti, che verranno affrontate nel paragrafo successivo, che sono destinate ad acuirsi, nella implementazione del sistema gestione, stante la ristrutturazione a livello di indice della nuova Norma ISO 14001, in quanto l’EMAS attualmente in vigore si riferisce ai punti norma contenuti della passata edizione dello *standard* ISO 14001 (come riportati in Tabella 1.3 colonna di sinistra).

Aspetto fondamentale del Regolamento EMAS concerne la Dichiarazione Ambientale e gli indicatori ambientali, che si dividono in due tipologie: di performance e di gestione. A tale aspetto, il Regolamento EMAS dedica l’Allegato IV (Comunicazione Ambientale).

La Dichiarazione Ambientale (dell’EMAS) è un documento molto più articolato e complesso rispetto alla politica ambientale (dell’ISO 14001). Essa deve essere redatta secondo quanto previsto dall’Allegato IV e deve essere resa disponibile al pubblico.

Di seguito sono riepilogati, in sintesi, i punti essenziali previsti dalla Dichiarazione Ambientale EMAS:

- dichiarazione dell’organizzazione e sintesi delle sue attività, dei suoi prodotti e servizi;

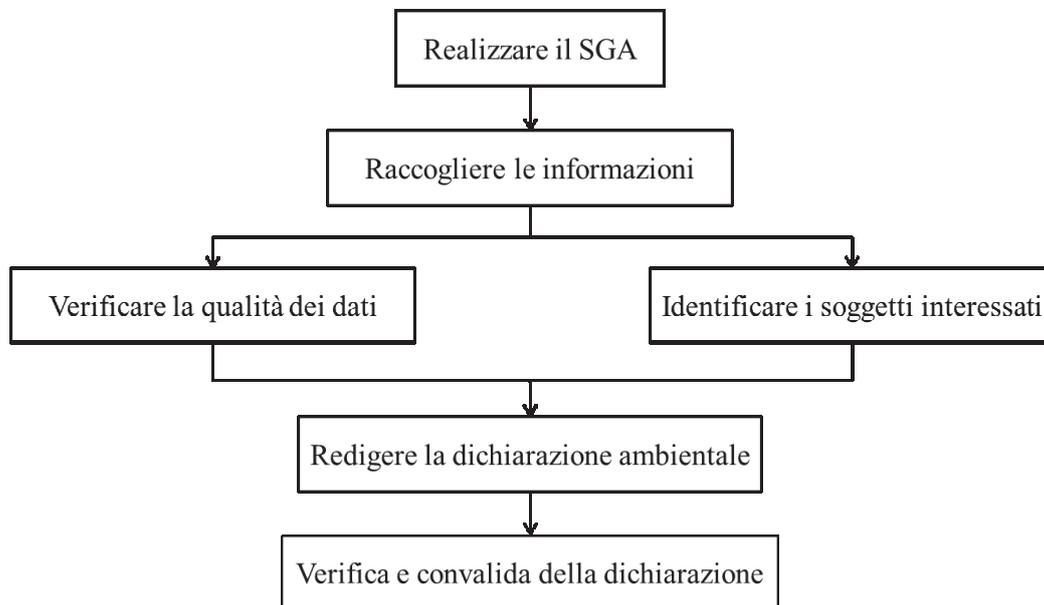
³⁸ Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Torino (2011), EMAS III, Il sistema di gestione ambientale europeo a misura di PMI, http://images.es.camcom.it/f/UEistruzioneiperluso/74/742_ESUCCP_1272011.pdf

³⁹ Regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2009 sull’adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), che abroga il regolamento (CE) n. 761/2001 e le decisioni della Commissione 2001/681/CE e 2006/193/CE, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:342:0001:0045:it:PDF>

- la politica ambientale dell'organizzazione e una breve illustrazione del suo sistema di gestione ambientale;
- descrizione degli impatti ambientali significativi diretti e indiretti;
- descrizione degli obiettivi e dei traguardi ambientali;
- sintesi dei dati disponibili sulle prestazioni dell'organizzazione rispetto ai suoi obiettivi e traguardi ambientali;
- altri fattori concernenti le prestazioni ambientali;
- un riferimento agli obblighi normativi applicabili in materia di ambiente;
- il nome e il numero di accreditamento o di abilitazione del verificatore ambientale e la data di convalida.

La Figura 1.4. riepiloga le fasi di elaborazione della Dichiarazione ambientale.

Figura 1.4. Elaborazione della Dichiarazione ambientale



Fonte: Camera di commercio di Torino

In riferimento all'ultimo punto, la semplificazione normativa riguarda la normativa IPPC (ovvero la prevenzione e la riduzione integrata dell'inquinamento), i Decreti Legislativi in materie di acqua, in materia di rifiuti ed altre semplificazioni normative⁴⁰.

1.4.4. Differenze ISO ed EMAS

Le differenze tra la certificazione ISO 14001 e il Regolamento EMAS III⁴¹, entrambe di carattere volontario, risiedono in primis nel fatto che EMAS prevede in modo cogente l'analisi ambientale iniziale e la Dichiarazione Ambientale pubblica. Si sottolinea che l'ISO 14001:2004 pur non

⁴⁰ Per maggiori dettagli, consultare il seguente documento http://images.es.camcom.it/f/UEIstruzioniperluso/74/742_ESUCCP_1272011.pdf

⁴¹ Le differenze dettagliate sono previste consultando il seguente documento <http://www.bureauveritas.it/d564af004955d74492a2f3e8e57a8d15/EMASIII-Italiano.pdf?MOD=AJPERES&&lmod=2142677434>. In sostanza, l'Allegato II è suddiviso in due parti: la parte A contiene i requisiti della certificazione ISO 14001, la parte B i requisiti che ha in più EMAS rispetto alla ISO 14001.

prevedendola espressamente, richiamava l'analisi ambientale iniziale nell'appendice A.3.1 "Guida all'uso della norma", a causa della necessità di fornire risposte a domande riguardanti la conformità legislativa, la reale conoscenza per le organizzazioni della propria situazione ambientale, l'esistenza o l'assenza di procedure che guidino la gestione dell'ambiente e la valutazione dell'esperienza derivante dall'analisi degli incidenti già capitati. La nuova versione dello *standard* dedica, per contro, una sezione specifica (Punto Norma 4: Contesto dell'organizzazione) in modo che il contesto, comprensivo delle esigenze e delle parti interessate, sia coerentemente preso in considerazione prima di pianificare, attuare, controllare e riesaminare il proprio sistema di gestione ambientale.

L'ISO 14001:2015, nell'alveo della precedente versione, prevede invece i principi generali che l'azienda s'impegna a rispettare, affinché la politica ambientale dell'organizzazione (Paragrafo 5.2) dello *standard*:

- a) sia appropriata alla finalità e al contesto dell'organizzazione;
- b) includa un impegno al miglioramento continuo per accrescere le prestazioni ambientali;
- c) includa un impegno al rispetto delle prescrizioni legali applicabili;
- d) fornisca il quadro di riferimento per stabilire e riesaminare gli obiettivi e i traguardi ambientali;
- e) comprenda l'impegno alla protezione dell'ambiente;
- f) sia documentata, attuata e mantenuta attiva;
- g) sia comunicata a tutte le persone che lavorano per l'organizzazione o per conto di essa;
- h) sia disponibile alle parti interessate.

Le principali differenze fra i due strumenti sono legate alla necessità di pubblicare la Dichiarazione Ambientale prevista da EMAS, in base al già commentato Allegato IV e, quindi ad un diverso grado di comunicazione con il pubblico e trasparenza delle informazioni, in quanto l'organizzazione deve dimostrare di avere un dialogo aperto con l'esterno e con le altre parti interessate che possono essere i fornitori e gli appaltatori.

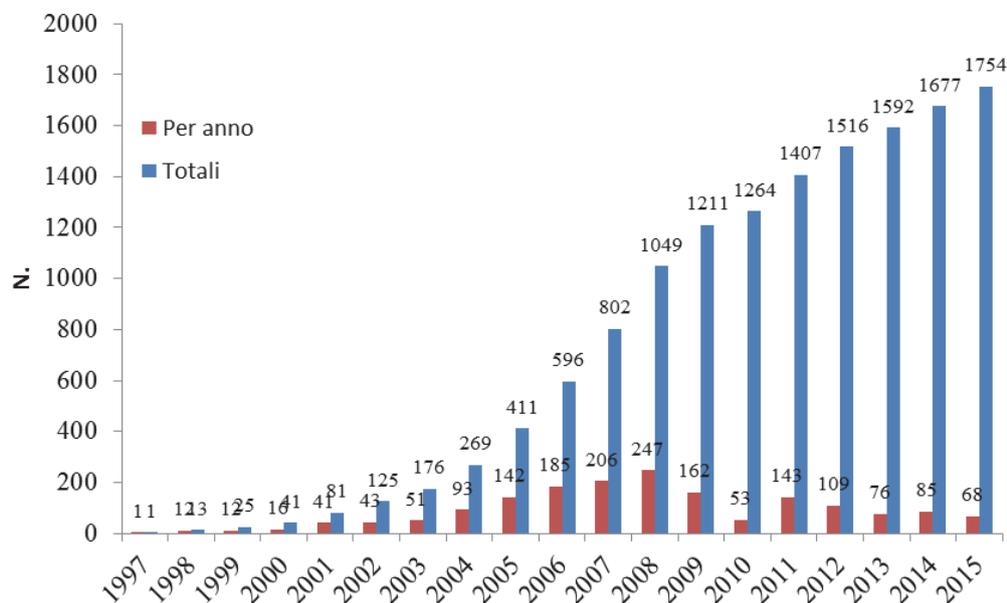
Tale differenza è dovuta ad un diverso sistema di accreditamento, che rappresenta il secondo importante motivo di differenziazione fra i due modelli. Infatti, in ambito EMAS, il verificatore è un ente privato, accreditato da un ente pubblico, mentre in ambiente ISO 14001, il verificatore è sempre un ente privato, ma accreditato da un altro ente privato, nella fattispecie Accredia. Tale fattore si ripercuote sul tipo di riconoscimento, in quanto per EMAS il sito viene registrato ed inserito in un elenco pubblico e l'organizzazione acquisisce dal Comitato Ecolabel e Ecoaudit una dichiarazione di partecipazione a EMAS stesso; in ambito ISO, per contro, il sito viene certificato.

1.4.5. Adesione alla gestione ambientale

Secondo i dati ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale), aggiornati a Dicembre 2015, le registrazioni EMAS in Italia sono 1.754, incrementate di 68 unità rispetto all'anno precedente. Tra queste, 86 sono in Piemonte, che si "classifica" al quinto posto tra le regioni italiane, preceduto in ordine da Lombardia (187), Emilia Romagna (163), Toscana (129) e Trentino Alto Adige (91). Se si focalizza l'attenzione sulle industrie alimentari, a livello italiano si contano 78 siti registrati, che pongono tale comparto al quarto posto per importanza. Delle aziende piemontesi che fanno parte del settore agroalimentare, le registrazioni sono 10 (di cui 3 hanno la

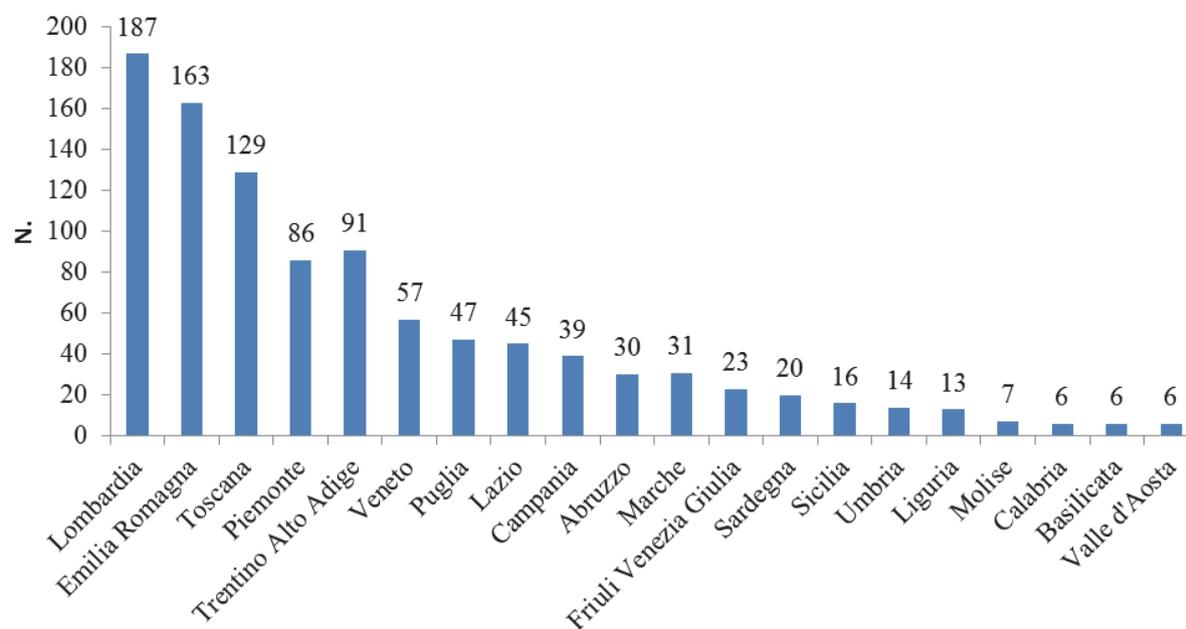
sede legale in Piemonte, ma la registrazione risulta nelle sedi in Provincia di Milano)⁴². Un ulteriore aspetto degno di attenzione riguarda il fatto che il 21% dei siti registrati appartengono a enti o pubblica amministrazione⁴³ (Figure 1.5., 1.6., 1.7. e 1.8.).

Figura 1.5. RegISTRAZIONI EMAS rilasciate in Italia



Fonte: ISPRA⁴⁴

Figura 1.6. RegISTRAZIONI EMAS per regione (anno 2015)



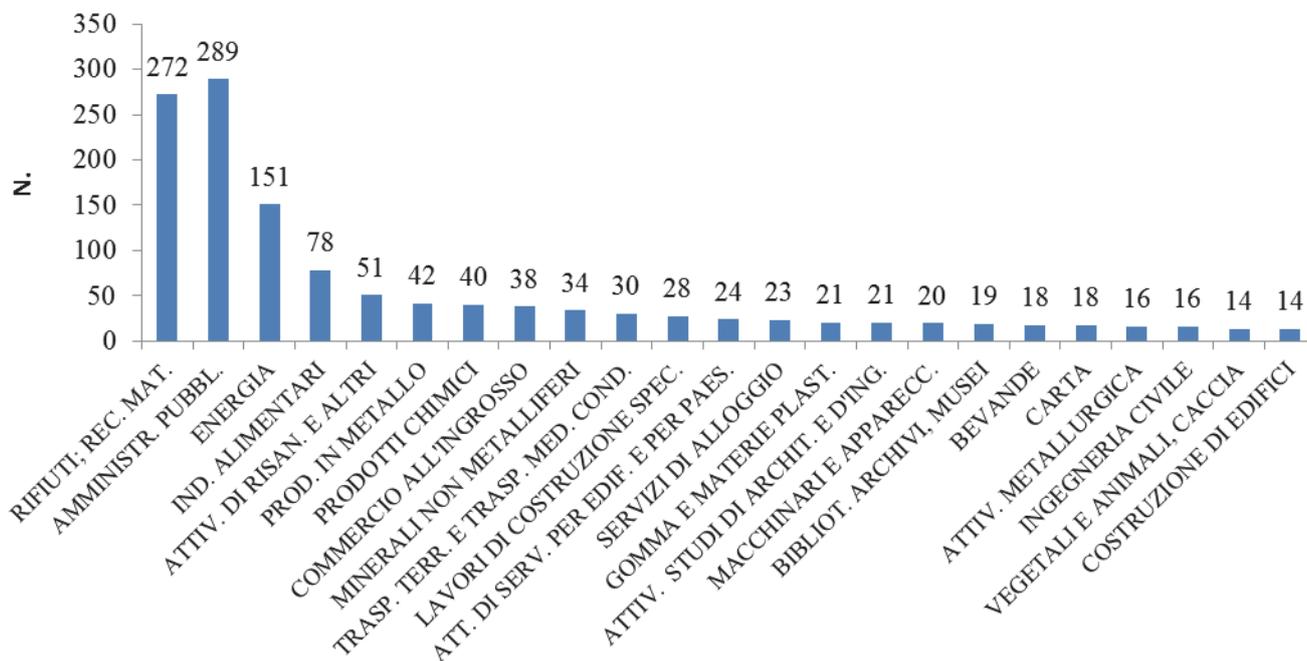
Fonte: ISPRA

⁴² ISPRA (2015), Elenco organizzazioni registrate EMAS, <http://www.isprambiente.gov.it/certificazioni/files/emas/elenco-delle-organizzazioni-registrate-emas>

⁴³ ISPRA (2016), Statistiche, <http://www.isprambiente.gov.it/certificazioni/emas/statistiche>

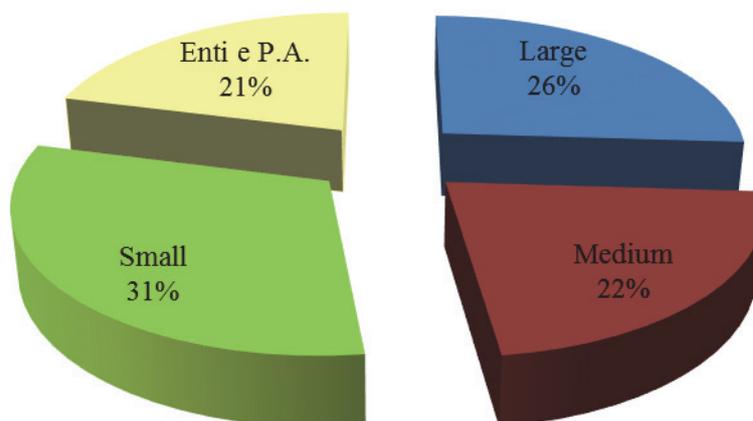
⁴⁴ <http://www.isprambiente.gov.it/certificazioni/emas/statistiche>

Figura 1.7. RegISTRAZIONI EMAS per attività economica



Fonte: ISPRA

Figura 1.8. Tipologia delle organizzazioni registrate EMAS (anno 2015)



Fonte: ISPRA

In base ai dati forniti da ISO^{45,46}, come mostrato dalla Tabella 1.5., nel 2014, ultimo anno per il quale l'ISO ha pubblicato l'annuale "The ISO Survey of Management System Standard

⁴⁵ ISO (2014), *The ISO Survey of Management System Standard Certifications (2014)*, Executive Summary, http://www.iso.org/iso/iso_survey_executive-summary.pdf?v2014

⁴⁶ ISO (2014), *The ISO Survey of Management System Standard Certifications (2014)*, Survey Data, <http://www.iso.org/iso/home/standards/certification/iso-survey.htm?certificate=ISO/TS%2016949&countrycode=AF#standardpick>

Certifications” le certificazioni ISO 14001 sono 324.148, incrementate del 7,5% rispetto al 2013, in cui erano pari a 301.622.

Dal 2007 al 2014 le certificazioni ISO 14001 sono aumentate quasi del 110%.

Tabella 1.5. L’evoluzione della ISO 14001

Anno	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Africa	1.096	1.518	1.531	1.675	1.740	2.084	2.519	2.565
Centro e Sud America	4.260	4.413	3.748	6.999	7.074	8.202	9.890	101.43
Nord America	7.267	7.194	7.316	6.302	7.450	8.573	8.917	101.39
Europa	65.097	78.118	89.237	103.126	101.177	111.910	119.082	123.849
Est Asia e Pacifico	72.350	91.156	113.850	126.551	137.335	146.069	151.203	166.441
Sud e Centro Asia	2.926	3.770	4.517	4.380	4.725	4.969	6.577	7.192
Medio Oriente	1.576	2.405	2.775	2.515	2.425	2.847	3.434	3.819
Totale	154.572	188.574	222.974	251.548	261.926	284.654	301.622	324.148

Fonte: ISO (2014)

Alla fine di dicembre 2014 tale certificazione è stata rilasciata in 170 Paesi. Fra le Nazioni in cui la certificazione ambientale ha avuto maggiore adesione, si contano la Cina, l’Italia, il Giappone e la Gran Bretagna. In particolare, l’Italia è la seconda nazione al mondo, dopo la Cina, ad aver registrato il maggior incremento di certificazioni ISO 14001 nel 2014.

In base ai dati Accredia⁴⁷, le aziende italiane certificate ISO 14001 sono 21.715, di cui 841 (3,9%) appartengono al settore di certificazione IAF 03 – Industrie alimentari, delle bevande e del tabacco. Contestualizzando alle sole aziende piemontesi, su un totale di 1.497, si contano 51 realtà (3,4%, leggermente al di sotto della media nazionale) appartenenti al settore di certificazione IAF 03.

La differenza tra i dati forniti da ISO e Accredia sono dovuti al fatto che le alcune aziende italiane sono accreditate da enti esteri.

1.5. Le certificazioni etiche SA 8000 e ISO 26000

La certificazione SA 8000 è il sistema di gestione della responsabilità sociale (*Social Accountability*), emanata negli Stati Uniti, nel 1997, dal *Council of Economical Priorities Accreditation Agency* (C.E.E.P.A.)⁴⁸, il cui scopo è quello di fornire uno *standard* a tutte le organizzazioni che, volontariamente, adeguano il proprio sistema di gestione secondo principi etici. Questo *standard* è basato sulle convenzioni dell’ILO (*International Labour Organization*), sulla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani e sulla Convenzione delle Nazioni Unite sui Diritti del Bambino.

La prima edizione è stata pubblicata nel 1997 e l’ultima revisione è avvenuta nel 2014⁴⁹. I principali criteri dei requisiti riguardano:

⁴⁷Accredia (2015), Organizzazioni/Aziende con sistema di gestione certificato ISO 9001, http://www.accredia.it/ppsearch/accredia_companyname_remote.jsp?ID_LINK=266&area=7 (ultimo accesso 8 giugno 2016)

⁴⁸Nel 2000, il CEEPA ha modificato la propria denominazione in SAI (*Social Accountability International*),

⁴⁹http://sa-intl.org/_data/n_0001/resources/live/SA8000%202014_ITA_finale.pdf

1. lavoro infantile: l'azienda "non deve ricorrere né dare sostegno all'utilizzo del lavoro infantile", inteso come quello effettuato da un bambino con un'età inferiore ai 15 anni (articolo 1.1.);
2. lavoro forzato o obbligato: l'azienda "non deve ricorrere né dare sostegno all'utilizzo del lavoro forzato o obbligato, incluso il lavoro nelle prigioni, non deve trattenere documenti d'identità in originale e non deve richiedere al personale di pagare "depositi" all'inizio del rapporto di lavoro" (articolo 2.1.);
3. salute e sicurezza: l'azienda "deve garantire un ambiente di lavoro sicuro e salubre e deve adottare misure efficaci per prevenire potenziali incidenti, infortuni o malattie che possano verificarsi in conseguenza di, in relazione a, oppure durante lo svolgimento del lavoro. Deve ridurre o eliminare, per quanto ragionevolmente possibile, le cause di tutti i rischi presenti nell'ambiente di lavoro, tenendo presenti lo stato delle conoscenze prevalenti del settore ed ogni specifico rischio" (articolo 3.1.);
4. libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva: "tutto il personale deve avere il diritto di formare, partecipare a, ed organizzare, sindacati di propria scelta, e di contrattare collettivamente con l'organizzazione. L'organizzazione deve rispettare questo diritto, e deve informare efficacemente il personale del fatto che esso può liberamente aderire a qualsiasi organizzazione dei lavoratori di propria scelta, senza che questo comporti alcuna conseguenza negativa o provochi ritorsioni da parte dell'organizzazione. L'organizzazione non deve interferire in alcun modo nella formazione, nel funzionamento o nella gestione delle suddette organizzazioni dei lavoratori o nel processo di contrattazione collettiva" (articolo 4.1.);
5. discriminazione: l'azienda "non deve ricorrere o dare sostegno ad alcuna forma di discriminazione nell'assunzione, retribuzione, accesso alla formazione, promozione, cessazione del rapporto o pensionamento, in base a razza, origine nazionale, territoriale o sociale, casta, nascita, religione, disabilità, genere, orientamento sessuale, responsabilità familiari, stato civile, appartenenza sindacale, opinioni politiche, età, o qualsiasi altra condizione che potrebbe dare luogo a discriminazione" (articolo 5.1.);
6. procedure disciplinari: l'organizzazione deve trattare tutto il personale con dignità e rispetto. Non deve utilizzare o tollerare l'utilizzo di punizioni corporali, coercizione fisica o mentale, abuso verbale nei confronti del personale. Non sono permessi trattamenti duri o inumani (articolo 6.1.);
7. orario di lavoro: l'azienda "deve rispettare le leggi vigenti, la contrattazione collettiva (ove applicabile) e gli *standard* di settore in materia di orario di lavoro, riposi e festività pubbliche. La settimana lavorativa normale, esclusi gli straordinari, deve essere quella stabilita dalla legge, ma non deve comunque eccedere le 48 ore" (articolo 7.1.);
8. retribuzione: l'azienda "deve rispettare il diritto del personale ad un salario dignitoso, e garantire che la retribuzione pagata per una settimana lavorativa normale, straordinari esclusi, corrisponda sempre almeno agli *standard* legali o agli *standard* minimi di settore, o ai contratti collettivi (ove applicabile). I salari devono essere sufficienti a soddisfare i bisogni primari del personale, oltre a fornire un qualche guadagno discrezionale" (articolo 8.1.);
9. sistemi di gestione: il management dell'azienda deve definire la politica etica includendo l'impegno dell'organizzazione ad adeguarsi a tutti i requisiti dello *standard* SA8000 e poi dovrà essere comunicato a tutti gli *stakeholders* (articolo 9.1.).

Le principali novità della SA 8000:2014 riguardano il *Social Performance*, formato dal *management* e dai lavoratori dell'azienda che valutano e monitorano la conformità alle norme, la valutazione dei rischi aziendali in materia sociale, soprattutto per implementare un sistema di monitoraggio dei fornitori e il *Social Fingerprint Process*⁵⁰. Quest'ultimo strumento aiuta le organizzazioni ad eseguire delle autovalutazioni che consentono di misurare eventuali scostamenti rispetto ai *rating* previsti dallo *standard*.

Questa certificazione è adattabile a tutte le tipologie di aziende, che operano in varie parti del mondo ed è integrabile con altri sistemi di gestione (ad esempio ISO 9001 e ISO 14001). Inoltre, se l'esito dell'*audit* svolto da un organismo di terza parte è positivo, verrà rilasciato il certificato.

L'ISO ha pubblicato nel 2010 le Linee guida per la Responsabilità Sociale ISO 26000. L'obiettivo è quello di "aiutare le organizzazioni a contribuire allo sviluppo sostenibile, di incoraggiarle ad andare al di là del mero rispetto delle leggi, di promuovere una comprensione comune nel campo della responsabilità sociale e di integrare altri strumenti e iniziative per la responsabilità sociale, ma non di sostituirsi a essi"⁵¹.

La ISO 26000 è una Linea Guida e non una norma: ciò significa che non sarà rilasciata alcuna certificazione da parte di un ente terzo sul modello di altri sistemi di gestione (ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 ecc). È uno strumento complementare alla SA 8000.

Dal data set *Social Accountability Accreditation Services*, al 3 maggio 2016 sono 3.727 le certificazioni SA 8000, rilasciate a livello mondiale, con un numero di dipendenti coinvolti di oltre 2 milioni⁵². L'Italia, India e Cina sono i Paesi che hanno maggiormente utilizzato questo strumento certificativo (Tabella 1.6.).

Tabella 1.6. Diffusione dello *standard* SA8000

Paese	Numero Certificazioni SA8000	Numero dipendenti coinvolti
Italia	1.081	260.477
India	953	524.303
Cina	654	366.450
Romania	112	28.456
Bulgaria	91	10.544
Vietnam	91	76.569
Brasile	68	108.239
Pakistan	62	104.683
Spagna	40	69.720
Altri Paesi	338	333.266
Totale	3.490	1.882.707

Fonte: elaborazione interna su dati SAAS

A livello nazionale sono state rilasciate 1081 certificati, di cui 3 nel settore "agricoltura", 78 in quello "*food*" e 47 nel "*food service*". Le regioni italiane che hanno il maggior numero di organizzazioni certificate in ambito agroalimentare sono la Campania (20), l'Emilia Romagna (20), la Toscana (18) e la Lombardia (16). Il Piemonte ha 7 aziende di cui 3 nel *food* e 4 nel *food services*, ubicate principalmente in provincia di Cuneo (Tabella 1.7.).

⁵⁰ SAI (2015), SA8000: 2014, <http://www.sa-intl.org/index.cfm?fuseaction=Page.ViewPage&pageId=1711>

⁵¹ CSR Unioncamere, ISO 26000, <http://www.csr.unioncamere.it/P42A646C640S370/ISO-26000.htm>

⁵² <http://www.saasaccreditation.org/certifacilitieslist>

Tabella 1.7. Diffusione della SA 8000 nelle regioni italiane.

Regione	Agricoltura	Food	Food Services	Totale per regione
Campania	0	12	8	20
Emilia-Romagna	0	16	4	20
Toscana	0	16	2	18
Lombardia	0	8	8	16
Puglia	2	4	4	10
Veneto	0	7	3	10
Lazio	1	2	5	8
Piemonte	0	3	4	7
Abruzzo	0	1	3	4
Calabria	0	0	3	3
Sicilia	0	2	1	3
Trentino-Alto-Adige	0	3	0	3
Umbria	0	1	2	3
Liguria	0	1	0	1
Marche	0	1	0	1
Sardegna	0	1	0	1
Totale generale	3	78	47	128

Fonte: elaborazione interna su dati SAAS

1.6. I Sistemi di Gestione sulla Salute e sulla Sicurezza sul Lavoro: OHSAS 18001 e ISO 45001:2016

Lo *standard* OHSAS 18001 (*Occupational health and safety management systems*)⁵³ è il Sistema di Gestione sulla Salute e la Sicurezza nei luoghi di lavoro (SSL) ed è stato emanato, nel 1999, dal *British Standard Institution*. Esso consente all'organizzazione di gestire i rischi relativi alla SSL (Salute, Sicurezza dei Lavoratori), di migliorare le *performance* del *business*, di rendere l'ambiente di lavoro sempre più sicuro e di garantire l'applicazione delle normative vigenti in materia di sicurezza⁵⁴. Per salute e sicurezza del lavoro s'intendono "condizioni e fattori che influenzano o possono influenzare la salute e la sicurezza dei lavoratori dipendenti o degli altri lavoratori (inclusi i lavoratori temporanei e il personale di aziende esterne operanti nel sito produttivo), i visitatori e ogni altra persona nell'ambiente di lavoro".

Il grado di applicabilità dello *standard* dipende da diversi fattori, quali la politica aziendale di SSL, la natura delle attività svolte e le condizioni in cui si opera. Questo schema certificativo può essere adottato da aziende operanti in qualsiasi settore economico e dimensione che desiderano:

- dotarsi di un Sistema di Gestione (SG) della SSL al fine di tutelare tutti coloro che si trovano più facilmente esposti a rischi per la salute e per la sicurezza nello svolgimento delle rispettive mansioni;
- implementare, gestire e migliorare nel tempo un Sistema di Gestione della SSL;
- assicurare la conformità con quanto stabilito dalla politica aziendale di SSL;

⁵³ <http://www.ohsas-18001-occupational-health-and-safety.com/>

⁵⁴ In Italia, in ambito cogente, la salute e la sicurezza sul lavoro sono regolamentate dal Decreto Legislativo n.81/2008 anche noto come Testo unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro e da successivi ulteriori decreti.

- dimostrare agli *stakeholders* di aver adottato un Sistema di Gestione della SSL più restrittivo rispetto ai requisiti legali;
- certificare il proprio SG della SSL avvalendosi di una società di certificazione.

Il percorso della norma OHSAS prevede innanzitutto che l'azienda effettui un *audit* per identificare i pericoli e valutare i rischi delle sue attività, che possano mettere in pericolo la salute del lavoratore. Successivamente, oltre alla definizione della politica SSL in cui sono sintetizzati gli obiettivi che l'azienda intende perseguire, viene elaborato il piano operativo, nel quale, individuati i punti critici, sono predisposti le idonee misure di controllo, definendo i tempi e le responsabilità. In seguito, vengono messe in atto le azioni di monitoraggio e le misurazioni delle *performance* del sistema, con lo scopo di perseguire il miglioramento continuo⁵⁵.

La prima revisione, avvenuta nel 2007, consentì all'OHSAS 18001 di divenire lo *standard* riconosciuto a livello internazionale in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

In ambito ISO, nel 2013 è iniziato il percorso per l'emanazione dello *standard* ISO 45001, che dovrebbe essere pubblicato entro il 2016⁵⁶. La nuova norma, partendo dall'OHSAS 18001 e dalle linee guida ILO-OSH dell'Organizzazione internazionale del lavoro, permetterà di implementare il sistema di gestione della salute e della sicurezza dei lavoratori con gli altri sistemi di gestione della qualità e dell'ambiente, attraverso un particolare focus sull'organizzazione aziendale e coinvolgendo il *top management*⁵⁷.

L'implementazione della nuova certificazione consentirà agli *stakeholders* di:

- migliorare la capacità di rispondere ai problemi di conformità normativa;
- ridurre i costi complessivi degli infortuni sul lavoro;
- ridurre i tempi di fermo e i costi di interruzione delle operazioni;
- ridurre i costi dei premi assicurativi;
- ridurre l'assenteismo e i tassi di *turnover* dei dipendenti;
- migliorare la reputazione dell'azienda in materia di sicurezza e salute sul lavoro⁵⁸.

In Italia, le certificazioni OHSAS 18001 risultanti dalla banca dati di Accredia, a febbraio 2016 sono 12.812, di cui solo 408 sono aziende agroalimentari (3% del totale) (395 del settore IAF 03 - Industrie alimentari, bevande e tabacco e 13 del settore IAF 01 - Agricoltura). Tra le Regioni italiane, circa un quarto delle aziende certificate sono ubicate in Emilia Romagna, seguite da Lombardia (59), Veneto (39), Friuli Venezia Giulia (31) e Piemonte (31), (Tabella 1.8.).

⁵⁵ CSQA, Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro – Requisiti, http://www.csqa.it/getattachment/CSQA/Norme/Sicurezza/BS-OHSAS-18001/Traduzione_integrata_18001-07.pdf.aspx

⁵⁶ <http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso45001.htm>

⁵⁷ UNI (2014), La norma ISO 45001 sulla salute e sulla sicurezza dei lavoratori ora in versione *Committee Draft*, http://uni.com/index.php?option=com_content&view=article&id=3033%3AAla-norma-iso-45001-sulla-salute-e-sicurezza-dei-lavoratori-ora-in-versione-committee-draft&catid=171&Itemid=2612

⁵⁸ ISO, ISO 45001 *Briefing notes, Occupational health and safety*, http://www.iso.org/iso/iso_45001_briefing_note.pdf

Tabella 1.8. Le certificazioni OHSAS 18001:2016 in Italia

Regione	Certificazioni OHSAS 18001	Certificazioni OHSAS 18001 IAF 01	Certificazioni OHSAS 18001 IAF 03
Abruzzo	316	0	6
Basilicata	126	0	4
Calabria	185	0	2
Campania	622	0	17
Emilia Romagna	1.231	0	101
Friuli Venezia Giulia	426	0	31
Lazio	1.126	1	13
Liguria	715	0	2
Lombardia	2.198	0	59
Marche	431	0	6
Molise	87	0	0
Piemonte	1.052	0	31
Puglia	498	0	21
Sardegna	184	0	6
Sicilia	466	0	5
Toscana	1.012	10	34
Trentino Alto Adige	302	0	8
Umbria	291	2	10
Valle d'Aosta	0	0	0
Veneto	1.544	0	39
Totale	12.812	13	395

Fonte: elaborazione interna su dati Accredia, aggiornati al 25/2/2016

A livello piemontese, nel settore agroalimentare sono stati emessi, nel settore IAF 03, solo 31 certificati, di cui 12 in provincia di Cuneo e 8 in quella di Torino (Tabella 1.9).

Tabella 1.9. Le certificazioni OHSAS 18001:2016 in Piemonte

Province	Certificazioni OHSAS 18001	Certificazioni OHSAS 18001 IAF 03
Torino	431	8
Alessandria	124	0
Asti	44	3
Biella	66	1
Cuneo	118	12
Novara	107	7
Verbano Cusio Ossola	76	0
Vercelli	86	0
Totale	1.052	31

Fonte: elaborazione interna su dati Accredia, aggiornati al 25/2/2016

1.7. Riferimenti bibliografici

- Accredia (2009), *Le principali novità della norma UNI EN ISO 9001:2008*, http://www.accredia.it/UploadDocs/234_GIGANTE_ISO9001_2008.pdf
- Accredia (2015), *Organizzazioni/Aziende con sistema di gestione certificato ISO 9001*, http://www.accredia.it/ppsearch/accredia_company_mask_remote.jsp?ID_LINK=266&area=7
- Assolombarda. (2015). *ISO 14001:2015. I Sistemi di Gestione Ambientale a un punto di svolta. Le novità della norma e le linee guida per l'applicazione dei nuovi requisiti*. Assolombarda, Milano.
- Assolombarda, Università Commerciale Luigi Bocconi – IEFE. (2015). *ISO 14001:2015. Le novità della norma e le linee guida per l'applicazione dei nuovi requisiti*. *Ambiente & Sicurezza*, 20, 1-103.
- Barjolle D., Sylvander B. (2000), *Report for European Commission Protected Designations of origin and protected geographical indications in Europe: Regulation or policy? Recommendations*, <http://www.origin-food.org/pdf/pdo-pgi.pdf>.
- Beltramo R., Maritano E., Vesce E. (2002), *Sistemi di gestione e marchi ambientali per imprese ecoefficienti. Guida interattiva per valutare e migliorare le prestazioni della propria impresa*. Celid.
- Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Torino (2011), *EMAS III, Il sistema di gestione ambientale europeo a misura di PMI*, http://images.es.camcom.it/f/UEIstruzioniiperluso/74/742_ESUCCP_1272011.pdf
- CSQA, *Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro – Requisiti*, http://www.csqa.it/getattachment/CSQA/Norme/Sicurezza/BS-OHSAS-18001/Traduzione_integrata_18001-07.pdf.aspx
- Cucurachi S., AENOR e Politecnico di Bari (2015), *ISO 9001:2015*, http://www.ordingbari.it/index.php?option=com_phocadownload&view=category&download=33:atti-seminario-csad-16-aprile-2015&id=37:seminari
- European Commission. (2009). *Regulation (EC) N. 1221/2009 of the European Parliament and of the Council of 25 November 2009 on the voluntary participation by organisation in a Community Eco-management and audit scheme (EMAS), repealing Regulation (EC) N. 761/2001 and Commission Decisions 2006/681/EC and 2006/193/EC*.
- Gigante N., Cepas (2014), *La nuova edizione della norma ISO 9001, Il “risk based thinking”*, http://www.cepas.eu/wp-content/uploads/Gigante_Workshop_26032014.pdf
- International Standardization for Organization - ISO. (2004), Environmental Management systems - Requirements with guidance for use, ISO, Geneve.*
- International Standardization for Organization - ISO. (2015), Environmental Management systems - Requirements with guidance for use, ISO, Geneve.*
- International Standardization for Organization - ISO. (2015), Quality Management systems - Requirements with guidance for use, ISO, Geneve.*
- ISO, *ISO 45001 Briefing notes, Occupational health and safety*, http://www.iso.org/iso/iso_45001_briefing_note.pdf

- ISO (2014), *The ISO Survey of Management System Standard Certifications* (2014), Executive Summary, http://www.iso.org/iso/iso_survey_executive-summary.pdf?v2014
- ISO (2014), *The ISO Survey of Management System Standard Certifications* (2014), Survey Data, <http://www.iso.org/iso/home/standards/certification/iso-survey.htm?certificate=ISO/TS%2016949&countrycode=AF#standardpick>
- Ivanova D., Haradinova A., Vasileva E. (2016), Environmental Performance of Companies with Environmental Management Systems in Bulgaria, *Quality – Access to Success*, 17(152), pp.61-66
- Manfredini R. (2010), Il paesaggio alimentare: tutela e valorizzazione delle eccellenze italiane, *Silvæ*, 6 (13): 93-97.
- Mirandola R., Tuccoli M., Vaglini S., De Risi P. (2004), *Sistemi qualità*, ETS Editrice, Pisa.
- Montemarano E., Riva E. (2009), *Il diritto della qualità*, De qualitate management, Accredia, https://www.accredia.it/UploadDocs/350_DirittoQualit_2009.pdf
- Morgan K., Mardesen T., Murdoch j. (2006), *Worlds of Food: Place, Power, and Provenance in the Food Chain*, Oxford Geographical and Environmental Studies, Oxford University Press.
- Muzzarelli C., Werisk, L'introduzione della gestione del rischio della ISO 9001:2015, Collegamenti con ISO31000 e ISO31010, *Riskbasedthinking*, <http://www.puntosicuro.it/sicurezza-sul-lavoro-C-1/tipologie-di-contenuto-C-6/valutazione-dei-rischi-C-59/la-futura-iso-9001-lo-standard-iso-31000-il-risk-based-thinking-AR-14889/>
- Nicoletti, G.M.; Di Noia, A.E. Risk Management: A proposal for the practice of the “new” ISO 14001:2015. In *Risk Management: Perspectives and Open Issues. A Multi-Disciplinary Approach*; Cantino, V., De Vincentiis, P., Racca, G., Eds.; McGraw-Hill Education: London, UK, 2016; pp. 608–621
- Percivale F., Beltramo R., Peira G. (1996), *La qualità dei prodotti alimentari. L'evoluzione della filiera agroalimentare verso la qualità del prodotto*, *De Qualitate*, 50 (2): 87-94.
- Peri C. (1994), *Qualità: concetti e metodi*, Milano, Franco Angeli.
- Peri C. (2006), *The universe of food quality, Food quality and preference*, 17: 3-8.
- Petrini C. (2005), *Buono pulito e giusto. Nuovi principi di neogastronomia*, Giulio Einaudi Editore, Torino.
- Proto M. (1999), *Il sistema qualità. Profili tecnici e percorsi evolutivi*, Giappichelli, Torino.
- Social Accountability 8000, *Standard Internazionale* (2014), http://sa-intl.org/_data/n_0001/resources/live/SA8000%202014_ITA_finale.pdf
- Teta V., AICQ (2015), *La transizione della nuova normativa ISO 9001:2015 come opportunità d'innovazione*, <http://toscoligure.aicqna.com/files/2015/03/Presentazione-Valerio-Teta.pdf>
- Thione L., (2003), *Il sistema italiano per la qualità*, Sincert, http://web.unicam.it/sgq/documenti/sistema_qualita_sincert.pdf
- Tuccoli M., AICQ (2015), *ISO 9001:2015, Cosa cambia? Innovazioni e modifiche*, <http://toscoligure.aicqna.com/files/2015/03/Presentazione-Massimo-Tuccoli.pdf>

TÜV Italia (2014), *Comunicato, Revisione della ISO 9001: le novità su cui focalizzare l'attenzione*, <http://www.tuv.it/uploads/images/1410960783626792631780/comunicato-stampa-iso9001-2015-def.pdf>

UNI (2014), *La norma ISO 45001 sulla salute e sulla sicurezza dei lavoratori ora in versione Committee Draft*, http://uni.com/index.php?option=com_content&view=article&id=3033%3Ala-norma-iso-45001-sulla-salute-e-sicurezza-dei-lavoratori-ora-in-versione-committee-draft&catid=171&Itemid=2612

UNI 11230 (2007), Vocabolario, Definizione di risk management, <http://www.strategicgroup.com/it/risk-management/index.html>

Università degli Studi di Cassino e del Lazio meridionale, *Le norme ISO 9000:1994*, <http://www3.eventi.unicas.it/Competitivita-del-settore-lapideo/Parte-II-il-Sistema-Qualita/3.-LA-NORMATIVA-SULLA-CERTIFICAZIONE-DI-QUALITA/3.2-Le-norme-ISO-9000-1994>

Università degli studi di Cassino e del Lazio meridionale, *La norma ISO 9001:2000*, <http://www3.eventi.unicas.it/Competitivita-del-settore-lapideo/Parte-II-il-Sistema-Qualita/3.-LA-NORMATIVA-SULLA-CERTIFICAZIONE-DI-QUALITA/3.3.-LA-NORMA-ISO-9001-2000>

Riferimenti sitografici

AICQ, Associazione Italiana Cultura della Qualità, <http://aicqna.it/>

Accredia, Ente Italiano di Accreditamento, <http://www.accredia.it/>

Bureau Veritas , <http://www.bureauveritas.it/>

CSR Unioncamere, ISO 26000, <http://www.csr.unioncamere.it/P42A646C640S370/ISO-26000.htm>

ISO, *International Standardization of Organization*, <http://www.iso.org/iso/home.html>

ISPRA, Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, <http://www.isprambiente.gov.it/it>

OHSAS 18001, <http://www.ohsas-18001-occupational-health-and-safety.com/>

SAI, *Social Accountability International*, <http://www.sa-intl.org/>

SAAS, *Social Accountability International Accreditation Services* <http://www.saasaccreditation.org/about>

UN, Ente Italiano di Normazione, <http://www.uni.com/>

CAPITOLO 2

Gli standards di qualità in ambito agro-alimentare

Giovanni Peira, Alessandro Bonadonna e Ambra Palazzo

Sommario: 2.1. I Sistemi di Qualità per la Sicurezza Alimentare. 2.1.1. ISO 22000. 2.1.1.1. ISO 22005. 2.1.2. FSCC 22000. 2.1.3. GlobalGAP. 2.1.4. BRC. 2.1.5. *IFS Food*. 2.1.6. *Food Defence*. 2.2. I Sistemi di Qualità regolamentati dei Prodotti agroalimentari. 2.3. I Sistemi di Qualità regolamentati nel settore vitivinicolo. 2.4. I Sistemi di Qualità Alimentare delle produzioni biologiche. 2.5. Riferimenti bibliografici. 2.6. Allegati.

2.1. I Sistemi di Qualità per la Sicurezza Alimentare

Prima di addentrarci nel tema della sicurezza alimentare in ambito volontario è utile compiere una digressione sui diversi significati della sicurezza alimentare. In Italia, vi è un'ambiguità sul termine "sicurezza alimentare", mentre nei Paesi anglofoni, lo stesso è declinato in due forme: *food security* relativa all'approvvigionamento ed all'autosufficienza alimentare e *food safety* riguardante la garanzia della salubrità degli alimenti.

La *food security*, come riconosce la FAO, è presente in oltre duecento definizioni. Questo concetto venne introdotto per la prima volta nel *World Food Summit* del 1974, il quale lo definì come "la disponibilità in ogni momento di adeguate derrate alimentari di base per sostenere una pronta espansione del consumo alimentare e per eliminare fluttuazioni nella produzione e nei prezzi"⁵⁹. Un altro importante contributo fu offerto nel 2001, da Amartya Senche, premio Nobel che nello "*The State of Food Insecurity*", pose l'accento sulla disponibilità concreta di cibo ("accesso") alle persone, piuttosto che sulla mera presenza dello stesso sul mercato, preferendo che "la sicurezza alimentare è una situazione che si verifica quando tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico a cibo sano, nutriente e nelle quantità sufficienti a coprire i fabbisogni e le preferenze, entro una vita attiva e salubre"⁶⁰.

L'ultimo significativo tassello venne proposto dalla FAO (2010) nel *Sustainable Diets and Biodiversity*, la quale mise in luce non solo l'accezione della valenza ambientale di sostenibilità ma anche quella etica ed economica.

La *food safety*, secondo l'*U.S Food and Drug Administration* è "un prodotto adatto, che quando ingerito da un uomo o un animale non causa alcun rischio alla salute di chi lo consuma"⁶¹. Essa può

⁵⁹ "Availability at all times of adequate world food supplies of basic foodstuffs to sustain a steady expansion of food consumption and to offset fluctuations in production and prices".

⁶⁰ "Food security [is] a situation that exists when all people, at all times, have physical, social and economic access to sufficient, safe and nutritious food that meets their dietary needs and food preferences for an active and healthy life".

⁶¹ "A suitable product which when consumed orally either by a human or an animal does not cause health risk to consumer".

essere scomposta in vari livelli del ciclo di valutazione e gestione del rischio. Pertanto, il rischio deve essere:

- identificato (“esiste un agente che potrebbe causare problemi di sicurezza alimentare?”);
- caratterizzato (“come agisce e a che livelli provoca pericolo?”);
- definito (“il livello riscontrato come si relaziona con la soglia effettiva di rischio?”);
- valutato (“alla luce delle considerazioni precedenti, è possibile ritenere che vi sia un rischio alimentare?”);
- gestito (“cosa fare?”).

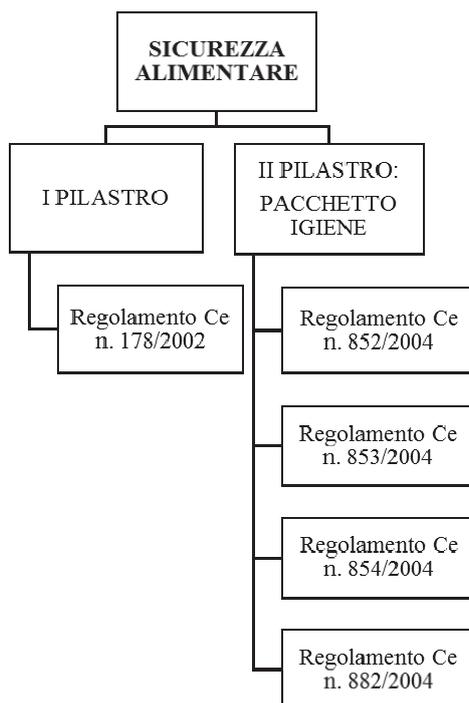
Come rappresentato in Figura 2.1., a livello cogente, il primo pilastro della legislazione alimentare europea sulla sicurezza alimentare, è il Regolamento Ce n. 178/2002 (in vigore dal 1° gennaio 2005) che prevede:

- la rintracciabilità obbligatoria di alimenti, mangimi, animali o di qualunque sostanza destinata o atta a far parte di un alimento o di un mangime in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione. Gli operatori del settore alimentare⁶² e dei mangimi devono pertanto mettere in atto sistemi e procedure che consentano di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale o altra sostanza utilizzata nella produzione, al fine di comunicare agevolmente tali informazioni, qualora necessario, alle autorità competenti;
- l’istituzione dell’Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), il cui compito è fornire pareri scientifici e assistenza tecnico-scientifica in tutti i settori che abbiano un impatto diretto o indiretto sulla sicurezza degli alimenti e dei mangimi;
- la predisposizione di strumenti per gestire i rischi alimentari, come il cosiddetto sistema di allerta rapido o *Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)*⁶³. Tale strumento, istituito sotto forma di rete, consente la comunicazione di un rischio diretto o indiretto per la salute dovuto ad alimenti o mangimi. I principali *stakeholders* del *network* del RASFF sono i Paesi membri dell’Unione europea, la Commissione europea e l’EFSA. Quando uno Stato membro, attraverso i propri organi territoriali di controllo, dispone di informazioni relative ad un rischio alimentare, è tenuto a trasmetterle, per mezzo del sistema di allarme rapido, alla Commissione che provvede ad estendere la comunicazione agli altri Paesi.

⁶² L’obbligo di rintracciabilità è esteso anche ai produttori di materiali e di oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA o MCA), così come disposto dal Regolamento Ce n. 1935/2004, di cui si dirà in seguito.

⁶³ RASFF, http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm

Figura 2.1. I pilastri della sicurezza alimentare a livello cogente nell'Unione europea



Fonte: elaborazione a cura degli autori

Il secondo pilastro della legislazione sulla sicurezza degli alimenti è il “Pacchetto igiene” (in vigore dal 1° gennaio 2006) che si articola in quattro Regolamenti:

- il Regolamento Ce n. 852/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;
- il Regolamento Ce n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- il Regolamento Ce n. 854/2004 relativo ai controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- il Regolamento Ce n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali atti a verificare il rispetto delle norme su mangimi ed alimenti, sulla salute e sul benessere degli animali.

La finalità del Regolamento Ce n. 852/2004⁶⁴ è quella di garantire l’igiene dei prodotti alimentari in tutte le fasi del processo produttivo, dalla produzione primaria alla vendita al consumatore finale, comprese le attività connesse quali il trasporto, la manipolazione ed il magazzinaggio.

La normativa riprende le disposizioni della vecchia Direttiva 43/93/CEE⁶⁵ e conferma (ed estende alla produzione primaria) la necessità di applicare il sistema HACCP⁶⁶ (*Hazard Analysis*

⁶⁴ Il Regolamento è applicato a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché alle esportazioni e richiede che gli alimenti importati rispondano almeno agli stessi *standard* igienici (o a norme equivalenti) stabiliti per prodotti analoghi nell’Unione europea. Esso esclude dalla propria disciplina la produzione primaria per uso domestico privato, la preparazione, la manipolazione e la conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato, la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale (vendita diretta) oltre i centri di raccolta e le conserie che rientrano nella definizione di impresa del settore alimentare solo perché trattano materie prime per la produzione di gelatina o di collagene.

⁶⁵ Si rammenta che la Direttiva fu causa della scomparsa di molte produzioni casearie in contesti rurali, ma consentì di sviluppare una maggiore sensibilità nei confronti delle produzioni tipiche e tradizionali. Per ridurre gli effetti distorsivi

and Critical Control Points) da parte di tutti quei soggetti che a diverso titolo entrano in contatto con il prodotto alimentare.

Come si evince, la norma richiede a tutti gli operatori della filiera agroalimentare la predisposizione, l'attuazione ed il mantenimento di una o più procedure basate sui principi del sistema HACCP. Tali principi già predisposti dal *Codex Alimentarius*^{67,68}, secondo quanto disposto dall'articolato (Art. 5, par. 2), perseguono i seguenti fini:

- a. identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli di rischio accettabili;
- b. identificare i punti critici di controllo (*Critical Control Point – CCP*) nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c. stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, della eliminazione o della riduzione dei rischi identificati;
- d. stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- e. stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non sia sotto controllo;
- f. stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure sopracitate;
- g. predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura ed alle dimensioni dell'impresa alimentare, al fine di dimostrare l'effettiva applicazione di tutte le misure richieste.

Il Legislatore europeo, al fine di implementare un sistema HACCP efficace, suggerisce la realizzazione di manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP⁶⁹.

della norma, in Italia, ad esempio, sono stati istituiti i PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali), di cui si dirà in seguito.

⁶⁶ L'HACCP è un approccio sistematico per l'identificazione, la valutazione e il controllo dei rischi (siano essi biologici, fisici o chimici) in una particolare operazione nella catena alimentare. Esso è stato sviluppato a partire dalla fine degli Anni Sessanta ma ancora nel decennio successivo la sua diffusione si limitava all'industria conserviera ed a poche grandi imprese del settore. Nel corso degli Anni Ottanta il concetto si è evoluto e diffuso in tutto il mondo fino a diventare, negli Anni Novanta, il principale approccio per garantire la sicurezza dei generi alimentari.

Secondo Panisello e Quantick (2001) un sistema HACCP deve basarsi su quattro pilastri: 1. *Management commitment* (Impegno del *management* e della forza lavoro), 2. *Education and training* (Istruzione e formazione), 3. *Availability or resources* (Disponibilità o risorse), 4. *External pressure*. Essi possono essere tradotti come segue: Il successo di un sistema HACCP dipende dall'impegno e dall'abnegazione profusi dal *management* e dagli operatori dell'organizzazione (1.); la sua implementazione deve essere coadiuvata da una formazione continua tramite l'utilizzo di diversi strumenti per l'apprendimento (manuali, linee guida, seminari etc.), supportata da adeguate risorse economiche e finanziarie (2 e 3) e deve tenere conto delle influenze derivanti dal mondo esterno quali Legislatori, consumatori, autorità competenti per i controlli e media (4.).

⁶⁷ È bene sottolineare che l'applicazione dei principi del sistema HACCP ingenerano una serie di costi che secondo un rapporto della FAO (1994) potrebbero essere indicati come segue: 1) Costi iniziali per lo sviluppo di un piano HACCP; 2) Costi di monitoraggio e di registrazione dei dati; 3) Costi per la formazione; 4) Costi per la sorveglianza ed il funzionamento del sistema; 5) Costi delle apparecchiature di monitoraggio; 6) Costo delle eventuali azioni correttive; 7) Costi per eventuali consulenze (Panisello e Quantick 2001).

⁶⁸ Bureau Veritas (2010), La ISO 22000, Il *Codex Alimentarius*, http://www.inoptima.net/wordpress/wp-content/uploads/2012/05/LA_NORMA_ISO22000_BVhandbook2010.pdf

⁶⁹ In Italia, i manuali di corretta prassi igienica sono stati realizzati già in ottemperanza della Direttiva 43/93/CEE e quindi in una fase precedente all'emanazione del nuovo Regolamento.

Il Regolamento Ce n. 853/2004 stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale trasformati e non, in quanto possono presentare rischi di natura microbiologica e chimica. Detto Regolamento impone obblighi generali che riguardano il riconoscimento da parte delle autorità competenti degli Stati membri degli stabilimenti abilitati alla manipolazione dei prodotti di origine animale e rende obbligatoria l'apposizione, sul prodotto di origine animale, di un bollo sanitario o di un marchio di identificazione recante il nome del Paese di provenienza ed il numero dello stabilimento.

2.1.1. ISO 22000

La ISO 22000, relativa ai “Sistemi di Gestione per la sicurezza alimentare – Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare”, è stata emanata, nel settembre del 2005⁷⁰ al fine di armonizzare i vari *standard* in materia di sicurezza alimentare⁷¹.

La ISO 22000 comprende le seguenti norme⁷²:

- ISO 22000 “*Food safety management systems – requirements for any organization in the food chain*”;
- ISO 22001 “*Guidelines for the application of ISO 9001:2000 in the food and drink industry*”;
- 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*”; ISO TS 22004 “*Food safety management systems - Guidance on the application of ISO 22000:2005*”;
- ISO 22005 “*Traceability in the feed and food chain – General principles and based requirements for system design and development*”.

La ISO 22000 si può applicare a tutte le imprese, indipendentemente dalla loro dimensione, che sono coinvolte in una fase del processo produttivo della filiera alimentare, che intendono offrire degli alimenti con dei livelli superiori rispetto a quelli previsti dalla qualità cogente. Nel sistema di gestione ISO 22000, un ruolo centrale nell'attività e nell'organizzazione delle risorse ai fini della sicurezza alimentare e della corretta comunicazione sia all'interno delle singole aziende che partecipano alla filiera, che tra i diversi *stakeholders* è attribuito alla Direzione. La finalità di questa certificazione è quello di garantire un'efficace gestione dei pericoli per la sicurezza dell'alimento e del rischio igienico sanitario, grazie ad un giusto equilibrio tra i prerequisiti (*prerequisite programmes*)⁷³, l'implementazione dei programmi operativi in funzione ai prerequisiti (*operational PRP*)⁷⁴ e il piano HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) che sono incorporati all'interno della norma ISO 22000^{75,76}.

⁷⁰ Il riesame dello *standard*, il quale dialoga con le certificazioni ISO 9001 e ISO 14001, dovrebbe avvenire nel 2017.

⁷¹ Qualitiamo, Norme settore alimentare: la ISO 22000, <http://qualitiamo.com/ambiti/alimentare/iso%2022000.html>

⁷² Camera di Commercio di Pisa (2006), Manuale operativo per lo sviluppo di un sistema di sicurezza igienico sanitaria nel settore della trasformazione, http://www.pi.camcom.it/uploads/MO_settore_trasformazione_rev03.pdf

⁷³ I *prerequisite programmes* sono “condizioni e attività di base”, necessarie per mantenere il livello igienico desiderato lungo tutta la filiera alimentare, al fine di produrre alimenti sicuri per il consumatore.

⁷⁴ Gli *operational PRP* sono i prerequisiti che vengono identificati a seguito dell'analisi dei pericoli come essenziali, per indicare la probabilità di introdurre pericoli per la sicurezza alimentare e/o la contaminazione o proliferazione di pericoli per la sicurezza alimentare nei prodotti o nell'ambiente di lavorazione. In sostanza sono misure di prevenzione e controllo che trattano i livelli di rischio per la sicurezza alimentare.

⁷⁵ Bureau Veritas (2010), La ISO 22000, La ISO 22000 in breve, http://www.inoptima.net/wordpress/wp-content/uploads/2012/05/LA_NORMA_ISO22000_BVhandbook2010.pdf

Gli *operational PRP* e il piano HACCP vengono identificati solo dopo aver effettuato l'analisi dei pericoli con queste fasi:

- identificazione dei pericoli e determinazione dei livelli accettabili;
- valutazione del pericolo;
- selezione e valutazione delle misure di controllo.

Una volta individuati tutti i pericoli che possono indebolire il sistema, verrà effettuata la selezione in funzione della gravità e della probabilità di ricorrenza. Successivamente vengono stabilite le misure di controllo attraverso l'*operational PRP* e il piano HACCP e il prodotto non conforme sarà poi trattato in modo differente a seconda che si trovi in una o nell'altra fase. Come è già stato accennato, se vengono superati i limiti critici, il prodotto è considerato potenzialmente pericoloso.

A questo punto è attuato il principio di comunicazione interattiva e le operazioni di *recall* dal mercato. Se la non conformità riguarda la perdita di controllo di un *operational PRP*, prima di arrivare alla suddetta situazione, è prevista una fase in cui si valutano le cause e le conseguenze che tale perdita potrà comportare a livello di sicurezza del prodotto. A supporto di ciò, è prevista l'implementazione della norma sulla tracciabilità (ISO 22005).

Lo standard ISO 22000 adotta la metodologia PDCA. La raccolta dei dati è utile per revisionare in modo dinamico il sistema e per far emergere eventuali criticità, che devono essere viste come un qualcosa da affrontare e risolvere con il fine del miglioramento continuo. Attraverso la validazione, quindi, si ottiene l'evidenza che le misure di controllo gestite dal piano HACCP e dagli *operational PRP* risultano efficaci nel garantire il controllo dei pericoli individuati per la sicurezza alimentare, per ottenere prodotti conformi ai livelli di accettabilità definiti.

2.1.1.1. ISO 22005

La ISO 22005 è la certificazione del “Sistema di rintracciabilità nella filiera alimentare e mangimistica”⁷⁷. Questo *standard* è stato emanato nel 2008 e revisionato nel 2011⁷⁸. In Italia sostituisce le norme UNI 10939:01 relativa al “Sistema di rintracciabilità nella filiera agroalimentare” e UNI 11020:02 riguardante il “Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari”.

La rintracciabilità è divenuta obbligatoria, grazie all'articolo 18 del Regolamento n. 178/2002, per tutti gli operatori del settore alimentare, compresa la produzione primaria. Il Regolamento e i documenti nazionali ad esso correlati, non forniscono le modalità operative ma gli obblighi a cui bisogna attenersi. Esistono diverse definizioni del concetto di rintracciabilità:

- “la capacità di tracciare la storia, l'applicazione o la posizione di un'entità per mezzo di identificazioni registrate” (ISO 8402);
- “la capacità di tracciare la storia, l'applicazione o la posizione di ciò che viene preso in considerazione” (ISO 9000, ISO 22005);

⁷⁶ Bureau Veritas, UNI EN ISO 22000,

http://www.bureauveritas.it/wps/wcm/connect/fc3624804955da679358f3e8e57a8d15/Atti_iBV98_ISO22000_Zarba.pdf?MOD=AJPERES&&lmod=-1157543771

⁷⁷ “Traceability in the feed and food chain - General principles and basic requirements for system design and implementation”

⁷⁸ ISO (2015), ISO 22005:2007, http://www.iso.org/iso/catalogue_detail?csnumber=36297

- “la capacità di seguire il percorso del cibo attraverso una fase (o più fasi) specificata(e) relativa(e) alla produzione, trasformazione e distribuzione” (*Codex Alimentarius*);
- “la capacità di identificare, tramite documentazione cartacea o elettronica, un prodotto alimentare ed il suo produttore, da dove e quando questo è arrivato e dove e quando è stato inviato” (*Food and Drug Commission*);
- “la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi del processo di produzione, della trasformazione e della distribuzione” (Regolamento CE n. 178/2002).

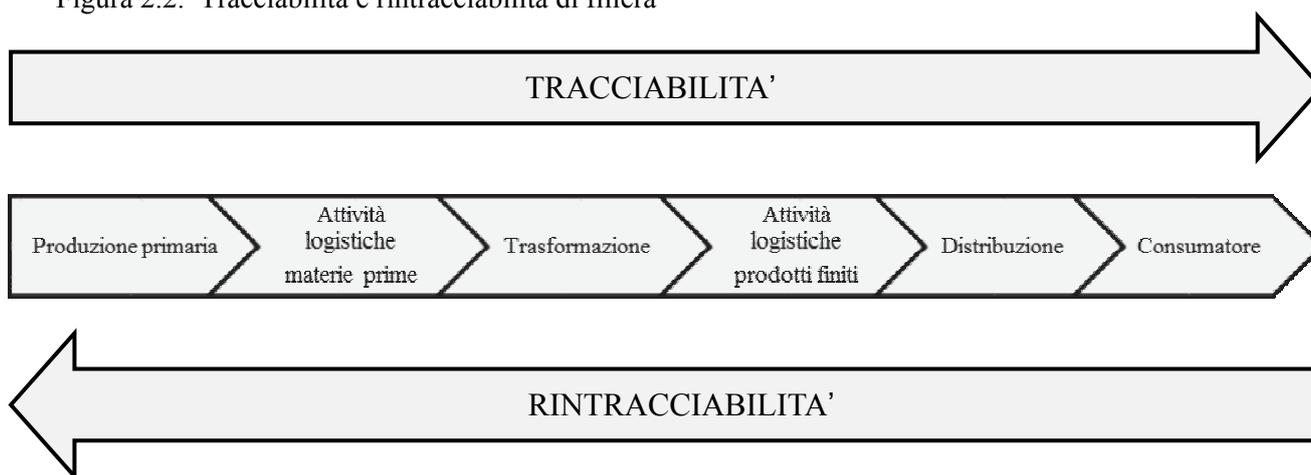
Occorre introdurre una distinzione tra tracciabilità e rintracciabilità, perché sono due fasi speculari (Figura 2.2.):

- la tracciabilità indica il percorso attraverso il quale è possibile seguire e tracciare il prodotto, da monte a valle della filiera;
- la rintracciabilità è il processo attraverso il quale è possibile risalire al percorso seguito dal prodotto, da valle a monte della filiera.

Un'altra ulteriore differenziazione è tra:

- tracciabilità interna: prevede un processo di raccolta e di registrazione di informazioni eseguito da ogni singolo operatore appartenente alla filiera del prodotto al fine di poter documentare la provenienza dei materiali (merci), il loro utilizzo in azienda e la loro destinazione;
- tracciabilità di filiera: è costituita dall'insieme delle tracciabilità interne dei diversi operatori che hanno contribuito alla realizzazione, alla movimentazione ed allo stoccaggio del prodotto.

Figura 2.2. Tracciabilità e rintracciabilità di filiera



Fonte: elaborazione degli autori

Nello specifico, la norma ISO 22005 analizza entrambe le fasi della tracciabilità e della rintracciabilità ed a livello semplificato, verrà utilizzato quest'ultimo termine. Affinché avvenga una corretta applicazione della norma, occorre in primo luogo conoscere la posizione che ciascuna organizzazione occupa all'interno della filiera, l'identificazione del capo filiera e la definizione dei flussi di materie prime, di semilavorati e di prodotti finiti. Ciascun attore della filiera alimentare e

mangimistica, dovrà documentare la storia e il percorso dei propri inputs ed output di processo nel Piano di tracciabilità aziendale. Il capo filiera dovrà essere in grado di implementare un efficace sistema per raccogliere il flusso informativo tra le varie aziende facenti parte di una determinata filiera. L'implementazione del sistema di rintracciabilità ISO 22005 offre una serie di vantaggi, fra cui:

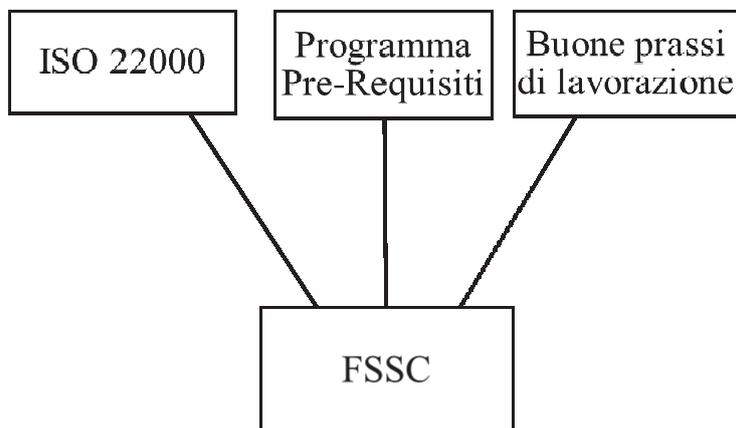
- garantire maggiormente i requisiti igienico-sanitari;
- in caso di problemi, ritirare tempestivamente il prodotto dal mercato;
- identificare le responsabilità degli operatori;
- comunicare le informazioni che vengono richieste da fornitori e consumatori;
- adempiere con più facilità agli obblighi legislativi, avendo dei requisiti molto più restrittivi rispetto agli aspetti cogenti;
- migliorare il controllo dei processi interni minimizzando i rischi;
- aumentare il valore economico delle aziende^{79,80}.

Non sono disponibili informazioni sul grado di diffusione della ISO 22005.

2.1.2. FSSC 22000

Un altro *standard* che sta riscontrando un certo interesse tra gli *stakeholders* alimentari è la FSSC 22000⁸¹ (*Food Safety System Certification*). Questa certificazione è un'integrazione della ISO 22000, con il Programma dei Pre-Requisiti previsto dallo *standard* ISO TS 22003⁸² e le Buone Prassi di Lavorazione GMP "*Good Manufacturing Practices*", come rappresentato nella Figura 2.3.

Figura 2.3. La struttura dello *standard* FSSC (Fonte: elaborazione degli autori)



⁷⁹ Bureau Veritas (2009), La ISO 22005:2007 come strumento per la valorizzazione del territorio, http://www.bureauveritas.it/home/news/did-you-know-that/approfondimento-cer-iso22005+certificazione?presentationtemplate=bv_master_v2/news_full_story_presentation_did_you_know_v2

⁸⁰ AIVI – Associazione Italiana Veterinari Igenisti (2011), Un nuovo approccio di filiera, La certificazione Volontaria UNI EN ISO 22005:2008, <http://hlsjournal.org/index.php/ijfs/article/download/ijfs.2011.1S.291/555>

⁸¹ FSSC, FSSC 22000, http://www.fssc22000.com/documents/pdf/flyers/flyer-fssc22000_italia.pdf.

Lo *standard* è stato emesso dalla FSSC (*Foundation of Food Safety Certification* - Fondazione per la Certificazione della Sicurezza Alimentare che ha sede in Olanda).

⁸² Food safety management systems - Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems, di cui la nuova edizione è stata pubblicata nel dicembre 2013. Per ulteriori approfondimenti consultare il seguente link http://uni.com/index.php?option=com_content&view=article&id=2856%3Apublicata-la-nuova-iso-ts-22003-una-spinta-alla-certificazione-in-tema-di-sicurezza-alimentare&catid=171&Itemid=2612

La FSSC 22000 è rivolta alle imprese della filiera alimentare che producono o lavorano prodotti freschi di origine animale, prodotti freschi di origine vegetale, prodotti alimentari a lunga conservazione a temperatura ambiente e produttori di *packaging* per alimenti. Sono incluse nella certificazione anche lo stoccaggio e il trasporto che avvengono all'interno dell'organizzazione certificata.

Solo le aziende che hanno conseguito la certificazione ISO 22000 possono ottenere la certificazione FSSC 22000, riconosciuta dalla *Global Food Safety Initiative* (GFSI – Iniziative per la sicurezza alimentare), purché vengano soddisfatti i requisiti previsti. Inoltre tale schema è compatibile con altre certificazioni come gli *standard* BRC, IFS e ISO 9001^{83,84,85}.

Successivamente verrà offerto un quadro comparato della diffusione della ISO 22000 e dalla FSSC 22000. Negli ultimi dieci anni si è assistito ad una crescita esponenziale della certificazione ISO 22000 a livello mondiale, che si è attestata, nel 2014, a 30.500 unità. I Paesi in cui lo *standard* è più diffuso sono la Cina (10.212 certificazioni), l'India (1.617), la Grecia (1.354) e l'Italia (1.214)⁸⁶ (Tabella 2.1.).

Secondo i dati forniti dalla *Food Safety System Certification 22000*, nel 2015, le certificazioni FSSC 22000 sono state pari a 10.595⁸⁷, con una dinamica di forte crescita avvenuta in questi ultimi anni. Lo *standard* è diffuso principalmente in Europa e in Asia. A livello Paese, la diffusione di questa certificazione è avvenuta soprattutto in Cina, Giappone, India e Olanda (in cui ha sede l'*FSSC Foundation*).

Tabella 2.1. La diffusione della norma ISO 22000

Anno	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Africa	133	266	356	717	637	802	949	1.130
America centro meridionale	92	247	257	414	451	585	639	754
Nord America	49	48	103	181	231	321	344	580
Europa di cui:	2.749	4.865	6.050	7.083	7.361	8.307	9.733	10.654
Italia	46	60	123	226	685	820	781	1.214
Asia dell'est e del Pacifico	704	1.541	5.247	8.271	8.906	11.085	12.562	14.257
Asia centrale e del sud	281	960	1.393	1.414	1.330	1.522	1.936	2.373
Medio Oriente	114	258	432	500	435	656	684	752
Totale	4.122	8.185	13.838	18.580	19.351	23.278	26.847	30.500

Fonte: ISO (2014)

Dal *data set* di Accredia, a febbraio 2016, in Italia, erano 663 le aziende certificate ISO 22000 e 28 quelle con FSSC 22000 (Tabelle 2.1. e 2.2.). Lo *standard* ISO 22000 è diffuso soprattutto in

⁸³ FSSC 22000 (2015), *Global standard certification of food safety management systems*, <http://www.fssc22000.com/documents/pdf/brochure/brochure-fssc-22000-2015-english.pdf>

⁸⁴ Bureau Veritas (2014), *Certificazione FSSC 22000*, http://www.bureauveritas.it/wps/wcm/connect/c8dda10049681013a67cb76d2e7f2e75/PS_CER_FOOD_FSSC22000_270814.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=c8dda10049681013a67cb76d2e7f2e75

⁸⁵ FSSC 22000 (2015), *Certification scheme*, <http://www.fssc22000.com/documents/support/downloads.xml?lang=en>

⁸⁶ ISO (2014), *The ISO Survey of Management System Standard Certifications (2014), Executive Summary*, http://www.iso.org/iso/iso_survey_executive-summary.pdf?v2014

⁸⁷ FSSC 22000 (2015), *FSSC 22000 Certificates Directory*, <https://viasyst.net/fssc>

Emilia Romagna e Lombardia, mentre sono poche le aziende che hanno implementato la FSSC 22000. In Piemonte sono 78 le aziende con la ISO 22000, di cui 27 a Cuneo e 25 a Torino⁸⁸.

Tabella 2.2. Le certificazioni ISO 22000 e FSSC 22000 in Italia

Regioni	ISO 22000	FSSC 22000
Abruzzo	14	2
Basilicata	9	0
Calabria	13	1
Campania	75	2
Emilia Romagna	108	4
Friuli Venezia Giulia	7	2
Lazio	44	0
Liguria	10	0
Lombardia	106	2
Marche	17	0
Molise	2	0
Piemonte	78	3
Puglia	34	1
Sardegna	6	0
Sicilia	25	1
Toscana	25	1
Trentino Alto Adige	5	0
Umbria	8	0
Valle d'Aosta	0	0
Veneto	77	9
Totale	663	28

Fonte: elaborazione degli autori su dati Accredia aggiornati al 28/02/2016

2.1.3. GlobalGAP

Le origini della certificazione GlobalGAP si fondano sul protocollo EurepGAP (*Euro-Retailer Produce Working Group*), nato nel 1997 su iniziativa di alcune tra le più importanti catene distributive europee. L'obiettivo dell'EurepGAP era quello di supportare i produttori agricoli in merito alla sicurezza alimentare. Nei successivi dieci anni, si è assistito alla globalizzazione e all'aumento di produttori e *retailers*, che hanno fatto sì che, nel 2007, questo *standard* divenisse il principale punto di riferimento assumendo la denominazione GlobalGAP (versione quattro)⁸⁹. Il 1° luglio 2016, è entrato in vigore la quinta versione denominata GlobalGAP *Chain of Custody*^{90,91}.

⁸⁸ La differenza tra i dati forniti da ISO e Accredia sono dovuti al fatto che alcune aziende italiane sono accreditate da società di certificazione estere.

⁸⁹ GLOBALGAP (2015), GlobalGAP History, http://www.globalgap.org/uk_en/who-we-are/about-us/history/

⁹⁰ CCPB (2015), ACCREDIA: prescrizioni per la versione 5 della "chain of custody", GLOBALGAP, <http://www.ccpb.it/blog/2015/06/22/accredia-prescrizioni-versione-5-chain-of-custody-globalgap/>

⁹¹ CCPB (2015), GLOBALGAP: pubblicata la versione 5 dello *standard* IFA, <http://www.ccpb.it/blog/2015/07/17/globalgap-pubblicata-la-versione-5-dello-standard-ifa/>

La *Chain of Custody* si riferisce alla rintracciabilità e alle informazioni che coinvolgono l'intera filiera, dalla campagna al punto vendita, il cui obiettivo è garantire l'origine certa dei prodotti certificati GlobalGAP e l'applicazione delle Buone Pratiche Agricole. Questo *standard* coinvolge tutti gli operatori della filiera agricola.

Tale schema certificativo può essere richiesto da aziende agricole singole o associazioni o gruppi di produttori. La durata del certificato non può essere inferiore ad un anno.

I vantaggi della certificazione GlobalGAP possono essere riepilogati nei seguenti punti:

- la possibilità lasciata alle aziende certificate GlobalGAP di dimostrare il proprio impegno in termini di sicurezza alimentare, qualità e sostenibilità;
- la possibilità di rispondere alle richieste provenienti dai clienti europei che sempre più richiedono l'adozione di *standard* internazionali. GlobalGAP infatti definisce lo *standard* di produzione dei prodotti ortofrutticoli condiviso e accettato dai maggiori gruppi della distribuzione europea;
- l'apertura ai mercati esteri;
- la trasparenza dell'intero processo produttivo;
- la riduzione di costi in merito a verifiche ispettive e consulenze.

In base ai dati presentati al *Summit* GlobalGAP, tenutosi ad Abu Dhabi dal 27 al 29 ottobre 2014⁹², sono stati emessi oltre 140.000 certificati GlobalGAP, di cui i 2/3 sono associazioni di produttori, operanti per la maggior parte nel settore ortofrutticolo, seguiti dal settore zootecnico, pesca e acquicoltura e floricolo. La certificazione è diffusa in oltre cento Paesi e il 70% dei certificati è rilasciato in Europa, di cui circa un quarto in Italia.

2.1.4. BRC

Lo *standard* BRC sulla sicurezza dei prodotti agroalimentari è stato elaborato nel 1998 dal *British Retailer Consortium*, un'organizzazione che rappresenta i maggiori *retailers* inglesi, ed è giunto alla settima versione (gennaio 2015)⁹³. Tale norma si applica "alla produzione di alimenti trasformati ed alla preparazione di prodotti derivanti dalla produzione primaria forniti come prodotti alimentari o ingredienti per l'uso di ristoranti, ristorazioni collettive e produttori di alimenti. La certificazione vale per i prodotti manipolati o lavorati nel sito oggetto di verifica i quali comprendono le strutture adibite allo stoccaggio che sono sotto il controllo diretto della direzione dello stabilimento".

I principali cambiamenti rispetto alle versioni precedenti hanno coinvolto gruppi di lavoro composti da rappresentanti di diverse categorie di *stakeholders* (rivenditori, enti di certificazione, produttori di alimenti ed esperti tecnici), a seguito delle richieste degli stessi e di istanze espresse nel settore alimentare. Essi riguardano⁹⁴:

- requisiti specifici contro le frodi alimentari, in modo da ridurre l'esposizione delle industrie alimentari. A seguito dei numerosi scandali alimentari che si sono verificati negli ultimi

⁹² GlobalGAP (2014), Producer Group Certification, http://summit2014.org/downloads/presentations/Day1-PDFs/141027-2_00-5_45-Summit2014_Group_Round_Table-Room_2.pdf

⁹³ BRC Global Standard (2015), *BRC Global Standard for Food Safety Issue 7*, <http://www.brcglobalstandards.com/Manufacturers/Food/FoodIssue7.aspx#.VflyjRHtmko>

⁹⁴ Bureau Veritas (2015), *BRC Food Safety Versione 7*. Pubblicata la nuova versione dello *standard* BRC. Le novità per le imprese, <http://www.bureauveritas.it/home/news/latest-news/news-cer-nuovo+brc+versione+7-20150113>

anni, ad esempio la carne di cavallo che veniva spacciata per carne di manzo, sono state inserite nuove clausole per valutare le debolezze del sistema e sono stati previsti controlli più severi in merito alla valutazione dei fornitori delle materie prime;

- possibilità di aggiungere in anticipo dei moduli volontari di *audit*, in modo da ridurre ulteriori verifiche successive;
- nuovi requisiti per la tracciabilità lungo la catena di fornitura, per garantire la trasparenza nei vari passaggi che vanno dalla fornitura della materia prima al prodotto finale dell'azienda manifatturiera;
- clausole inerenti all'etichettatura e al confezionamento sono state riepilogate in una sezione a parte dello *standard*, con lo scopo di ridurre gli errori;
- introduzione di un requisito specifico contro il rischio di contaminazione per i prodotti conservati a temperatura ambiente, per proteggere i prodotti dal rischio di contaminazione da parte delle materie prime dopo il trattamento dei batteri;
- favorire l'adozione dello *standard* in siti di piccole dimensioni, come mezzo per migliorare la sicurezza alimentare;
- modifica del sistema di classificazione dei certificati dando maggiori opportunità di differenziazione per quelli più virtuosi, riclassificando l'assegnazione dei vari "grading" in funzione della quantità e della tipologia di non conformità ricevute.

La nuova versione si incentra sempre più sulle responsabilità della Direzione, su un effettivo programma di sicurezza alimentare basato sui principi dell'HACCP e su uno specifico Sistema di Gestione della Qualità, con l'obiettivo di focalizzarsi verso l'applicazione delle Buone Pratiche di fabbricazione all'interno delle zone di produzione, ponendo maggiore attenzione alle aree in cui si è riscontrata un'elevata frequenza di richiami e ritiri di prodotti.

Le categorie di prodotti che possono essere oggetto di certificazione BRC sono riportati nella Tabella 2.3.

Tabella 2.3. Categorie di prodotto BRC

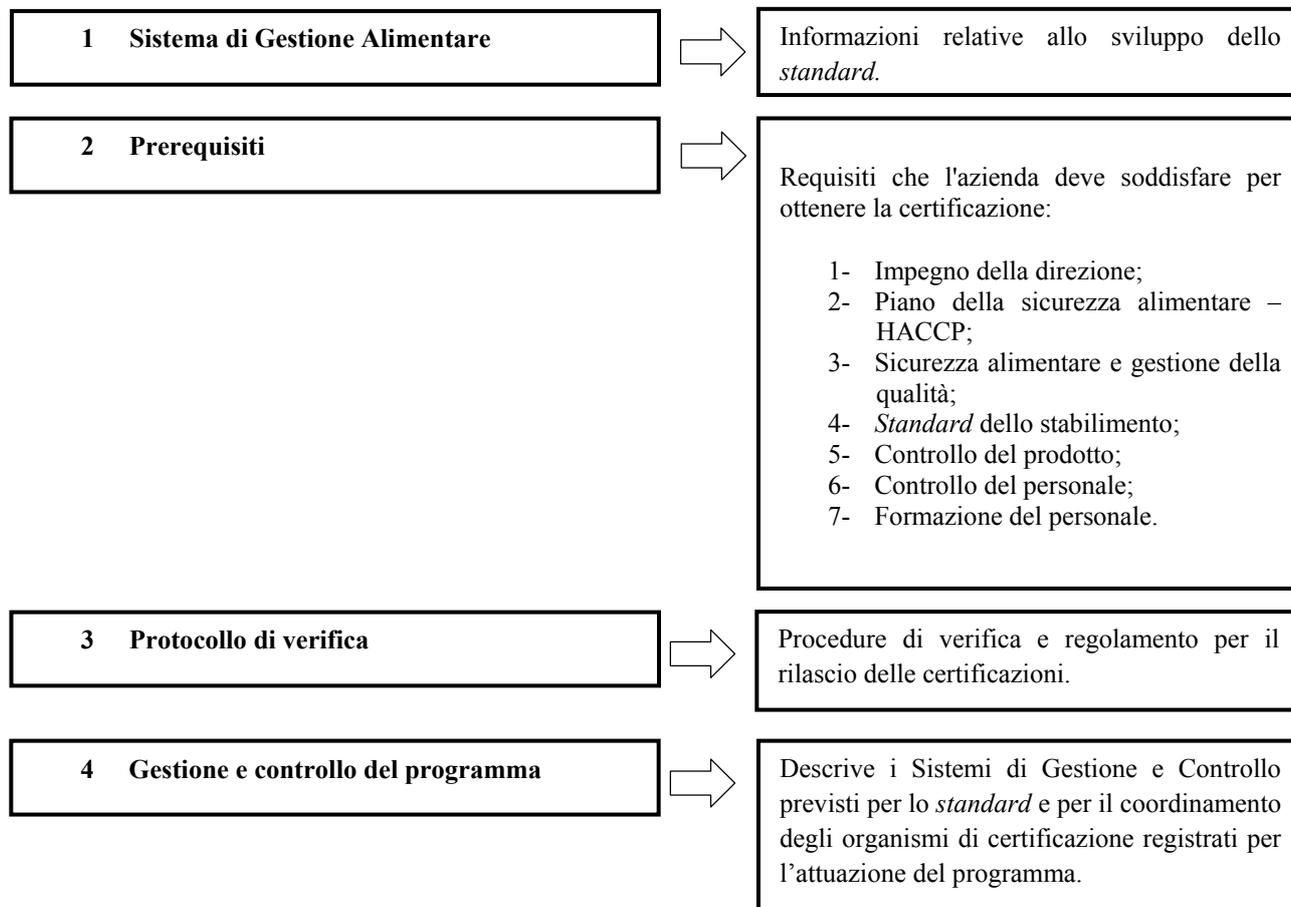
Settore di verifica	N° categoria	Descrizione della categoria	Esempi di prodotto (elenco non esaustivo)
Prodotti non trattati di origine animale o vegetale che necessitano di cottura prima del consumo	1	Carne rossa cruda	Manzo/vitello, maiale, agnello, selvaggina, interiora, altra carne
	2	Pollame non trattato	Pollo, tacchino, anatra, oca, quaglia, selvaggina d'allevamento e selvatica, uova in guscio
	3	Prodotti preparati non trattati (carne e prodotti vegetariani)	Pancetta, prodotti a base di carne tritata, pasticci di carne, pasti pronti per la cottura, prodotti pronti a base di carne, pizze, prodotti pronti a base di verdure, piatti al vapore, patatine
	4	Prodotti e preparati a base di pesce non trattato	Pesce fresco, molluschi, crostacei, prodotti a base di pesce tritato, pesce affumicato freddo, prodotti pronti a base di pesce
Frutta, verdura e noci	5	Frutta, verdura e noci	Frutta, verdura, insalata, erbe, noci (non tostate)
	6	Frutta, verdura e noci preparate	Frutta, verdura e insalate preparate/semilavorate, tra cui insalate pronte per essere consumate, insalate di cavoli, verdure surgelate

Prodotti lavorati e liquidi pastorizzati o con UHT come trattamento termico UHT o tecnologia simile	7	Prodotti caseari, uova liquide	Uova liquide, latte/bevande liquide, crema, tè liquido e crema per caffè, yogurt, prodotti a base di latte fermentato, formaggio cremoso/panna acida, burro, gelato, formaggi - a pasta dura, a pasta molle, canestrato, non pastorizzato, lavorato, alimenti a base di formaggio - latte a lunga conservazione, prodotti non caseari (es. latte di soia), yogurt non deperibile, creme ecc., succhi di frutta, siero di latte in polvere, uovo disidratato, latte in polvere/latte per bambini
Prodotti lavorati, piatti pronti all'uso o da riscaldare	8	Prodotti a base di carne/pesce cotti	Carni cotte, molluschi pronti da mangiare, crostacei pronti da mangiare, paté di pesce, pesce affumicato caldo, salmone bollito
	9	Carne e pesce affumicati non trattati e/o fermentati	Prosciutto crudo, pesce affumicato freddo, pesce marinato, carni essiccate/salumi, carni fermentate, pesce essiccato
	10	Pasti pronti e panini; dessert pronti per essere consumati	Pasti pronti, sandwich, zuppe, sughi, pasta, quiche, flan, contorni, torte alla crema, zuppa inglese, dessert dolci composti ad alto rischio
Prodotti stabili non deperibili con pastorizzazione o sterilizzazione sotto forma di trattamento termico	11	Poco/molto acido in scatola/vetro	Prodotti in scatola, prodotti in confezioni di vetro, cibi per animali
Prodotti stabili non deperibili che non richiedono la sterilizzazione come trattamento termico	12	Bevande	Bevande analcoliche che comprendono acqua aromatizzata, bevande isotoniche, succhi concentrati, cordiali, bibite gassate, acqua da tavola, ghiaccio, bevande a base di erbe e bevande alimentari
	13	Bevande alcoliche e prodotti fermentati/infusi	Birra, vino, liquori, aceto, bibite gassate alcoliche
	14	Panetteria	Pane, dolciumi, biscotti, torte, crostate, pan grattato
	15	Cibi essiccati e ingredienti	Zuppe, sughi, salse, spezie, dadi, erbe, condimenti, ripieni, legumi, riso, pasta, preparati a base di noci, preparati a base di frutta, cibi secchi per animali, sale, additivi, gelatina, frutta glassata, sciroppi, zucchero, tè, caffè solubile e panna da caffè
	16	Dolciumi	Zucchero, cioccolato, gomme e gelatine, altri dolciumi
	17	Snack e cereali	Avena, muesli, cereali per colazione, noci arrostate, patatine, papadum
	18	Oli e grassi	Oli per cottura, margarina, grasso per pasticceria, pasta spalmabile, grasso, burro chiarificato, condimenti per insalata, maionese, vinaigrette

Fonte: BRC ed elaborazione degli autori

La settima versione della BRC è strutturata come sintetizzato nella Figura 2.4.

Figura 2.4. La struttura dello standard BRC



Fonte: BRC ed elaborazione degli autori

La prima fase del processo di certificazione è l'autovalutazione di conformità allo *standard* BRC. Lo *standard* BRC dispone che le aziende scelgano principalmente tra due programmi di *audit* che verranno realizzati da una società di certificazione accreditata BRC:

- 1) *audit* pianificati: possono aderire le aziende con siti produttivi già certificati. La data dell'*audit* è calendarizzata anticipatamente. Solo se il risultato dell'*audit* è positivo viene rilasciata la certificazione con una scala di valutazione da AA (elevata conformità ai requisiti dello *standard*), A, B, C e D (conformità di base da riconfermare con rivedita e/o sorveglianza a sei mesi);
- 2) *audit* non pianificati: possono aderire le aziende che non hanno ancora intrapreso il percorso certificativo. L'*audit* potrà avvenire dopo un anno dalla data di richiesta. Alle sedi risultate inadeguate non viene rilasciata alcuna certificazione e si renderà necessario ripetere la verifica, mentre per quelli idonei è attribuita una certificazione con un determinato grado (AA+, A+, B+, C+ o D+), in maniera analoga a quanto avviene per il programma delle verifiche pianificate⁹⁵.

Nello *standard* BRC sono previsti tre livelli di non conformità:

⁹⁵ Il simbolo “+” accanto al grado della certificazione attesta che le aziende che scelgono questo tipo di programma dimostrano ai propri clienti da un lato la maturità dei propri sistemi di qualità, dall'altro di saper mantenere gli *standard* sempre a livelli idonei, non essendo a conoscenza delle date in cui avverranno le verifiche, né della frequenza con cui saranno condotte.

- critica: deviazione di importanza critica rispetto agli *standard* di sicurezza e ai requisiti legali. La presenza di una sola di queste deviazioni comporta la non certificazione;
- primaria: sostanziale non conformità rispetto ai requisiti di una “dichiarazione di intenti”, di una clausola dello *standard* o di una situazione che sollevi dubbi significativi sulla conformità del prodotto o servizio oggetto della fornitura;
- secondaria: condizione di parziale conformità a una clausola, in cui non si mette in dubbio la conformità del prodotto.

La durata della certificazione varia tra 6 e 12 mesi, a seconda del grado raggiunto (Allegato 1.).

2.1.5. IFS Food

Il sistema di qualità alimentare IFS Food⁹⁶ (*International Featured Standard*) rappresenta l'omologo del BRC nei Paesi mitteleuropei. Esso è stato emanato nel 2002 dall'HDT (Unione Federale delle Associazioni del Commercio tedesche). Nel 2003 vi aderì la francese FDC (*Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution*) e nel 2007 l'italiana Federdistribuzione. Nel 2014, è stata pubblicata la sesta versione dello *standard* che però non introduce cambiamenti sostanziali rispetto alla precedente^{97,98,99}.

Lo *standard* IFS Food viene applicato alla lavorazione e/o manipolazione di prodotti sfusi e/o attività di confezionamento primario destinato al contatto diretto con l'alimento (Tabella 2.4.).

Tabella 2.4. Categorie di prodotto IFS

Numero della categoria di prodotto	Categoria di prodotto
1	Carni rosse e bianche, pollame e prodotti a base di carne
2	Pesci e prodotti della pesca
3	Uova e ovo-prodotti
4	Prodotti lattiero-caseari
5	Frutta e verdura
6	Cereali e prodotti cerealicoli, prodotti di panetteria e pasticceria industriale, dolciumi, snack
7	Prodotti combinati
8	Bevande
9	Oli e grassi
10	Prodotti essiccati, altri ingredienti e integratori
11	Alimenti per animali

Fonte: IFS

⁹⁶ IFS (2015), Storia dell'IFS, <http://www.ifs-certification.com/index.php/it/ifs-certified-companies-it/introduction-to-ifs/ifs-history>

⁹⁷ IFS (2014), IFS *newsletter* aprile per l'industria, <http://www.ifs-certification.com/index.php/it/consultants-it/ifs-consultants-it/51-global-news/2292-news-2014-04-11-general-news-it>

⁹⁸ IFS (2015), Accreditazione IFS, <http://www.ifs-certification.com/index.php/it/certification-bodies-it/ifs-accreditation>

⁹⁹ IFS (2015) IFS Food, Versione 6, http://www.ifs-certification.com/images/ifs_standards/ifs6/IFS_Food_V6_it.pdf

Il percorso certificativo richiede che l'azienda si rivolga ad una società di certificazione accreditata HDT. Il sistema di valutazione IFS si basa su quattro livelli di giudizio (A, B, C e D), da assegnare a ciascun requisito schematizzato nella Tabella 2.5.

Tabella 2.5. Valutazione requisiti IFS

Risultato	Descrizione	Punteggio
A	Conformità completa	20 punti
B (deviazione)	Conformità quasi completa	15 punti
C (deviazione)	È stata implementata una parte limitata del requisito	5 punti
D (deviazione)	Il requisito non è stato implementato	- 20 punti

Fonte: IFS

Sommando il punteggio per ciascun requisito si otterrà un determinato risultato totale che corrisponderà ad una percentuale del punteggio massimo possibile. Sulla base di tale percentuale l'*auditor* valuterà se concedere o meno la certificazione (Allegato 2.).

Nella certificazione IFS sono stati individuati dei requisiti definiti K.O. (*Knock out requirements*), il cui mancato raggiungimento comporta l'impossibilità di completare l'iter certificativo di sospensione del certificato nel caso in cui fosse già stato rilasciato¹⁰⁰.

Secondo i dati forniti dal *BRC Global Standard*¹⁰¹, nel primo semestre del 2015, in Italia erano presenti 2.096 certificazioni BRC (considerando solo la voce *food*), di cui 150 in Piemonte. Le tabelle seguenti mostrano il numero di certificazioni rilasciate e il grado di conformità ricevuto per regione (Tabella 2.6.)¹⁰² e per provincia piemontese (Tabella 2.7.)¹⁰³.

Tabella 2.6. Diffusione della BRC in Italia e grado di conformità

Regioni	Totale	Scala di valutazione							
		AA+	AA	A+	A	B+	B	C	D
Emilia Romagna	403	1	64	12	294	0	30	1	1
Lombardia	313	2	40	9	231	0	29	1	1
Veneto	279	1	33	10	207	2	25	1	0
Campania	209	8	30	1	121	0	45	4	0
Piemonte	173	1	12	3	125	0	31	0	1
Toscana	146	1	15	4	104	0	22	0	0
Puglia	133	2	9	0	76	0	45	1	0
Sicilia	128	0	9	1	83	0	34	1	0
Trentino Alto Adige	77	0	7	2	61	1	6	0	0
Lazio	68	0	5	1	44	0	18	0	0

¹⁰⁰ I 10 requisiti KO sono la responsabilità della direzione, il monitoraggio dei punti critici di controllo, l'igiene del personale, le specifiche relative alle materie prime, la conformità alla ricetta, la gestione dei corpi estranei, il sistema di rintracciabilità, gli *audit* interni, le procedure per ritiro e richiamo e le azioni correttive.

¹⁰¹ *BRC Global Standard* (2015), *BRC Global Directory*, <http://www.brcdirectory.com/>

¹⁰² I dati riportati in tabella sono relativi allo *standard* BRC versione 6 (dacché non sono ancora stati pubblicati da Accredia dati relativi alla versione 7). Ne deriva incongruenza tra i gradi di valutazione della versione oggetto di studio e quella cui i dati si riferiscono.

¹⁰³ I dati riportati in tabella sono relativi allo *standard* BRC versione 6 (dacché non sono ancora stati pubblicati da BRC dati relativi alla versione 7). Ne deriva incongruenza tra i gradi di valutazione della versione oggetto di studio e quella cui i dati si riferiscono.

Marche	47	0	5	0	31	0	11	0	0
Umbria	44	0	5	0	33	0	6	0	0
Abruzzo	42	0	3	3	28	0	8	0	0
Calabria	41	0	3	0	19	0	19	0	0
Friuli Venezia Giulia	37	0	9	0	24	0	4	0	0
Liguria	32	0	5	2	20	0	5	0	0
Sardegna	24	0	0	0	19	0	5	0	0
Basilicata	18	0	1	0	15	0	2	0	0
Molise	14	0	1	0	10	0	3	0	0
Valle d'Aosta	1	0	0	0	1	0	0	0	0
Totale	2.229	16	256	48	1546	3	348	9	3

Fonte: Elaborazione degli autori su dati Accredia

Tabella 2.7. Diffusione della BRC in Piemonte e grado di conformità

	TO	AL	AT	BI	CN	NO	VB	VC	Totale
Grado A +	0	0	2	0	1	1	0	0	4
Grado A	25	9	14	1	50	14	2	8	123
Grado B	2	3	3	0	9	4	1	1	23
Totale	27	12	19	1	60	19	3	9	150

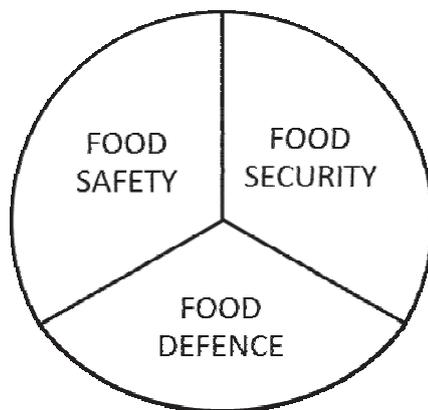
Fonte: elaborazione degli autori su dati BRC

Dalle analisi condotte sono state individuate 95 imprese piemontesi certificate IFS.

2.1.6. Food Defence

Nel mondo anglofono, il concetto di sicurezza alimentare, oltre alle valenze di *food security* e *food safety*, assume anche il significato di *food defence*. Quest'ultima è un sistema di difesa in grado di ridurre il rischio che la filiera alimentare venga intenzionalmente contaminata da agenti estranei¹⁰⁴ (Figura 2.5.).

Figura 2.5. Declinazioni della sicurezza alimentare (Fonte: elaborazione degli autori)



¹⁰⁴ Food-Defense (2015), *Standard globale per la sicurezza alimentare BRC*. È possibile consultare e scaricare l'intera versione al link: www.food-defense.it/1/upload/brc_global_standard_for_food_safety_issue_7_it_free_pdf.pdf

Il termine “*Food defence*” fu coniato dalla FDA (*Food and Drug Administration*), e dai Dipartimenti dell’Agricoltura (USDA) e della Sicurezza nazionale degli Stati Uniti d’America (DHS) come risposta agli attacchi terroristici avvenuti nel 2001, per individuare tutte le attività volte alla protezione degli alimenti e delle bevande da atti intenzionali di contaminazione o manomissione. Atti intenzionali accadono poco frequentemente, possono essere difficili da identificare e ancor più complessa è la loro previsione. L’adulterazione di prodotti alimentari, ossia l’aggiunta di sostanze estranee alla natura del prodotto stesso verrà indicata nel presente elaborato come “*food tampering*”.

In questi anni, vi sono stati numerosi casi di bioterrorismo alimentare. In Europa, nel 1978, degli agrumi israeliani furono contaminati con il mercurio e distribuiti in alcuni Paesi europei, mentre in Italia, il caso che suscitò una psicosi collettiva fu “Acquabomber” (2003) che con una siringa iniettava nelle bottiglie di plastica di acqua minerale, una sostanza (ammonio quaternario), normalmente presente nei detersivi per i piatti. Altri episodi furono una sostanza non tossica (blu di metilene) iniettata nei pompelmi (1988), sostanze coloranti nel latte (1992), cianuro nei tubetti di senape (1997) e un rodenticida nei panettoni (1998). Anche negli Stati Uniti, vi sono stati alcuni casi di sabotaggio alimentare, in cui sono stati utilizzati agenti biologici e chimici¹⁰⁵.

La *food defence* è disciplinata solo negli Stati Uniti con la legge “*Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002*” che ha la finalità di individuare gli strumenti utili per prevenire e rispondere ad atti di bioterrorismo per garantire la salute pubblica. Il campo di applicazione di questa normativa coinvolge tutte le imprese agroalimentari operanti sul territorio statunitense, comprese le aziende straniere, le quali dovranno rispettare questa normativa, registrando tutti gli stabilimenti in un *data base* gestito dalla *Food and Drug Administration*.

Sebbene l’Unione europea, abbia la più avanzata legislazione sulla sicurezza alimentare a livello mondiale, non ha ancora emanato alcun provvedimento specifico in materia di bioterrorismo alimentare, se non un riferimento presente nel Libro Verde (2007), volto a stimolare il dibattito con una consultazione su come ridurre i rischi biologici e da agenti patogeni pericolosi, rafforzando i processi di preparazione alimentare¹⁰⁶ ed individuare, in una visione sistemica, tutti gli strumenti volti ai rischi potenziali legati a un attentato terroristico.

Il problema del bioterrorismo è ormai così rilevante che gli *standard* volontari BRC e IFS hanno introdotto requisiti specifici relativi alla sicurezza del sito. Per quanto riguarda il BRC, tali requisiti contenuti nello *standard* prevedono:

- l’accesso controllato al sito da parte degli addetti, degli appaltatori e visitatori ed un sistema di registrazione dei visitatori;
- la formazione del personale sulle procedure di sicurezza del sito. Il personale deve essere incoraggiato a fermare i visitatori non identificati o sconosciuti;
- la messa in atto di misure idonee per mantenere la sicurezza del sito e per garantire che solo il personale autorizzato abbia accesso alle aree di produzione e stoccaggio attraverso punti di accesso stabiliti. Lo *standard* chiede di identificare chiaramente le aree con accesso ristretto ed attuare un controllo di tali aree;

¹⁰⁵ U.S. Centers for Disease Control and Prevention (CDC) classifica gli agenti biologici e chimici che potrebbero essere utilizzati in attacchi bioterroristici attraverso gli alimenti.

¹⁰⁶ Il termine “preparazione” è usato in modo generico e ingloba tutti gli aspetti come la prevenzione, la protezione, la capacità di pronta risposta, la repressione dei criminali/terroristi, la sorveglianza, la capacità di ricerca, la reazione e il ristabilimento. Rientrano nella preparazione anche i provvedimenti per ridurre al minimo la minaccia di una contaminazione deliberata della catena di approvvigionamento alimentare attraverso agenti biologici o chimici.

- l'applicazione di procedure per garantire lo stoccaggio sicuro di tutti i materiali, inclusi ingredienti, materiali di confezionamento, prodotti chimici ed attrezzature varie;
- l'applicazione di procedure per garantire che il prodotto finito sia mantenuto in condizioni di stoccaggio e trasporto sicure (es. confezionamento fatto in modo tale che sia subito evidente una manomissione);
- la registrazione del sito ove la legislazione vigente lo richieda;
- la messa in atto di procedure volte ad informare tutti gli appaltatori ed i visitatori, inclusi gli autisti, relativamente alle regole di accesso agli edifici, con particolare riferimento ai pericoli e alle potenziali contaminazioni del prodotto (anche involontarie).

In materia di *food defence*, lo *standard IFS Food* versione 6, nella premessa del capitolo 6 dichiara che “la difesa (protezione) dell'alimentare è un insieme di azioni volte a proteggere il prodotto (materie prime, semilavorati, prodotto finito) da pericoli intenzionali, inclusi gli atti criminali e il terrorismo” (Tabella 2.8.).

Tabella 2.8. Struttura del capitolo 6 della IFS versione 6

<p>6.1. Protezione del prodotto e ispezioni esterne</p>	<ul style="list-style-type: none"> - definire chiare responsabilità per la difesa (protezione) del prodotto. La persona designata deve far parte del personale chiave o deve essere parte dell'alta direzione e possedere sufficienti conoscenze in tema di sicurezza; - condurre analisi documentate sulle possibili attività, interne o esterne, che possono avere impatti negativi sul prodotto. Per queste attività deve essere determinato il rischio; - identificare le aree che sono critiche per la sicurezza, basandosi sull'analisi del rischio, su requisiti legali e sulle necessità specifiche dell'azienda. Tale analisi deve poi essere riesaminata con regolarità per verificare eventuali necessità di cambiamenti; - prendere misure sufficienti allo scopo di controllare adeguatamente i rischi identificati. Gli incidenti devono essere riferiti ad una precisa funzione aziendale, l'efficacia delle misure adottate deve essere valutata regolarmente; - se la legislazione richiede una registrazione del sito o ispezioni ad hoc, occorre adempiere alle richieste di legge.
<p>6.2. Sicurezza del sito</p>	<ul style="list-style-type: none"> - attuare adeguate misure per prevenire l'accesso di persone non autorizzate in aree che l'analisi dei rischi ha evidenziato come particolarmente critiche per la sicurezza; - controllare i punti di accesso in modo permanente oppure consentire l'accesso solo alle persone autorizzate; - proteggere da accessi non autorizzati le materie prime, attrezzature/macchinari e materiali conservati all'esterno, se rilevanti per la sicurezza del prodotto o del sito; - identificare potenziali manomissioni a materiali ricevuti o spediti.
<p>6.3. Sicurezza relativa al personale e ai visitatori</p>	<ul style="list-style-type: none"> - registrare, nel momento dell'accesso al sito, i visitatori ed i fornitori esterni di servizi. Questi visitatori devono essere informati delle regole vigenti e adeguatamente controllati; - formare il personale sui temi della protezione del prodotto, a intervalli regolari e registrare tale formazione; - tenere in considerazione anche gli aspetti di sicurezza quando si assume nuovo personale. Se necessario e permesso dalla legge, occorre prendere informazioni ulteriori sul nuovo personale e/o devono essere condotti test medici quali ad esempio test per verificare l'uso di stupefacenti.

6.4. Ispezioni da parte di personale esterno	<ul style="list-style-type: none"> - attuare una procedura documentata per l'interazione con ispettori esterni e autorità pubbliche. Il personale chiave deve essere informato della procedura e attenersi ad essa; - non rilasciare alcuna informazione su altri clienti nel corso di <i>audit</i> di seconda parte (quindi effettuati da clienti); - conservare, per un periodo appropriato, copie di documenti e campioni consegnati a clienti o ad Autorità Pubbliche; - avvertire il cliente che le sue proprietà all'interno dell'organizzazione che subisce un <i>audit</i> possono essere oggetto di ispezioni e/o campionamenti (ad esempio da parte dell'Autorità pubblica).
---	--

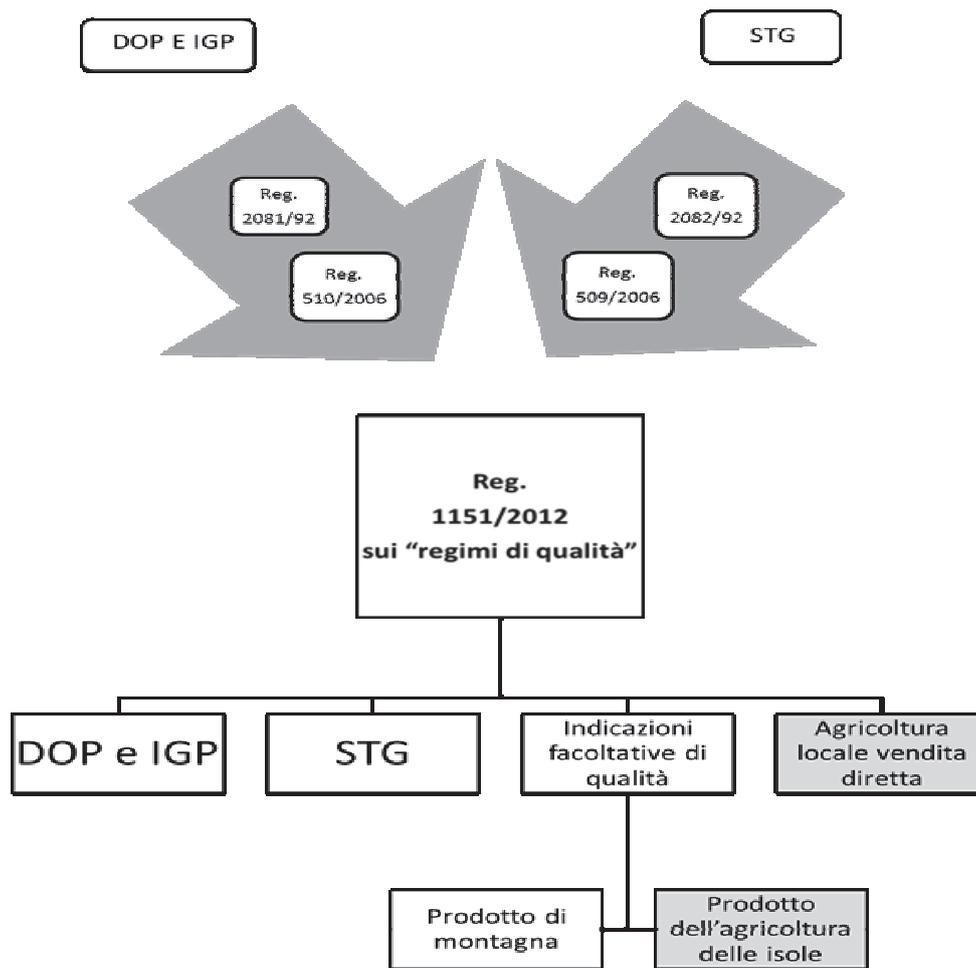
Fonte: IFS

Nonostante i pochi e isolati casi di bioterrorismo a livello internazionale, gli *stakeholders* alimentari hanno manifestato un interesse crescente, implementando dei Piani di “*food defence*” che permettono di migliorare la comunicazione tra tutti gli attori coinvolti, consentendo anche un miglior accesso ai mercati internazionali.

2.2. I Sistemi di Qualità regolamentati dei Prodotti agroalimentari: DOP, IGP e STG

Il Regolamento Ue n. 1151/2012 disciplina i regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Nel dettaglio, il Titolo II riguarda i regimi di qualità relativi alle Denominazioni di Origine e alle Indicazioni Geografiche (DOP e IGP) e il Titolo III disciplina le Specialità Tradizionali Garantite (STG). Inoltre, la normativa prevede anche degli articoli sulle Indicazioni facoltative di qualità e sull'Agricoltura locale vendita diretta. Nella Figura 2.6. è rappresentata l'evoluzione normativa dei regimi di qualità alimentare.

Figura 2.6. Evoluzione dei principali regimi di qualità alimentare nella UE



Fonte: elaborazione degli autori

Sono prodotti a **Denominazione di Origine Protetta** quelli strettamente associati allo specifico territorio del quale prendono il nome. Essi devono rispondere a tre requisiti:

- originari di un luogo, regione o di un Paese determinati;
- qualità e caratteristiche di un prodotto derivano essenzialmente o esclusivamente da un particolare ambiente geografico e dai suoi fattori naturali o umani;
- le fasi di produzioni devono svolgersi nella zona geografica delimitata.
- Esiste quindi un legame molto stretto tra le caratteristiche del prodotto e la sua origine geografica.

L'**Indicazione Geografica Protetta (IGP)** è destinata ai prodotti collegati ad un territorio; la relazione con esso è meno stringente rispetto al prodotto DOP e alla relativa area territoriale. Questi prodotti devono rispondere a tre condizioni:

- originari di un determinato luogo, regione o Paese;
- alla regione geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o le altre caratteristiche;

- almeno una delle fasi di produzione deve svolgersi nell'area territoriale indicata.

Per chiarire la differenza tra i due regimi di qualità è possibile fare un esempio, ponendo a confronto il Prosciutto di Parma (DOP) e lo Speck dell'Alto Adige (IGP)¹⁰⁷ (Tabella 2.9.).

Tabella 2.9. I descrittori della tipicità di due salumi italiani ad IG

Prodotti	Zona geografica	Origine della materia prima	Fasi nel processo di produzione
Prosciutto di Parma (DOP) ¹⁰⁸	Provincia di Parma.	La materia prima deve provenire dalle seguenti Regioni: Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.	Tutte le fasi di lavorazione e l'eventuale fase di affettamento previsto dal disciplinare di produzione dovranno svolgersi <i>esclusivamente</i> nella provincia di Parma.
Speck Alto Adige IGP ¹⁰⁹	Provincia Autonoma di Bolzano – Alto Adige (Südtirol).	Nel disciplinare di produzione non è specificata l'origine della materia prima.	La zona di elaborazione è l'intero territorio della Provincia Autonoma di Bolzano – Alto Adige (Südtirol).

Fonte: elaborazione degli autori

Per il primo, la zona geografica di produzione è la provincia di Parma, mentre per il secondo è la provincia Autonoma di Bolzano.

Entrambi hanno quindi un forte legame con il territorio. Se però prendiamo in considerazione l'origine delle materie prime, per il Prosciutto di Parma (DOP), essa deve provenire dalle seguenti Regioni: Emilia Romagna, Veneto, Piemonte, Lombardia, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio; nel disciplinare di produzione dello Speck Alto Adige (IGP), non viene specificata l'origine della materia prima (frequentemente di provenienza estera).

Il legame tra prodotto e territorio, nel caso della IGP è meno forte rispetto alla DOP. Esiste un'altra importante differenza: mentre per il Prosciutto di Parma (DOP) tutte le fasi del processo di produzione devono avvenire esclusivamente nella provincia di Parma, per lo Speck dell'Alto Adige (IGP) la zona di elaborazione è l'intero territorio della Provincia Autonoma di Bolzano, quindi c'è una maggiore libertà territoriale.

Il Disciplinare di produzione è il documento in cui vengono descritte in modo completo tutte le fasi del processo produttivo che il prodotto ad Indicazione Geografica deve rispettare. Deve essere redatto in modo da poter mettere nelle condizioni l'Organismo di controllo, di effettuare tutte le verifiche che garantiscano il rispetto dei parametri di qualità previsti e quindi che portino all'ottenimento e al mantenimento della certificazione.

Tra gli elementi principali, esso dovrà contenere:

- denominazione da proteggere. Il nome da proteggere è la denominazione che deve essere impiegata per designare il prodotto specifico. Il nome geografico non deve necessariamente indicare il punto geografico esatto ma può riferirsi ad un comune, a una provincia o ad una regione, ad esempio il Prosciutto di Cuneo DOP;

¹⁰⁷ Peira G., Soster M., Merlo C., Bonadonna A. (2014), Modelli pubblici di informazione e promozione ed Economia del gusto del settore agroalimentare e vitivinicolo nelle Regione Italiane, Regione Piemonte.

¹⁰⁸ Per approfondimenti <http://www.prosciuttodiparma.com/>

¹⁰⁹ Per approfondimenti: <http://www.speck.it/>

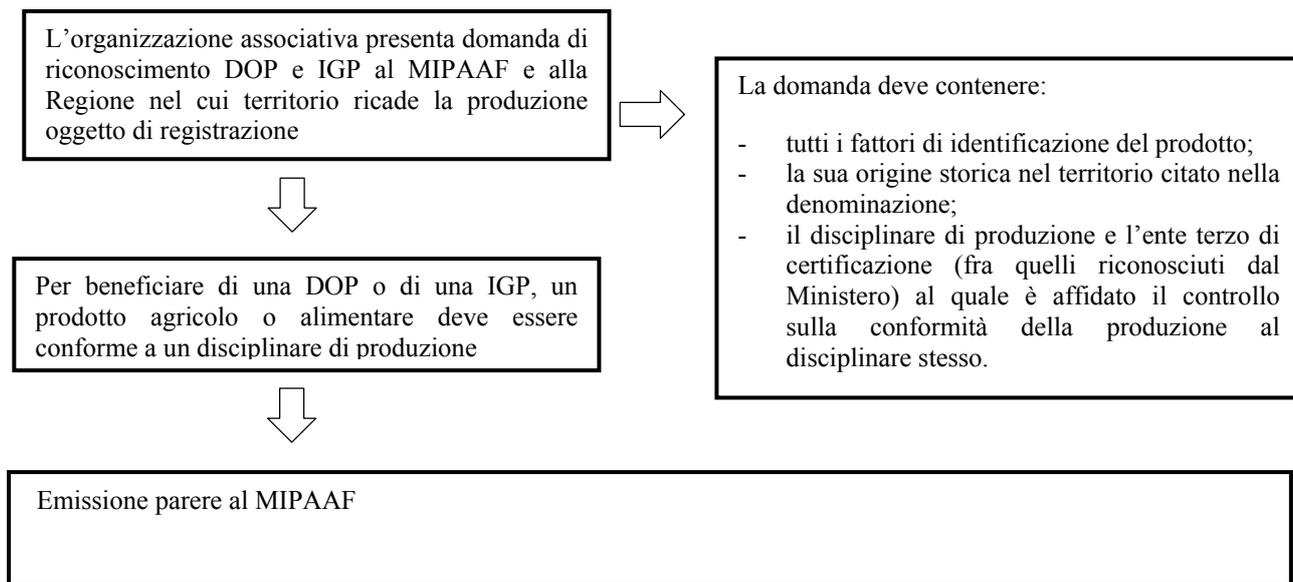
- descrizione del prodotto. Occorre fare riferimento alla classificazione dei prodotti contenuta nell'Allegato II del Regolamento n. 1898/2006. Il prodotto registrato deve essere specifico e non generico. La descrizione riguardo le informazioni tecnico-scientifiche sulle caratteristiche principali, chimiche, biologiche o organolettiche, deve essere chiara, sintetica ed esaustiva, in modo da facilitare l'individuazione e i requisiti grazie ai quali gli organismi di controllo dovranno elaborare dei piani di controllo a cui i produttori dovranno aderire per potersi fregiare della certificazione DOP o IGP. Nella descrizione del prodotto occorre elencare tutte le fasi del processo produttivo, dalle materie prime (in caso di prodotti trasformati), al prodotto finale che riporterà l'indicazione DOP o IGP;
- definizione della zona geografica. Si riferisce ai confini fisici o amministrativi dei comuni o delle province in cui vengono effettuate le fasi del processo produttivo;
- elementi che dimostrano che il prodotto è originario della specifica zona geografica. Occorre fare una distinzione tra produzioni DOP e IGP: per le prime occorre individuare tutti gli elementi naturali (clima, caratteristiche ambientali, etc.), umani (ad esempio, tecniche di produzione locali tramandate nel tempo) e di altro tipo, i quali, se combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto con specificità inimitabili al di fuori di una determinata zona geografica; per le IGP invece nella descrizione deve emergere la qualità specifica o la reputazione o altre caratteristiche del prodotto, attribuibili alla sua origine geografica. La qualità specifica, deve mettere in evidenza un elemento caratteristico che distingua il prodotto da quelli simili. Un tipico esempio di relazione tra prodotto e territorio è dato dal Parmigiano Reggiano, DOP dal 1996, di cui uno degli elementi peculiari di questo importante formaggio è la sua antichissima tradizione che risale al 1200;
- descrizione del metodo di ottenimento del prodotto. Essa deve riportare tutte le fasi del processo produttivo in modo chiaro ed esaustivo, al fine di consentire a qualunque azienda che si trovi nell'areale, di avvalersi dei metodi di produzione, in base alle informazioni fornite dal disciplinare.

La Figura 2.7. riepiloga le fasi del procedimento di registrazione¹¹⁰.

¹¹⁰ Marchio d'impresa (2015), Certificazioni DOP e IGP, <http://www.marchiodimpresa.it/tutelaqualita/procedura.html>

Figura 2.7. Le fasi del procedimento di registrazione

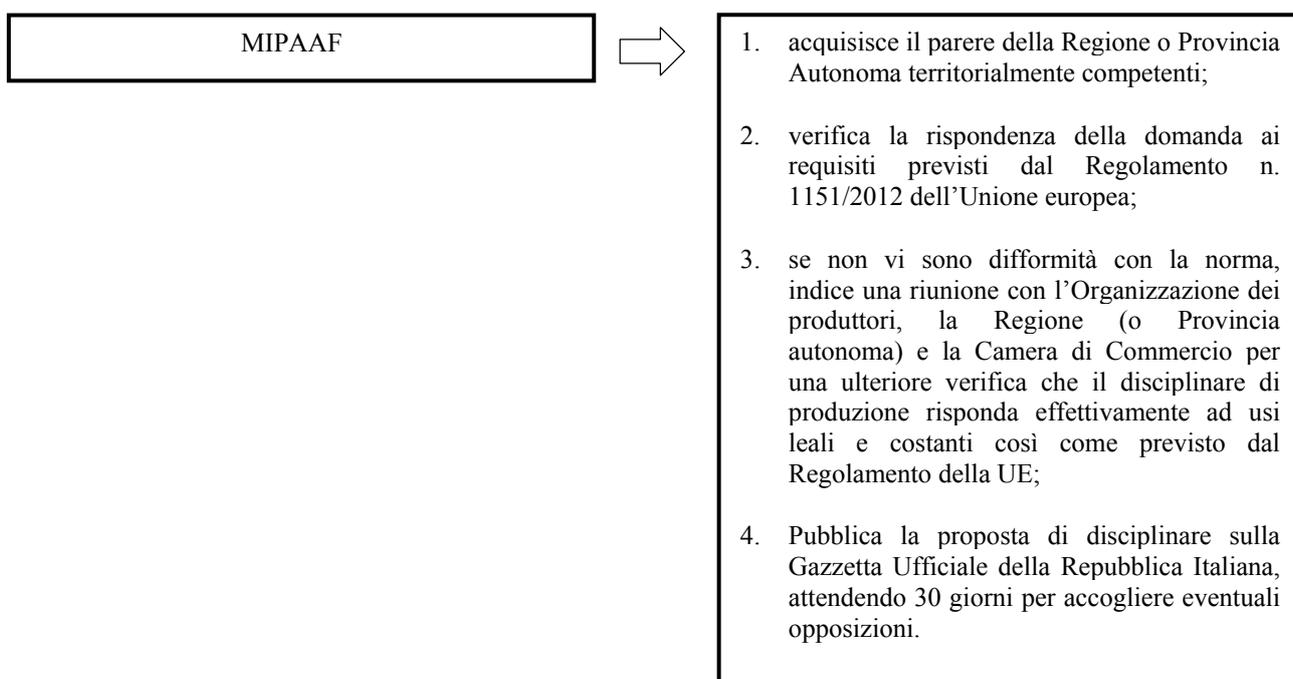
Fase preliminare: la domanda e il disciplinare



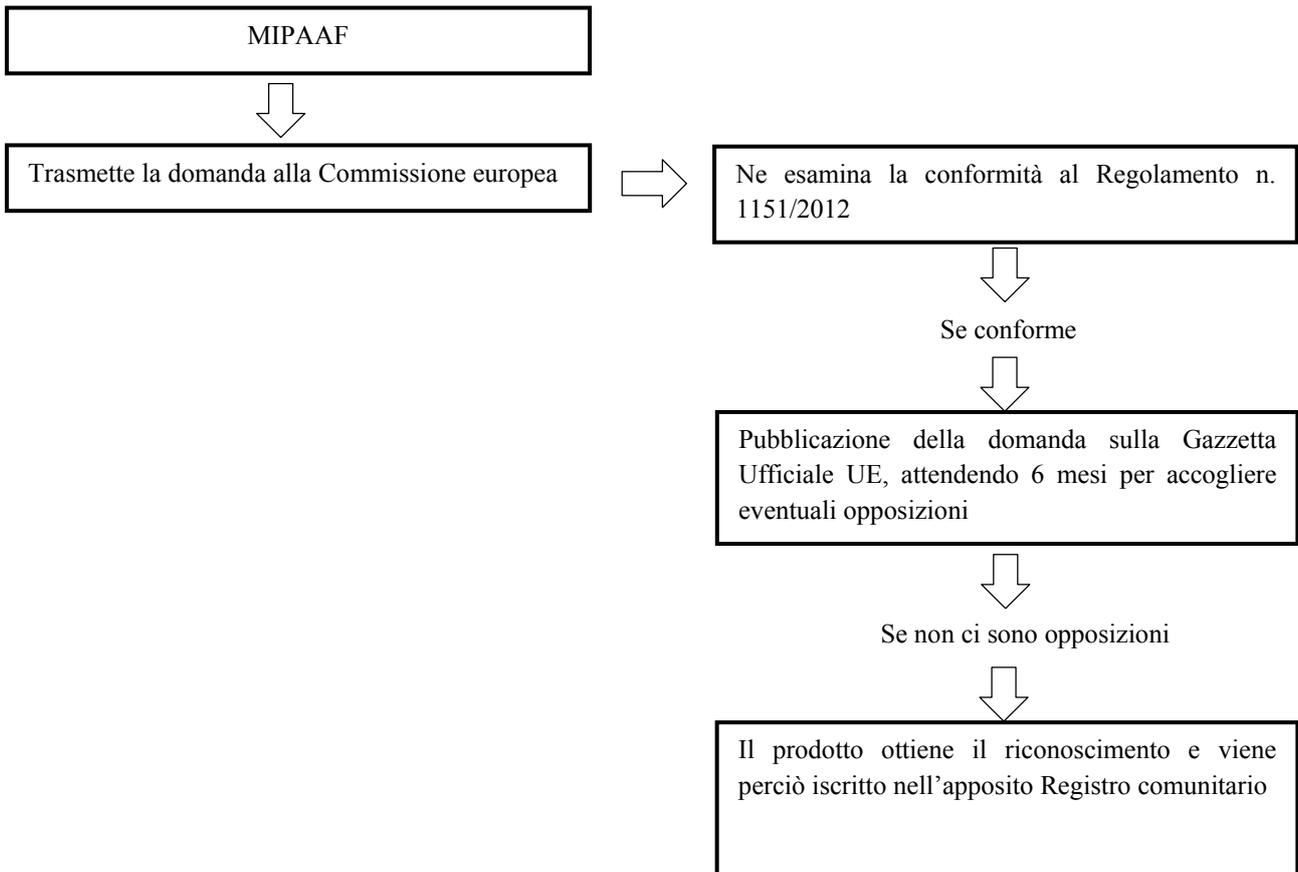
A seguito dell'inoltro della domanda di riconoscimento al MIPAAF, si articolano altre tre fasi:

- Fase istruttoria;
- Fase comunitaria;
- Fase ispettiva.

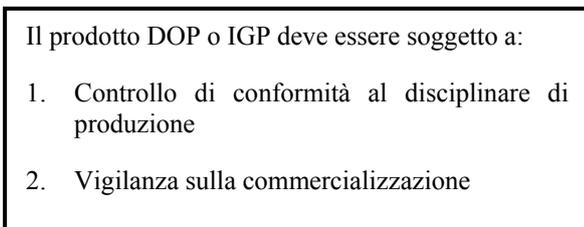
Fase istruttoria



Fase comunitaria



Fase ispettiva



Fonte: elaborazioni degli autori

I prodotti DOP e IGP devono essere sottoposti ad un'attività di controllo e di vigilanza. L'attività di controllo è il complesso delle tecniche di accertamento finalizzate all'individuazione dell'origine della materia prima e delle sue caratteristiche, ai metodi produttivi utilizzati durante le fasi del processo produttivo, volte a garantire la conformità dei prodotti ai requisiti del disciplinare di produzione, per cui è competente l'Ente di certificazione. L'attività di vigilanza deve essere indirizzata prevalentemente nella fase di commercializzazione, per evitare conflitti con l'attività precedente. È assegnata ai Consorzi di Tutela e all'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) (Peira et altri, 2014).

Un altro regime di qualità è la Specialità Tradizionale Garantita (STG) che è attribuito ai prodotti agricoli e alimentari per i quali vengono utilizzate le definizioni di "specifico" e "tradizionale". L'obiettivo è quello di salvaguardare il metodo di produzione e le ricette tradizionali.

Per essere certificato STG, un prodotto deve rispettare quanto previsto nel Disciplinare di produzione e comprendere i seguenti elementi:

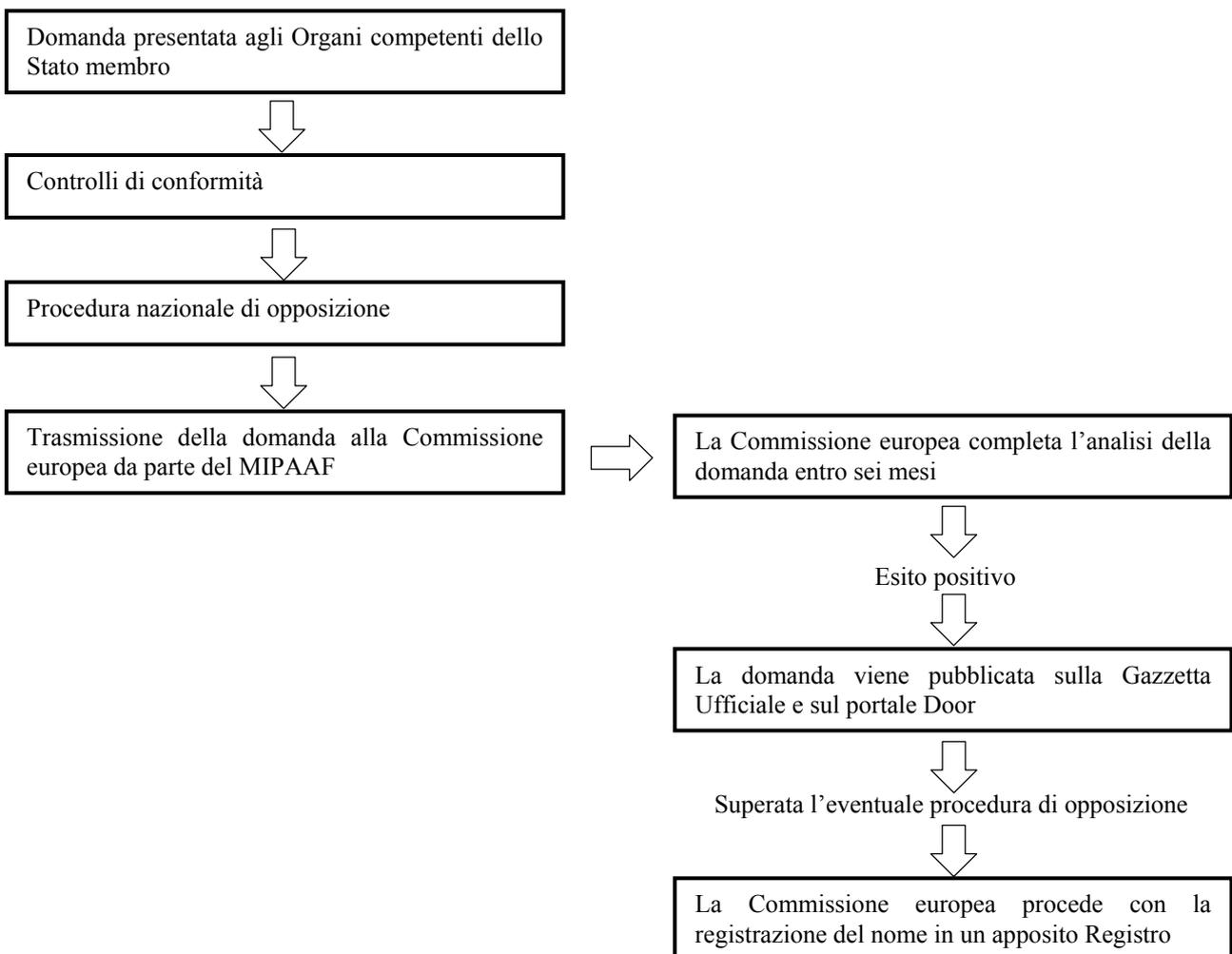
- il nome per il quale è proposta la registrazione;
- la descrizione del prodotto, comprese le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche o organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto;
- la descrizione del metodo di produzione che devono rispettare i produttori;
- gli elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto.

La domanda di registrazione deve essere presentata esclusivamente da un'associazione di produttori o di trasformatori. La domanda di registrazione deve comprendere:

- il nome e l'indirizzo dell'associazione richiedente;
- il disciplinare;
- il nome e l'indirizzo delle autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare e i relativi compiti specifici;
- i documenti che comprovano la specialità e il carattere tradizionale del prodotto.

La Figura 2.8. mostra le fasi del procedimento di registrazione.

Figura 2.8. Le fasi del procedimento di registrazione



Fonte: elaborazione degli autori

I controlli seguono il percorso previsto per le DOP e le IGP.

I prodotti italiani certificati STG sono la mozzarella e la pizza napoletana. Entrambe devono rispettare quanto previsto dai rispettivi regolamenti e disciplinari di produzione, ma ad esempio, nel caso della pizza napoletana, può essere utilizzata questa denominazione anche se il prodotto non è certificato STG. Questo sembra non valorizzare le produzioni alimentari di qualità e di conseguenza occorre che il regime di qualità delle STG venga revisionato, senza che vada a contrastare con le certificazioni DOP e IGP (Peira et altri, 2014). Nella Tabella 2.10. è riportato il quadro completo dei prodotti DOP, IGP e STG a livello europeo e nazionale.

Tabella 2.10. Evoluzione dei prodotti DOP, IGP e STG nella UE e in Italia

Anno	Unione europea				Italia			
	DOP	IGP	STG	Totale	DOP	IGP	STG	Totale
1996	232	112	0	344	48	13	0	61
1997	264	143	3	410	60	21	0	81
1998	279	171	6	456	66	27	1	94
1999	291	180	7	478	67	29	1	97
2000	311	194	9	514	72	31	1	104
2001	322	203	10	535	75	34	1	110
2002	334	221	13	568	76	38	1	115
2003	361	242	14	617	89	42	1	132
2004	373	273	15	661	96	47	1	144
2005	392	281	15	688	103	48	1	152
2006	397	283	15	695	104	49	1	154
2007	427	319	16	762	109	54	1	164
2008	450	362	20	832	113	61	1	175
2009	468	399	22	889	122	71	1	194
2010	501	457	30	988	135	82	2	219
2011	536	501	37	1074	149	88	2	239
2012	557	539	38	1134	154	92	2	248
2013	587	587	43	1217	158	101	2	261
2014	607	615	49	1271	161	106	2	269
2015	599	660	53	1313	164	112	2	276

Fonte: elaborazione degli autori su dati Door (*Database of Origin and Registration*) della Commissione europea.

Dal *database* comunitario, alla fine del 2015 sono presenti 1.313 prodotti, di cui 599 DOP, 660 IGP e 53 STG. Dall'istituzione di questi regimi di qualità, si è assistito, soprattutto negli ultimi dieci anni, ad una crescita delle IGP e dal 2014 hanno superato numericamente le DOP e questo è dovuto al fatto che i disciplinari di produzione delle IGP sono meno restrittivi delle DOP. A livello di singolo Paese, l'Italia ha il maggior numero di Indicazioni Geografiche registrato con 276 prodotti che corrispondono a circa il 21% del totale europeo, seguito dalla Francia (226), Spagna (185), Portogallo (133) e Grecia (102). Le STG hanno sempre un'incidenza marginale. Inoltre vi sono altre 19 produzioni agroalimentari ad IG di Paesi Terzi, riconosciuti dall'Unione europea, di cui 10 cinesi, 3 thailandesi e poi un prodotto per il Vietnam, Turchia, Norvegia, India, Colombia e Andorra.

In Italia, l'Emilia Romagna è la regione con più Indicazioni Geografiche (41), seguita dal Veneto (36) e dalla Lombardia (32). Il Piemonte è al nono posto tra le Regioni italiane con 21 attestazioni comunitarie.

In base ai dati presentati ad EXPO 2015 da ISMEA e Qualivita¹¹¹, nel 2013, le produzioni certificate ad Indicazione Geografica hanno raggiunto un valore pari a 1,3 milioni di tonnellate. Il fatturato alla produzione sul mercato nazionale è stato di 6,6 miliardi di euro ed un fatturato al consumo di 8,9 miliardi di euro. Tra le categorie merceologiche, i formaggi rappresentano il 58% in quantità e il 54% in valore, seguiti dai prodotti a base di carne, dai prodotti ortofrutticoli e dagli aceti balsamici.

La ripartizione del fatturato alla produzione è concentrata in poche Indicazioni Geografiche, mentre la gran parte dei prodotti sviluppa fatturati molto limitati. Le prime 10 Indicazioni Geografiche pesano in termini di valore l'81% sul totale. Il "Grana Padano DOP", nel 2013, ha conseguito un fatturato alla produzione di 1,4 miliardi di euro (21,6% sul totale), seguito dal "Parmigiano Reggiano DOP" (1,3 Mrd di euro), "Prosciutto di Parma DOP" (741 Mio di euro), "Aceto Balsamico di Modena IGP" (387 Mio di euro), "Mozzarella di Bufala Campana DOP" (285 Mio di euro), "Prosciutto San Daniele DOP" (264 Mio di euro), "Gorgonzola DOP" (255 Mio di euro), "Bresaola della Valtellina IGP" (238 Mio di euro), "Mortadella Bologna IGP" (230 Mio di euro) e "Mela Alto Adige IGP" (211 Mio di euro).

Per quanto riguarda l'esportazione dei prodotti agroalimentari italiani, la dinamica è positiva ed ha raggiunto nel 2013, 450.000 tonnellate esportate con un valore alla produzione di oltre 2,3 miliardi di euro. Più della metà del fatturato alla produzione esportato è conseguito dal comparto dei formaggi seguito dai prodotti a base di carne (17%) e dagli aceti balsamici (16%)¹¹².

È importante analizzare, anche se in sintesi, i costi ma anche i benefici che un'impresa può ottenere se decidesse di appartenere ad una filiera DOP e IGP. La scelta deriva indubbiamente nella volontà da parte dell'impresa di differenziare la propria produzione con l'obiettivo di migliorare la competitività. I costi per ottenere il riconoscimento DOP o IGP possono essere classificati in:

- costi preliminari: riguardano tutti gli esborsi che hanno a che fare con la fase antecedente il riconoscimento della DOP o IGP e tutti i costi per il conseguimento della certificazione;
- costi diretti: sono i costi di controllo e di certificazione, imputabili in parte all'impresa e in parte all'Organismo di controllo;
- costi indiretti: vi rientrano i costi di adattamento strutturale e operativo da sostenere per rispettare i contenuti del Disciplinare, che riguardano sia le imprese che il sistema nel suo complesso;
- costi di non conformità: si riferiscono ai prodotti che non sono risultati conformi al Disciplinare e di conseguenza, non vengono immessi sul mercato.

Vi sono poi i costi complementari, derivanti dall'esigenza di realizzare attività promozionali e di vigilanza e i costi di esclusione, che si riferiscono ad imprese che producono il prodotto tipico ancor

¹¹¹ ISMEA e Qualivita (2014), Rapporto sulle produzioni agroalimentari italiane DOP, IGP e STG, La classifica dei prodotti, <http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/d%252Fa%252F6%252FD.18ddfc71131a28437174/P/BLOB%3AID%3D9369/E/pdf>

¹¹² ISMEA e Qualivita (2014), Rapporto sulle produzioni agroalimentari italiane DOP, IGP e STG, Sintesi con dati salienti, <http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/9%252F6%252F1%252FD.633cc9ff512c39ff50c5/P/BLOB%3AID%3D9369/E/pdf>

prima di ottenere la protezione comunitaria e non adattandosi al Disciplinare, si trovano ad essere escluse dalla denominazione per mancanza dei requisiti fissati dallo stesso.

Tra i principali benefici attesi vi è indubbiamente l'incremento di prezzo ottenibile grazie ai vantaggi che i prodotti DOP e IGP conferiscono al prodotto e alla ripulitura del mercato da prodotti contraffatti. Queste aspettative però non vengono sempre realizzate. Un altro importante beneficio è dato dal fatto che le imprese certificate godono di una tutela europea della denominazione. Inoltre aumenta la qualità delle aziende certificate e la notorietà del prodotto. Deve anche essere considerato il consolidamento di canali commerciali esistenti o l'apertura a nuovi mercati (Belletti, 2007).

Il Piemonte annovera 21 prodotti agroalimentari di cui 13 DOP e 8 IGP. Secondo i dati ISMEA, il fatturato alla produzione dei prodotti ad Indicazione Geografica è passato da 134 milioni di euro (2006) ai 196 milioni di euro (2011).

Le produzioni DOP sono *Bra*, *Raschera*, *Toma Piemontese*, *Murazzano*, *Castelmagno*, *Robiola di Roccaverano*, *Gorgonzola*, *Grana Padano*, *Taleggio*, *Salamini Italiani alla Cacciatora*, *Crudo di Cuneo*, *Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino* e *Riso di Baraggia Biellese e Vercellese*.

Le produzioni IGP sono *Nocciola Piemonte*, *Castagna Cuneo*, *Marrone della Valle di Susa*, *Fagiolo Cuneo*, *Mela rossa Cuneo*, *Mortadella di Bologna*, *Salame Cremona* e *Salame Piemonte*.

La filiera lattiero casearia DOP è quella che ha il maggior peso sia in termini di numero di Indicazioni Geografiche registrate che in termini di fatturato. Essa è composta da sei formaggi DOP realizzati interamente nel territorio della regione (*Bra*, *Raschera*, *Toma Piemontese*, *Murazzano*, *Castelmagno* e *Robiola di Roccaverano*) e tre interregionali (*Gorgonzola*, *Grana Padano* e *Taleggio*). I sei formaggi DOP interamente piemontesi, nel 2011, hanno ottenuto un valore economico alla produzione inferiore ai 20 milioni di euro¹¹³. A livello di singolo formaggio, le stime del valore alla produzione secondo i dati Ceris-CNR che differiscono da quelli di Qualivita, la *Toma piemontese* ha raggiunto i 7,25 milioni di euro quindi *Raschera* (4,57), *Bra* (4,12), *Castelmagno* (2,23), *Robiola di Roccaverano* (1,25) e *Murazzano* (0,117).

Per quanto riguarda i formaggi interregionali, secondo le stime del Ceris-CNR, il fatturato imputabile al Piemonte per la *Gorgonzola* è di 169 milioni di EUR, mentre per il *Grana Padano* è di 13 milioni di euro.

Tra le produzioni ortofrutticole ad Indicazione Geografica, gli unici dati economici sono stati rilevati per la *Nocciola Piemonte IGP* che nel 2011, ha ottenuto un fatturato alla produzione di 5,35 milioni di euro.

Le domande che attualmente hanno iniziato l'iter di registrazione comunitaria sono *DOP*, *Ossolano DOP* e *Fassone del Piemonte IGP*¹¹⁴.

¹¹³ Secondo le stime di Qualivita, il fatturato alla produzione è stato di 18,7 milioni di EUR, mentre secondo il Ceris CNR, è stato di 19,5 milioni di EUR.

¹¹⁴ Peira G., Soster M., Merlo C., Bonadonna A. (2014), Modelli pubblici di informazione e promozione ed Economia del gusto del settore agroalimentare e vitivinicolo nelle Regione Italiane, Regione Piemonte.

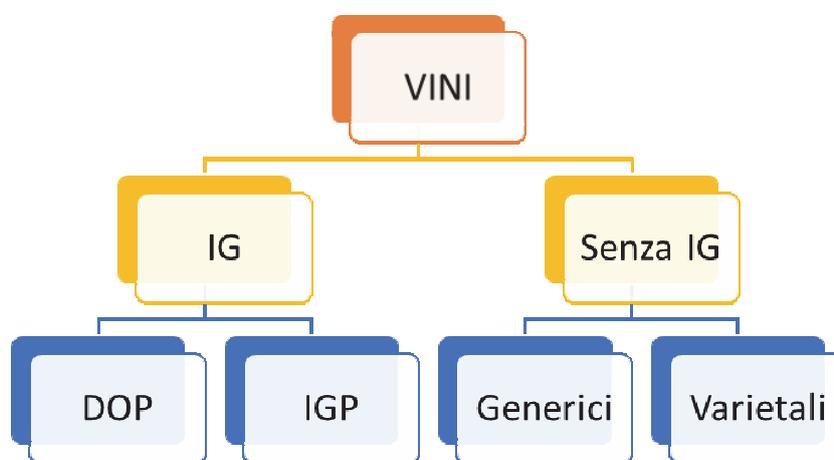
2.3. I Sistemi di Qualità regolamentati nel settore vitivinicolo

Il Regolamento n. 479/2008, relativo all'organizzazione comune del mercato (OCM) vitivinicolo, è stato abrogato per essere incorporato nel Regolamento n. 491/2009, che è lo strumento giuridico con il quale il legislatore europeo ha trasferito le nuove norme relative al mercato vitivinicolo dell'OCM Unica.

Il Regolamento n. 479/2008 ha introdotto importanti novità riguardanti la classificazione dei vini e la modalità di etichettatura. Questi aggiornamenti sono stati attuati nel Regolamento n. 607/2009, in vigore dal 1° agosto 2009. La novità sostanziale è l'equiparazione della classificazione dei vini ad Indicazione Geografica (IG), a quella dei prodotti agricoli e alimentari ad IG

Con riferimento alla classificazione dei vini, è previsto che quelli europei vengano classificati come indicato dalla Figura 2.9.

Figura 2.9. Classificazione dei vini



Fonte: Elaborazione degli autori

I vini ad IG hanno un forte legame con il territorio e si classificano in:

- **vini DOP**, a Denominazione di Origine Protetta, riferita al nome geografico della zona vitivinicola, utilizzata per indicare che il prodotto presenta delle caratteristiche di qualità, derivanti in tutto o in parte dall'ambiente naturale e dai fattori umani del territorio stesso, come la tradizione di coltivazione e/o di vinificazione. La Legislazione europea ha fatto confluire le denominazioni dei vini in macro categorie che accorpano vini con caratteristiche simili ma ovviamente non uguali. In Italia ad esempio, nella categoria DOP sono confluiti i vini DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) e i vini DOC (Denominazione di Origine Controllata), mentre in Francia i vini ad *Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)* e i *Vin Délémité de Qualité Supérieure (VDQS)*. Ogni vino DOP ha un disciplinare di produzione, in cui devono essere riportate le seguenti informazioni:
 - denominazione di origine;
 - delimitazione della zona di produzione;
 - caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del vino;
 - resa massima di uva e di vino per ettaro;
 - vitigno o vitigni da cui è consentito ottenere il vino;
 - modalità di coltivazione del vigneto;
 - caratteristiche naturali dell'ambiente di coltivazione;
 - evidenza dei legami con il territorio.

- **vini IGP**, a Identificazione Geografica Protetta. Il nome geografico si riferisce a una zona vitivinicola da cui deriva il prodotto e che presenta caratteristiche di reputazione proprie dell'area interessata. I vini IGP devono essere ottenuti per almeno l'85% con uve provenienti dall'areale vitivinicolo indicato e la fase di vinificazione deve avvenire nella stessa zona.

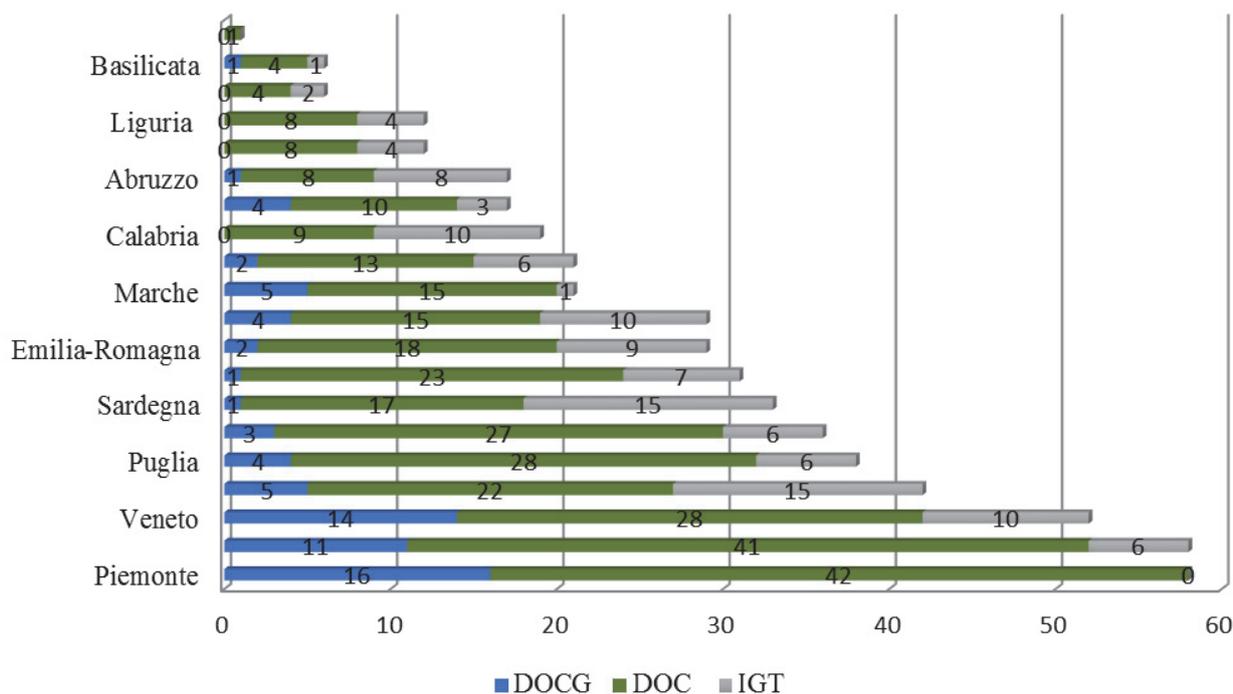
I vini senza IG non hanno un forte legame con il territorio e si classificano in:

- vini generici, quelli che generalmente si riferiscono ai vini da tavola (menzione che non può più essere utilizzata);
- vini varietali definiti così solo se è presente almeno l'85% del vitigno indicato.

La politica europea sui vini è stata fortemente influenzata dall'Italia e dalla Francia, grazie alla loro tradizione vitivinicola e la loro attenzione i vini di qualità. In base ai dati forniti dalla Commissione europea, dal 2009 e al 2014, l'Unione europea ha prodotto in media 167 milioni di ettolitri di vino all'anno. A livello mondiale, l'Unione europea rappresenta il 45% delle superfici viticole, il 65% della produzione, il 57% dei consumi e il 70% delle esportazioni. A livello comunitario, le Indicazioni Geografiche registrate presso il portale *Bacchus*, sono 1589, di cui 523 in Italia (405 DOP e 118 IGP), 432 in Francia, 147 in Grecia, 131 in Spagna, 40 in Portogallo e 306 negli altri Paesi. Utilizzando la precedente classificazione dei vini di qualità in Italia, i 405 vini DOP si possono scomporre in 73 vini DOCG e 332 vini DOC^{115,116}.

Le politiche vitivinicole del Piemonte, della Toscana e del Veneto, sono state, in questi anni orientate ad una viticoltura di qualità, con un elevato numero di attestazioni DOCG. Altre regioni, come la Lombardia, la Sardegna hanno una prevalenza di vini IGT (Figura 2.10.).

Figura 2.10. Vini DOP e IGP in Italia. (Fonte: elaborazione ISMEA su dati Miipaf)



¹¹⁵ Peira G., Soster M., Merlo C., Bonadonna A. (2014), Modelli pubblici di informazione e promozione ed Economia del gusto del settore agroalimentare e vitivinicolo nelle Regione Italiane, Regione Piemonte.

¹¹⁶ Costigliole E. (2015), Numeri e valori del settore DOP e IGP agroalimentare e vitivinicolo. Relazione presentata il 15 giugno 2015 in occasione di EXPO 2015. È scaricabile al seguente indirizzo <http://www.ismeaservizi.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/5826>

Dagli ultimi dati disponibili da ISMEA, nel 2014, la produzione di vino ha raggiunto i 48 Mio di ettolitri, per un valore dello sfuso alla produzione di quasi 4 miliardi di euro. In termini quantitativi, quasi la metà del vino sfuso prodotto afferisce alle produzioni DOP e IGP, per un fatturato di 2,7 miliardi di euro. Il vino DOP certificato ha un volume produttivo pari a 13,3 Mio di ettolitri per un valore di 1,935 miliardi di euro.

Tra i vini DOP, il Prosecco è quello maggiormente prodotto, con una produzione in crescita che nel 2014 ha raggiunto 2,3 Mio di ettolitri, con un fatturato di 266 Mio di euro, seguito dal “Montepulciano d’Abruzzo” (0,87 Mio di hl e un fatturato di 58 Mio di euro), dal “Chianti” (0,751 Mio di hl e un fatturato di 110 Mio di euro) e dall’“Asti” (0,71 Mio di hl e un fatturato di 122 Mio di euro)¹¹⁷.

Nella storia della vitivinicoltura italiana, il Piemonte ha avuto da sempre un ruolo indissolubile con la tradizione vitivinicola e con la cultura enologica. Il 1986 è la data storica dello scandalo al metanolo che ha impresso una svolta radicale alla politica vitivinicola piemontese e italiana. Lo scandalo portò ad un blocco del mercato con 21 milioni di hl invenduti rispetto al 1985, un fatturato che passò da 1.668 a 1.260 miliardi di lire ed un crollo delle esportazioni da 18 a 11 milioni di ettolitri¹¹⁸.

Prima del 1986, gli attori della filiera producevano un prodotto per un consumatore che richiedeva vini con un livello qualitativo relativamente basso. Dopo lo scandalo, il Piemonte, fu tra le prime regioni italiane ad intuire che si doveva attuare una metamorfosi della politica settoriale, non puntando più sulla quantità ma sulla qualità dei prodotti.

Il lavoro svolto in questi anni dagli *stakeholders* vitivinicoli piemontesi ha dato i suoi frutti ed ha permesso di aumentare la produzione di vini di qualità DOP. Il Piemonte è la prima regione italiana per numero di Indicazioni Geografiche, con 59 vini DOP (utilizzando la vecchia classificazione di qualità):

- **17 DOCG** (*Alta Langa, Asti, Barbaresco, Barbera d’Asti, Barbera del Monferrato Superiore, Barolo, Brachetto d’Acqui/Acqui, Dogliani, Dolcetto di Diano d’Alba/Diano d’Alba, Dolcetto di Ovada Superiore/Ovada, Erbaluce di Caluso/Caluso, Gattinara, Gavi/Cortese di Gavi, Ghemme, Nizza, Roero, Ruchè di Castagnole Monferrato*);
- **42 DOC** (*Alba, Albugnano, Barbera d’Alba, Barbera del Monferrato, Boca, Bramaterra, Calosso, Canavese, Carema, Cisterna d’Asti, Colli Tortonesi, Collina Torinese, Colline Novaresi, Colline Saluzzesi, Cortese dell’Alto Monferrato, Coste della Sesia, Dolcetto d’Acqui, Dolcetto d’Alba, Dolcetto d’Asti, Dolcetto di Ovada, Fara, Freisa d’Asti, Freisa di Chieri, Gabiano, Grignolino d’Asti, Grignolino del Monferrato Casalese, Langhe, Lessona, Loazzolo, Malvasia di Casorzo d’Asti, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato, Nebiolo d’Alba, Piemonte, Pinerolose, Rubino di Cantavenna, Sizzano, Strevi, Terre Alfieri, Valli Ossolane, Valsusa e Verduno Pelaverga/Verduno*).

Secondo i dati dell’“Anteprima Vendemmia 2015”, presentati dalla Vignaioli Piemontesi in collaborazione con Regione Piemonte, la nostra Regione si è attestata al sesto posto per quanto riguarda la superficie vitata con circa 43.000 ettari, con una produzione nel 2015 che dovrebbe

¹¹⁷ ISMEA (2015), Vini DOP e IGP. Dati economici e struttura del sistema della viticoltura di qualità in Italia. Relazione presentata in occasione del Vinitaly 2015, scaricabile al seguente indirizzo <http://www.ismeaservizi.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/5429>

¹¹⁸ Dell’Orefice G. (2013), Le frodi alimentari in Italia: dal vino al metanolo ai funghi cinesi i casi più famosi, Il Sole 24 ore. <http://www.ilsole24ore.com/art/notizie/2013-06-20/vino-metanolo-1986-214849.shtml?uud=Abwo0w6H>

confermare quella del 2014 con circa 2,4 Mio di hl con un fatturato alla produzione, utilizzando i prezzi agricoli di base, di 386 Mio di euro ¹¹⁹.

La filiera vitivinicola è composta da 19.100 aziende vitivinicole e da 280 imprese industriali del comparto vini e distillati. Le cantine cooperative sono 54 con una base associativa di circa 12.000 viticoltori.

La provincia di Cuneo è quella con la maggior superficie vitata con 13767 ha e 11.419 aziende con vendemmia, seguite dalle province di Asti (12.166 ha e 10.306 aziende) e Alessandria (8.702 ha e 5.797 aziende). Le altre province piemontesi, in base ai due descrittori analizzati hanno un peso trascurabile.

L'*Asti*, in termini di volumi produttivi è la quarta Indicazione Geografica italiana maggiormente prodotta, con una produzione che si è attestata, nel 2014, a 710 mila hl con un valore di 121,5 Mio di euro, seguita dal vino "Piemonte" con una quantità prodotta di 259 mila hl ed un fatturato di 21 Mio di euro.

2.4. Il Sistema di Qualità delle produzioni biologiche

In base alla definizione del *Codex Alimentarius*, l'agricoltura biologica è "un sistema integrato di produzione agricola, vegetale e animale, che evita il ricorso a fattori di produzione esterni all'attività agricola, privilegiando le pratiche di gestione. Essa impiega metodi colturali biologici e meccanici al posto di prodotti chimici di sintesi, tenendo conto dell'adattamento dei sistemi di produzione alle condizioni locali. L'agricoltura biologica promuove e migliora la salute dell'ecosistema e, in particolare, la biodiversità, i cicli biologici e l'attività biologica del suolo".

Il quadro normativo sulla produzione biologica comprende l'emanazione del Regolamento n. 834/2007 relativo alla produzione biologica ed alle modalità di etichettatura e il Regolamento n. 889/2008 riguardante le modalità di applicazione.

L'obiettivo generale previsto dal primo Regolamento è "stabilire un sistema di gestione sostenibile dell'agricoltura che:

- rispetti i sistemi e i cicli naturali e mantenga e migliori la salute dei suoli, delle acque, delle piante e degli animali e l'equilibrio tra di essi;
- contribuisca a un alto livello di diversità biologica;
- assicuri un impiego responsabile dell'energia e delle risorse naturali come l'acqua, il suolo, la materia organica e l'aria;
- rispetti criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e soddisfi, in particolare, le specifiche esigenze comportamentali degli animali secondo la specie;
- ottenere prodotti di alta qualità;
- produrre un'ampia varietà di alimenti che rispondano alla domanda dei consumatori di prodotti ottenuti con procedimenti che non danneggino l'ambiente, la salute umana, la salute dei vegetali e il benessere degli animali".

Inoltre è posto il divieto all'uso di qualsiasi tipo di organismo geneticamente modificato (OGM) e di radiazioni ionizzanti per il trattamento degli animali. Gli operatori che applicano sia la

¹¹⁹ Dellavalle D., Montaldo G.(2015), Piemonte: anteprima vendemmia 2015, Vignaioli Piemontesi in collaborazione con l'Assessorato all'agricoltura, caccia e pesca della Regione Piemonte

produzione biologica che quella non biologica hanno l'obbligo di separare le aree in base al metodo applicato. Riguardo la produzione vegetale biologica, il regolamento prevede trattamenti del suolo rispettosi della vita e della fertilità dello stesso, prevenendone i danni e limitando l'utilizzo di prodotti fitosanitari. Con riferimento ai prodotti biologici trasformati, i mangimi biologici devono essere composti da materie prime biologiche e prevede che non debbano essere impiegati solventi ottenuti per sintesi chimica. In merito agli alimenti trasformati, gli ingredienti che li compongono devono essere prevalentemente di origine agricola e l'aggiunta di ingredienti non biologici è subordinata ad un'autorizzazione della Commissione. In ambito zootecnico, le norme di produzione prevedono che gli animali debbano essere nati e essere allevati in aziende biologiche e che debbano essere rispettate date condizioni nella stabulazione e nella prevenzione delle malattie; inoltre i mangimi devono essere di origine biologica e la riproduzione degli animali debba avvenire con metodi naturali.

In merito all'etichettatura, il nuovo quadro normativo, stabilisce una nuova ridefinizione del concetto di "prodotto biologico", a seconda che l'alimento sia:

- di materia prima interamente biologica o composto da ingredienti biologici in quantità maggiore al 95% in peso sul prodotto finito;
- ingredienti biologici in quantità inferiore al 95% in peso sul prodotto finito;
- derivante da sistemi agricoli in conversione.

Le indicazioni che devono comparire in etichetta sono:

- indicazioni previste per legge su tutti i prodotti alimentari;
- codice identificativo, attribuito allo Stato membro dell'organismo di controllo, cui è soggetto il produttore o l'operatore che ha effettuato la trasformazione più recente (es. IT per l'Italia);
- logo europeo previsto per la produzione biologica;
- l'indicazione dell'origine delle materie prime, per la quale sono previste tre tipologie di indicazione:
 - Agricoltura UE: solo per gli alimenti le cui componenti siano integralmente di origine comunitaria. Se un prodotto è costituito da ingredienti coltivati solo in Italia, la dicitura Agricoltura UE può essere sostituita dal nome del Paese (es. Agricoltura Italia);
 - Agricoltura non UE;
 - Agricoltura UE - non UE, nel caso di prodotti con provenienza mista.

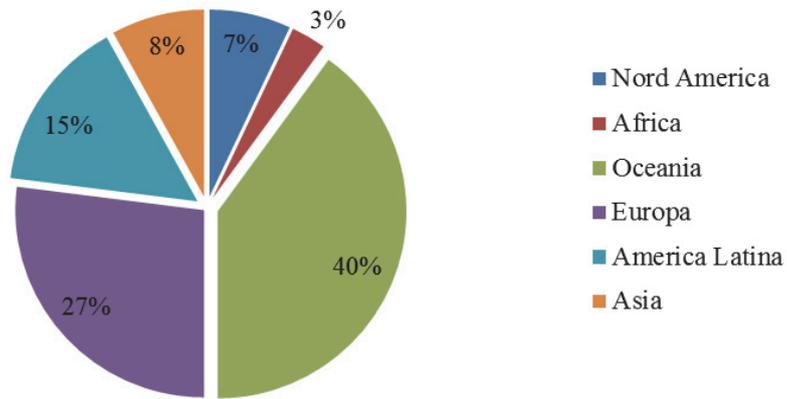
In Italia, il sistema di certificazione dei prodotti biologici è affidato agli Organismi di controllo che devono essere autorizzati da MIPAAF. La Figura 2.12. riepiloga il sistema di certificazione per il settore biologico.

L'elenco delle società certificate è consultabile sul portale del SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale).

In base ai dati forniti da FIBL (Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica) e IFOAM (Federazione internazionale dei movimenti per l'agricoltura biologica), come mostrato nella Figura 2.11. e, in termini di superficie destinata all'agricoltura biologica a livello mondiale, l'Oceania raggiunge il primo posto (40%), seguita dall'Europa che occupa la seconda posizione (27%). L'aumento delle superfici destinate all'agricoltura biologica viene confermato dalla Figura 2.13., che mostra l'evoluzione dal 2005 al 2013¹²⁰.

¹²⁰ FIBL and FOAM (2015), *The world of organic agriculture, Statistics & emerging trends 2015*, <https://www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1663-organic-world-2015.pdf>

Figura 2.11. Distribuzione di superficie destinata all'agricoltura biologica nel mondo



Fonte: elaborazione degli autori

Figura 2.12. L'iter di certificazione del settore biologico (Fonte: FIBL e IFOAM)

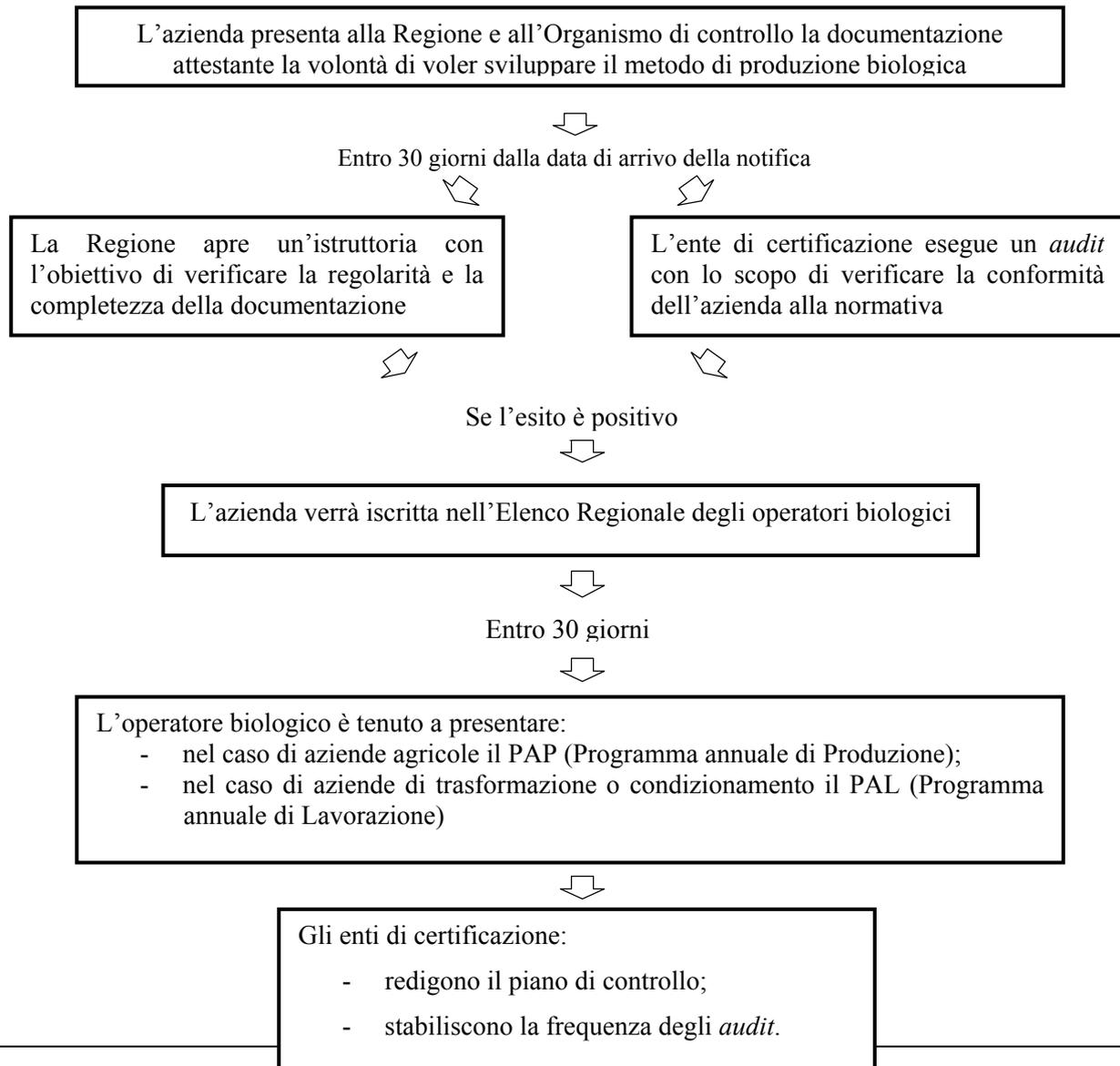
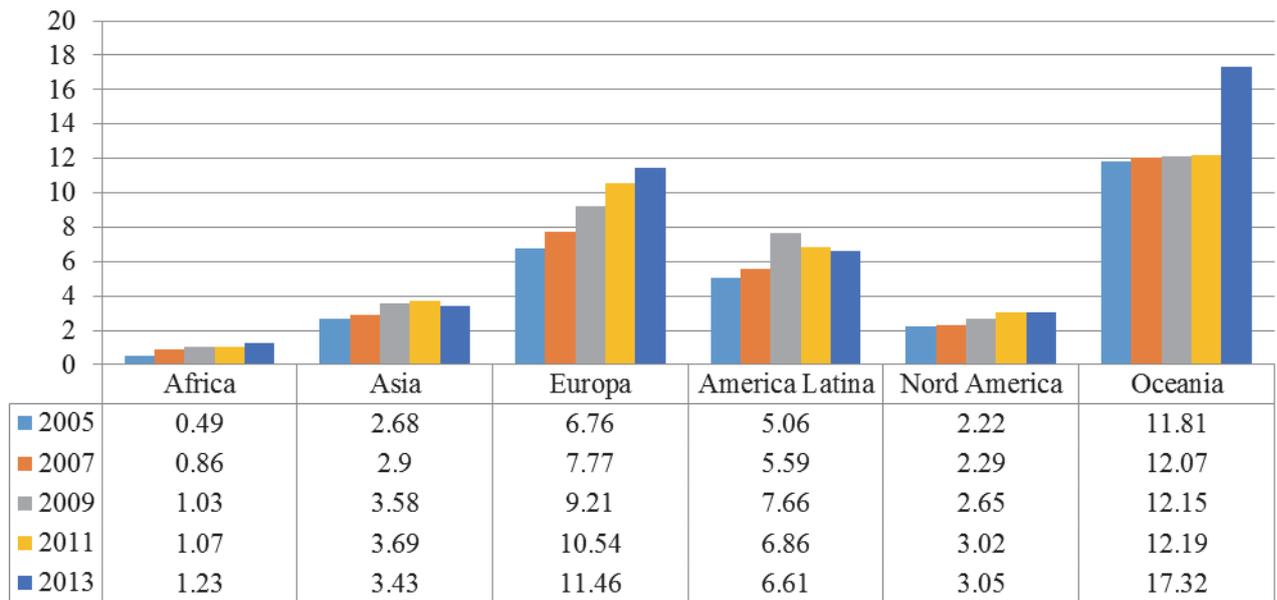


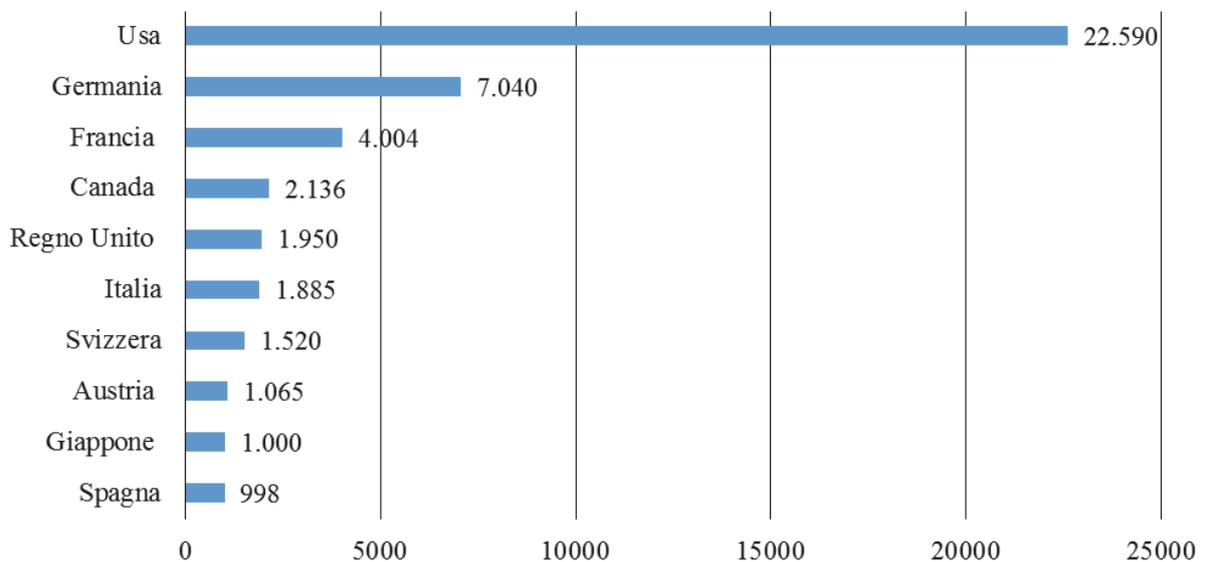
Figura 2.13. L'agricoltura biologica nel mondo (2005-2013) (ettari)



Fonte: FIBL e IFOAM

A livello dei singoli Paesi, la nazione con la superficie maggiore è l'Australia con 12 milioni di ettari, seguita dall'Argentina con 3,6 e dagli Stati Uniti con 2,2. Nella classifica mondiale, al quinto posto vi è la Spagna con 1,6 milioni di ettari, seguita dall'Italia con 1,2 milioni di ettari.

Figura 2.14. I primi dieci Paesi per fatturato nel 2012 (in milioni di euro)

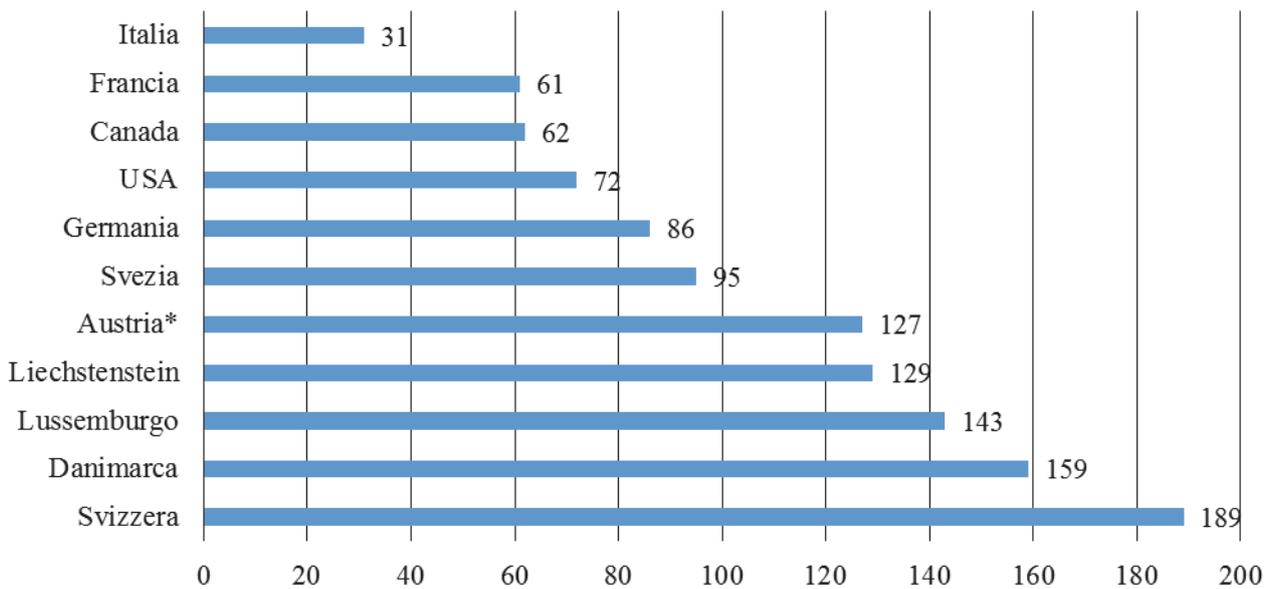


Fonte: FIBL e IFOAM

Secondo i dati dell'*Organic Monitor*, il valore del mercato del biologico è in continua crescita e si stima che nel 2012 abbia raggiunto i 50 miliardi di euro. I mercati più sviluppati in termini di valore sono gli Stati Uniti (22,6 miliardi di euro), la Germania (7 ml. euro) e la Francia (4 ml. di euro). L'Italia si colloca al sesto posto con un fatturato di 1,9 miliardi di euro¹²¹ (Fig.2.14.)

¹²¹ ISMEA (2014), *Report prodotti biologici. Speciale Biofach 2014*, <http://www.sinab.it/sites/default/files/REPORT%20BIOFACH%202014.pdf>

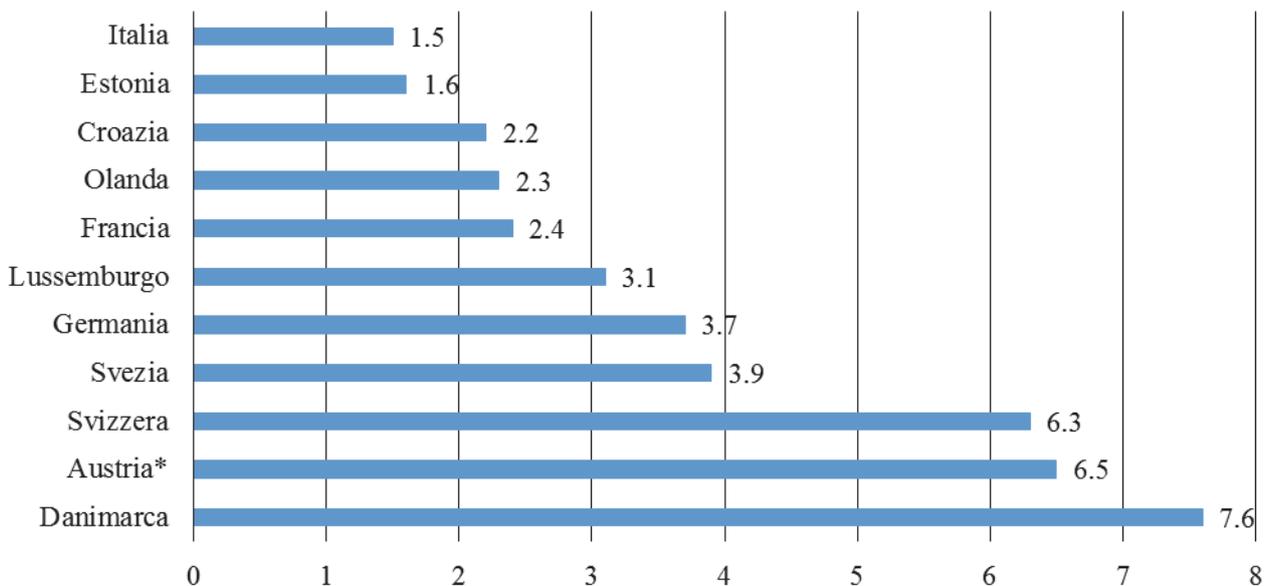
Figura 2.15. I primi dieci Paesi per spesa pro-capite nel 2012 (euro)



*Dati 2011; Fonte: FIBL e IFOAM

A livello di domanda, nel 2012, i consumatori svizzeri detengono il primato mondiale per spesa annua di prodotti biologici, con un controvalore di 189 euro, seguita dalla Danimarca (159) e Lussemburgo (143). Altri mercati importanti, sono quello tedesco e statunitense, mentre quello italiano, pur avendo una dinamica positiva ha raggiunto, nel 2012, una spesa media pro-capite di 31 euro (Figura 2.15.).

Figura 2.16. I principali Paesi in Europa per quota bio sul mercato totale nel 2012 (in %)



*Dati 2011; Fonte: FIBL e IFOAM

Per completare il quadro dei mercati internazionali, i mercati scandinavi e quello svizzero, hanno anche una quota elevata del bio sul totale delle vendite in Europa, con oltre il 6% (Figura 2.16.).

Dall'analisi dei dati preliminari forniti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali dagli Organismi di Controllo, elaborati dal Sistema di Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica (SINAB) in Italia, al 31 dicembre 2014, gli operatori certificati sono 55.433 di cui 42.546 produttori esclusivi, 6.104 che effettuano sia attività di produzione che di preparazione e 259 operatori che effettuano attività di importazione^{122,123} (Tabella 2.11).

Tabella 2.11. Numero degli operatori per tipologia e regione

Regione	Operatori al 31/12/12	Operatori al 31/12/13	2014				Operatori al 31/12/14
			Produttori esclusivi	Preparatori esclusivi	Produttori/preparatori	Importatori*	
Sicilia	7.918	9.888	8.492	625	531	12	9.660
Calabria	7.201	7.168	7.860	243	680	4	8.787
Puglia	6.111	6.254	4.803	563	1.223	10	6.599
Toscana	3.530	3.701	2.621	472	1.063	-	4.156
Emilia Romagna	3.604	3.718	2.678	816	327	55	3.876
Lazio	3.302	3.220	2.607	363	269	8	3.247
Sardegna	2.199	2.228	2.233	74	100	-	2.407
Marche	2.007	2.162	1.707	211	263	6	2.187
Piemonte	1.899	1.998	1.361	424	294	41	2.120
Campania	1.896	1.923	1.474	343	190	9	2.016
Veneto	1.746	1.804	942	619	276	43	1.880
Lombardia	1.697	1.725	725	697	243	35	1.700
Abruzzo	1.551	1.448	1.074	204	179	4	1.461
Basilicata	1.180	1.166	1.047	81	96	1	1.225
Umbria	1.215	1.203	891	137	183	6	1.217
PP. AA. TN e BZ	1.532	1.644	1.364	363	8	9	1.744
Friuli Venezia Giulia	416	417	220	128	87	6	441
Liguria	379	385	207	113	59	10	389
Molise	236	238	165	41	24	-	230
Valle d'Aosta	90	93	75	7	9	-	91
Totale	49.709	52.383	42.546	6.524	6.104	259	55.433

*Importatori esclusivi e misti (che svolgono anche attività di produzione e preparazione)

Fonte: SINAB

Negli ultimi anni, il numero di aziende italiane certificate è in continua crescita e nell'ultimo biennio è cresciuto del 11%. In base ai dati consolidati del 2013, Sicilia, Calabria e Puglia sono le regioni italiane in cui sono ubicate oltre il 40% delle imprese certificate.

La superficie coltivata con il metodo biologico ha raggiunto nel 2014, 1,387 milioni di ettari, in crescita del 18% rispetto al 2012. In base ai dati consolidati, nel 2013, le principali culture sono quelle foraggere, prati e pascoli e cereali (Tabella 2.12.).

¹²² SINAB (2014), Bio in cifre 2015, dicembre 2015, <http://www.sinab.it/content/bio-statistiche>

¹²³ SINAB (2015), Bio in cifre 2015, <http://www.sinab.it/content/bio-statistiche>

Tabella 2.12. Superfici e colture in agricoltura biologica (in ha)

Colture	Totale 2012	Totale 2013	2014		Totale 2014
			In conversione	Biologico	
Cereali	210.543	191.400	49.184	154.501	203.685
Colture proteiche, leguminose da granella	20.837	26.909	6.090	23.128	29.217
Piante da radice	1.175	909	329	813	1.142
Colture industriali	13.567	16.115	3.417	14.473	17.890
Colture foraggiere	255.003	249.000	55.420	200.887	256.307
Altre colture da seminativi	5.031	25.353	19.406	20.627	40.033
Ortaggi*	21.336	22.117	5.819	20.274	26.093
Frutta**	23.033	23.981	5.598	17.614	23.213
Frutta in guscio	30.071	43.783	8.409	26.723	35.132
Agrumi	25.340	28.816	9.164	20.685	29.849
Vite	57.347	67.937	25.460	46.902	72.361
Olivo	164.488	170.241	48.829	121.238	170.067
Altre colture permanenti	6.386	5.887	1.710	4.649	6.359
Prati e pascoli (escluso pascolo magro)	205.156	262.621	82.006	144.346	226.352
Pascolo magro	85.545	120.225	58.254	119.466	177.720
Terreno a riposo	42.504	56.179	21.554	50.938	72.492
Altre categorie da non includere nel totale: superfici forestali e/o superfici di raccolta spontanea (funghi selvatici, tartufi, bacche selvatiche) non pascolate e notificate dall'operatore; altro.	18.058	62.647	23.860	46.394	70.254
Totale colture	1.167.362	1.311.472	400.649	987.264	1.387.913
*agli ortaggi sono accorpate le voci “fragole” e “funghi coltivati”					
** la frutta comprende “frutta da zona temperata”, “frutta da zona subtropicale”, “piccoli frutti”					

Fonte: SINAB

A livello nazionale, il Piemonte occupa una posizione intermedia sia per superfici e cultura che per numero di operatori certificati. Nel 2013, è diminuita la superficie coltivata che si è attestata a 28.876 ettari con un aumento del numero delle imprese certificate a 1998 aziende. Le principali colture sono prati e pascoli e cereali (Tabella 2.13.).

Tabella 2.13. Colture in agricoltura biologica in Piemonte al 31/12/2014 (in ha). Fonte: SINAB

Colture	Ettari	Colture	Ettari
Cereali	8.431	Agrumi	0
Colture Proteiche, leguminose da granella	215	Vite	1.681
Piante da radice	29	Olivo	26
Colture industriali	1.488	Altre colture permanenti	156
Colture foraggiere	4.064	Prati e pascoli escluso il pascolo magro	5.397
Altre colture da seminativi	95	Pascolo magro	5.611
Ortaggi*	842	Terreno a riposo	528
Frutta**	1.402	Frutta in guscio	1.691
Totale al 31/12/2014: 31.656			
*agli ortaggi sono accorpate le voci “fragole” e “funghi coltivati”			
** la frutta comprende “frutta da zona temperata”, “frutta da zona subtropicale”, “piccoli frutti”			

2.5. Riferimenti bibliografici

- AA.VV., (2002), *Global strategy for food safety: safer food for better health*, World Health Organization, Ginevra.
- AIVI – Associazione Italiana Veterinari Igenisti (2011), Un nuovo approccio di filiera, La certificazione Volontaria UNI EN ISO 22005:2008, <http://hlsjournal.org/index.php/ijfs/article/download/ijfs.2011.1S.291/555>
- B. P. Dey. DVM, Ph.D. USDA, FSIS, AEPFS Washington, D.C. & Edna Negron, Ph.D.
- Banterle A., (2008), Tracciabilità, coordinamento verticale e *governance* delle filiere agro-alimentari, *Agriregionieuropa* anno 4 n°15, Dicembre.
- Beah K., Biegel B., (2010), *Global food defence* in “AIB International update” n.2, <http://www.aibonline.org/aibOnline/en/>
- Belletti G., Marescotti A. (2007), Costi e benefici delle denominazioni geografiche DOP e IGP, *Agriregionieuropa*, <http://agrireionieuropa.univpm.it/content/article/31/8/costi-e-benefici-delle-denominazioni-geografiche-dop-e-igp>
- BRC Global Standard (2015), *BRC Global Standard for Food Safety Issue 7*, <http://www.brcglobalstandards.com/Manufacturers/Food/FoodIssue7.aspx#.VflyjRHtmko>
- Bureau Veritas (2009), La ISO 22005:2007 come strumento per la valorizzazione del territorio, http://www.bureauveritas.it/home/news/did-you-know-that/approfondimento-ceriso22005+certificazione?presentationtemplate=bv_master_v2/news_full_story_presentation_did_you_know_v2
- Bureau Veritas (2010), La ISO 22000, Il Codex Alimentarius, http://www.inoptima.net/wordpress/wpcontent/uploads/2012/05/LA_NORMA_ISO22000_BVhandbook2010.pdf
- Bureau Veritas (2010), La ISO 22000, La ISO 22000 in breve, http://www.inoptima.net/wordpress/wpcontent/uploads/2012/05/LA_NORMA_ISO22000_BVhandbook2010.pdf
- Bureau Veritas (2014), Certificazione FSSC 22000, http://www.bureauveritas.it/wps/wcm/connect/c8dda10049681013a67cb76d2e7f2e75/PS_CER_FOOD_FSSC22000_270814.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=c8dda10049681013a67cb76d2e7f2e75
- Bureau Veritas, UNI EN ISO 22000, http://www.bureauveritas.it/wps/wcm/connect/fc3624804955da679358f3e8e57a8d15/Atti_iBV98_ISO2200_Zarba.pdf?MOD=AJPERES&&lmod=-1157543771
- Burlingame B., Dernin S., *Sustainable Diets and Biodiversity*, FAO 2010, Rome.
- Camera di Commercio di Pisa (2006), Manuale operativo per lo sviluppo di un sistema di sicurezza igienico sanitaria nel settore della trasformazione, http://www.pi.camcom.it/uploads/MO_settore_trasformazione_rev03.pdf
- CCPB (2015), ACCREDIA: prescrizioni per la versione 5 della “chain of custody”, GLOBALGAP, <http://www.ccpb.it/blog/2015/06/22/accredia-prescrizioni-versione-5-chain-of-custody-globalgap/>
- CCPB (2015), GLOBALGAP: pubblicata la versione 5 dello standard IFA, <http://www.ccpb.it/blog/2015/07/17/globalgap-pubblicata-la-versione-5-dello-standard-ifa/>

- Costigliole E. (2015), Numeri e valori del settore DOP e IGP agroalimentare e vitivinicolo. Relazione presentata il 15 giugno 2015 in occasione di EXPO 2015. È scaricabile al seguente indirizzo <http://www.ismeaservizi.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/5826>
- CSQA, Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro – Requisiti, http://www.csqa.it/getattachment/CSQA/Norme/Sicurezza/BS-OHSAS-18001/Traduzione_integrata_18001-07.pdf.aspx
- Dell’Orefice G. (2013), Le frodi alimentari in Italia: dal vino al metanolo ai funghi cinesi i casi più famosi, Il Sole 24 ore. <http://www.ilsole24ore.com/art/notizie/2013-06-20/vino-metanolo-1986-214849.shtml?uuid=Abwo0w6H>
- Dellavalle D., Montaldo G.(2015), Piemonte: anteprema vendemmia 2015, Vignaioli Piemontesi in collaborazione con l’Assessorato all’agricoltura, caccia e pesca della Regione Piemonte
- FAO, (2003), *Trade reforms and food security*, Rome, <http://www.fao.org/docrep/005/y4671e/y4671e06.htm>
- FDA, (2008), *Criminal Investigation Handbook for Agroterrorism, Food and Drug Administration, July*.
- FDA, (2011), *Food Defense & Terrorism, U.S. Food and Drug Administration* www.cfsan.fda.gov/~dms/defprog.html
- FIBL and FOAM (2015), *The world of organic agriculture, Statistics & emerging trends 2015*, <https://www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1663-organic-world-2015.pdf>
- Food safety management systems - Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems*, http://uni.com/index.php?option=com_content&view=article&id=2856%3Apubblicata-la-nuova-iso-ts-22003-una-spinta-alla-certificazione-in-tema-di-sicurezza-alimentare&catid=171&Itemid=2612
- FSSC 22000 (2015), *Certification scheme*, <http://www.fssc22000.com/documents/support/downloads.xml?lang=en>
- FSSC 22000 (2015), FSSC 22000, *Certificates Directory*, <https://viasyst.net/fssc>
- FSSC 22000 (2015), *Global standard certification of food safety management systems*, <http://www.fssc22000.com/documents/pdf/brochure/brochure-fssc-22000-2015-english.pdf>
- FSSC, *FSSC 22000*, http://www.fssc22000.com/documents/pdf/flyers/flyer-fssc22000_italia.pdf
- GlobalGAP (2014), *Producer Group Certification*, http://summit2014.org/downloads/presentations/Day1-PDFs/141027-2_00-5_45-Summit2014_Group_Round_Table-Room_2.pdf
- GLOBALGAP (2015), *GlobalGAP History*, http://www.globalgap.org/uk_en/who-we-are/about-us/history/
- IFS (2014), *IFS newsletter* aprile per l’industria, <http://www.ifs-certification.com/index.php/it/consultants-it/ifs-consultants-it/51-global-news/2292-news-2014-04-11-general-news-it>
- IFS (2015), *Accreditamento IFS*, <http://www.ifs-certification.com/index.php/it/certification-bodies-it/ifs-accreditation>
- IFS (2015), *Storia dell’IFS*, <http://www.ifs-certification.com/index.php/it/ifs-certified-companies-it/introduction-to-ifs/ifs-history>

- ISMEA (2014), *Report prodotti biologici. Speciale Biofach 2014*,
<http://www.sinab.it/sites/default/files/REPORT%20BIOFACH%202014.pdf>
- ISMEA (2015), Vini DOP e IGP. Dati economici e struttura del sistema della viticoltura di qualità in Italia. Relazione presentata in occasione del Vinitaly 2015, scaricabile al seguente indirizzo
<http://www.ismeaservizi.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/5429>
- ISO (2014), *The ISO Survey of Management System Standard Certifications (2014), Executive Summary*, http://www.iso.org/iso/iso_survey_executive-summary.pdf?v2014
- ISO (2015), ISO 22005:2007, http://www.iso.org/iso/catalogue_detail?csnumber=36297
- ISO 22005:2007, *Traceability in the feed and food chain -- General principles and basic requirements for system design and implementation*,
http://www.iso.org/iso/catalogue_detail?csnumber=36297
- Manfredini R. (2010), Il paesaggio alimentare: tutela e valorizzazione delle eccellenze italiane, *Silvæ*, 6 (13): 93-97.
- Olsen P., Borit M. (2013), *How to define traceability, Trends in Food Science & Technology*, Elsevier Volume 29, Issue 2, February.
- Peira G., Bonadonna A., Arnoldi S. (2014), La qualità nel settore agroalimentare, Sistemi di qualità e strumenti innovativi. CELID.
- Peira G., Soster M., Merlo C., Bonadonna A. (2014), Modelli pubblici di informazione e promozione ed Economia del gusto del settore agroalimentare e vitivinicolo nelle Regione Italiane, Regione Piemonte.
- Percivale F., Beltramo R., Peira G. (1996), La qualità dei prodotti alimentari. L'evoluzione della filiera agroalimentare verso la qualità del prodotto, *De Qualitate*, 50 (2): 87-94.
- Qualitiamo, Norme settore alimentare: la ISO 22000,
<http://qualitiamo.com/ambiti/alimentare/iso%2022000.html>
- RASFF, *Food and Feed Safety Alerts*, http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm
- Response Systems, World Health Organization, 2002, 47.*
- Retail Food Stores and Food Service Establishments. Food Security Preventive Measures Guidance. U.S. Food and Drug Administration* www.cfsan.fda.gov/~dms/secgui11.html
- Senche A., *The State of Food Insecurity*, 2001, FAO, Rome
- SINAB (2014), Bio in cifre 2014, dicembre 2014, <http://www.sinab.it/content/bio-statistiche>
- SINAB (2015), Bio in cifre 2015, <http://www.sinab.it/content/bio-statistiche>
- Terrorist Threats to Food: Guidance for Establishing and Strengthening Prevention*
- University of Puerto Rico, Mayaguez, *Food Safety and Antimicrobial Residues in Food Animals*, www.fsis.usda.gov/.../animalprod/.../Residue.PPT

Riferimenti sitografici

- AIB International, (2010), *Food defence guidelines* in “AIB International update” n.8,
<http://www.aibonline.org/aibOnline/en/>
- BRC Global Standard (2015), BRC Global Directory, <http://www.brcdirectory.com/>

2.6. Allegati

ALLEGATO 1.

Criteria di assegnazione dei gradi, azione richiesta e frequenza della verifica

Grado verifica pianificata	Grado verifica non pianificata	Non conformità critica	Non conformità primaria	Non conformità secondaria	Azione correttiva	Frequenza di verifica
AA	AA+			Fino a 5	Prova oggettiva entro 28 giorni di calendario	12 mesi
A	A+			Da 6 a 10	Prova oggettiva entro 28 giorni di calendario	12 mesi
B	B+			Da 11 a 16	Prova oggettiva entro 28 giorni di calendario	12 mesi
B	B+		1	Fino a 10	Prova oggettiva entro 28 giorni di calendario	12 mesi
C	C+			Da 17 a 24	Prova oggettiva entro 28 giorni di calendario	6 mesi
C	C+		1	Da 11 a 16	Prova oggettiva entro 28 giorni di calendario	6 mesi
C	C+		2	Fino a 10	Prova oggettiva entro 28 giorni di calendario	6 mesi
D	D+			Da 25 a 30	Nuova visita necessaria entro 28 giorni di calendario	6 mesi
D	D+		1	Da 17 a 24	Nuova visita necessaria entro 28 giorni di calendario	6 mesi
D	D+		2	Da 11 a 16	Nuova visita necessaria entro 28 giorni di calendario	6 mesi
Certificazione non concessa		1 o più			Certificazione non concessa. È necessario ripetere la verifica	
Certificazione non concessa				31 o più	Certificazione non concessa. È necessario ripetere la verifica	
Certificazione non concessa			1	25 o più	Certificazione non concessa. È necessario ripetere la verifica	
Certificazione non concessa			2	17 o più	Certificazione non concessa. È necessario ripetere la verifica	
Certificazione non concessa			3 o più		Certificazione non concessa. È necessario ripetere la verifica	

Fonte: BRC

ALLEGATO 2.

Grado di punteggio ottenibile secondo lo schema IFS

Risultato <i>audit</i>	Stato	Azioni da parte dell'organizzazione auditata	Tipologia di rapporto	Certificato
Almeno un K.O. valutato con D	Non approvato	Azioni e nuovo <i>audit</i> iniziale da convenirsi	Il rapporto dà uno status	NO
Più di una non conformità maggiore e/o punteggio totale minore del 75%	Non approvato	Azioni e nuovo <i>audit</i> iniziale da convenirsi	Il rapporto dà uno status	NO
Al massimo una non conformità maggiore e punteggio totale maggiore o uguale al 75%	Non approvato fino a quando non saranno intraprese ulteriori azioni	Inviare il piano di azione entro 2 settimane dal ricevimento del rapporto preliminare. <i>Audit</i> di follow-up massimo 6 mesi dopo la data dell' <i>audit</i>	Il rapporto, incluso il piano d'azione, dà uno status	Certificato, dipendente dai risultati dell' <i>audit</i> di follow-up
Punteggio totale compreso tra 75% e 95%	Approvato al livello base di IFS <i>Food</i> dopo il ricevimento del piano di azione	Inviare il piano di azione entro 2 settimane dal ricevimento del rapporto preliminare	Il rapporto, incluso il piano d'azione, dà lo status	Sì, certificato a livello base con validità di 12 mesi
Punteggio totale superiore o uguale a 95%	Approvato al livello superiore di IFS <i>Food</i> dopo il ricevimento del piano di azione	Inviare il piano di azione entro 2 settimane dal ricevimento del rapporto preliminare	Il rapporto, incluso il piano d'azione, dà lo status	Sì, certificato a livello superiore con validità di 12 mesi

Fonte: IFS

CAPITOLO 3

I Sistemi di qualità nazionale e le altre certificazioni alimentari

Giovanni Peira e Ambra Palazzo

Sommario: 3.1. La certificazione religiosa *Halal*. 3.1.1. Il mercato *Halal* 3.2. La certificazione religiosa *Kosher*. 3.2.1. Il mercato *Kosher*. 3.3. I sistemi di Qualità Nazionale. 3.3.1. I Sistemi di Qualità Nazionale di Produzione Integrata. 3.3.2. I Sistemi di Qualità Nazionale Zootecnica. 3.3.3. I Sistemi di Qualità Nazionale Oli Extravergini di oliva. 3.4. La certificazione NON-OGM. 3.5. Riferimenti Bibliografici.

3.1. La certificazione religiosa *Halal*

Secondo il Corano, *Allah* proferisce “O uomini, mangiate ciò che è lecito e buono, non seguite le orme di Satana, poiché egli è nemico dichiarato per voi” (*Sura Al Baqarah*, 2: 168). Secondo il Corano, *Allah* (Dio) ha dato precise disposizioni sui cibi *Halal* (permessi) e su quelli *Haram* (proibiti). Inoltre sono state date istruzioni sul come consumare il cibo (Tabella 3.1.).

Tabella 3.1. Cibi *Halal* ed *Haram*

Cibi <i>Halal</i>	Cibi <i>Haram</i>
Carne bovina	Carne (e derivati) di maiale e altri suini
Carne ovina	Prodotti contenenti sangue
Pollame	Alcolici e prodotti contenenti alcolici
Latticini	Prodotti contenenti ingredienti derivati da prodotti non <i>Halal</i>
Sughi	
Olio	
Prodotti ortofrutticoli	
Pasta	

Fonte: elaborazione su dati del Ministero dello Sviluppo Economico (2015)

Nel dettaglio, il cibo può essere suddiviso in due macro categorie:

- piante, frutti vegetali e semi, che possono essere utilizzati per nutrirsi a condizione che non siano dannosi per la salute umana, che non contengano quindi sostanze velenose o narcotiche;
- creature viventi, che comprendono a loro volta tre sottocategorie:
 - esseri che vivono in acqua – creature acquatiche¹²⁴;

¹²⁴ **Creature acquatiche.** È concesso mangiare ogni tipo di pesce dotato di squame: trote, salmoni, lucci, triglie, muggini, carpe, merluzzi, naselli, acciughe, alici, aringhe, branzini, spigole, cefali, cernie, dentici, orate, tonni, sogliole,

- esseri che vivono sulla terra – creature terrestri¹²⁵;
- esseri che volano - uccelli¹²⁶.

Chiare prescrizioni sono state date anche per la macellazione¹²⁷. Per quanto riguarda i liquidi, il latte degli animali illeciti è anch'esso illecito. È vietato anche consumare sangue. Vino, birra e ogni tipo di alcolico non sono permessi. Il vino trasformato in aceto può essere consumato perché diventa puro. Il succo d'uva bollito sul fuoco o in altro modo è proibito, a meno che i due terzi della bevanda evaporino o nel caso in cui essa diventi aceto. È vietato mangiare in tavole dove siano serviti alcolici¹²⁸.

In questi ultimi anni, a livello internazionale si stanno sempre più sviluppando, in ambito volontario, delle certificazioni Halal. Occorre precisare che gli standard non sono sinonimo di qualità superiore del prodotto, ma garantisce il rispetto dei principi del Corano. In molti Paesi, gli

sarde e sardine sono leciti, oltre a gamberi e gamberetti. Tutte le altre creature marine come balene, tartarughe, etc. sono *Haram*. Per essere considerati commestibili, tutte le creature acquatiche concesse devono essere pescate vive, a prescindere dalla modalità in cui avviene la pesca: è quindi proibito ad esempio, cibarsi di un pesce dotato di squame ma che è stato pescato già senza vita. Le uova dei pesci vengono considerate in base alla liceità del pesce stesso.

¹²⁵ **Creature terrestri.** I primi cinque versi della *Sura al-Ma'idah* (Surah n°5) forniscono precise informazioni sugli animali terrestri di cui è possibile cibarsi. Sono considerati leciti cammelli, mucche, pecore e capre. Tra gli animali selvatici, cioè quelli non allevati, sono leciti: pecore di montagna, montoni, mucche selvatiche, gazzelle, e cervi. Nel caso in cui gli animali leciti si siano cibati di sostanze impure, si considerano illeciti nel periodo in cui sono messi in quarantena e finché non siano purificati. È invece sconsigliato (*makruh*), cibarsi di carne di cavallo, mulo o asino. È vietato cibarsi di carne di maiale. Inoltre non permesso cibarsi di animali che possiedono zampe o denti canini, ad esempio cani, conigli, elefanti e scimmie. È proibito inoltre cibarsi di rettili, come serpenti e tartarughe. Gli insetti come mosche, parassiti o pidocchi sono altrettanto proibiti. Tuttavia esseri come le locuste possono essere considerate lecite (*Halal*). Di un animale sgozzato, è proibito mangiare le seguenti parti: pene, testicoli, milza, materiale da digerire presenti nel corpo, sangue, vescica, bile, placenta, vagina, i due muscoli vertebrali che vanno dal collo al coccige, midollo, ghiandole, la piccola ghiandola sotto al cervello e le pupille degli occhi.

¹²⁶ **Creature che volano.** È permesso nutrirsi di volatili che abbiano il corpo ricoperto da piume purché non si tratti di rapaci, ossia non possiedano artigli. Sono quindi ammessi i pennuti quali: polli, galli e galline, tacchini, oche, anatre, capponi, pernici, quaglie, faraone, piccioni, allodole, beccacce, fagiani, struzzi, tordi e uccelletti. Sono invece illeciti uccelli rapaci quali aquile, falchi e avvoltoi, così come pavoni, corvi e cornacchie. La rondine, l'upupa e il cigno sono invece sconsigliati. Altri esseri che volano, ma non sono classificati come uccelli come per esempio pipistrelli, api ed altri, sono da considerare proibiti, così come le loro uova e le uova di tutti gli uccelli illeciti. Va precisato però che nel caso in cui una persona sia in pericolo di vita per fame, qualunque cosa, incluse quelle proibite, può essere utilizzata per salvarsi. Occorre precisare che si può ricorrere a bevande o cibi illeciti solo ed esclusivamente nel caso in cui un soggetto stia morendo di fame e che, il cibo *Haram*, serva per salvarsi la vita ma il quantitativo assunto deve corrispondere al minimo indispensabile per rimanere in vita.

¹²⁷ In merito alla macellazione, tutti gli animali leciti, diventano illeciti se non sono macellati correttamente. Il metodo corretto per la macellazione implica il taglio simultaneo della giugulare, della carotide e della trachea dell'animale, con un coltello molto affilato. Le condizioni per la macellazione sono diverse:

la macellazione deve essere effettuata da un soggetto di fede musulmana, attento a ciò che è lecito e ciò che è illecito;

lo strumento utilizzato per la macellazione deve essere possibilmente di ferro;

l'animale da macellare deve essere posto con il muso rivolto verso la Mecca (Santa *Ka'baa*) e gli devono essere legate le zampe, ad esclusione di quella destra posteriore, in modo che possa scaldarsi e rasserenarsi;

la persona incaricata della macellazione deve pronunciare il nome di *Allah* nel momento in cui esegue la propria azione;

ci si deve accertare che, nel momento in cui viene macellata, dalla bestia fuoriesca un normale flusso di sangue;

nel momento in cui viene macellato, l'animale deve mostrare movimenti, che diano la garanzia che l'animale fosse in vita ed in buona salute a momento della macellazione.

¹²⁸ L'educazione a tavola incoraggia alcuni comportamenti: lavarsi le mani prima di mangiare; lavarsi le mani ed asciugarle con una salvietta dopo aver mangiato; pronunciare il nome di *Allah* prima e dopo aver mangiato; l'ospite dovrebbe essere il primo a cominciare a mangiare e il padrone di casa l'ultimo a terminare; occorre mangiare con la mano destra; occorre assumere il cibo con piccoli bocconi che devono essere masticati a lungo e non riempirsi la bocca; raccogliere e mangiare eventuali pezzi di cibo caduti sulla tovaglia; mangiare un pizzico di sale prima e dopo i pasti. Vengono inoltre previste delle situazioni che sarebbe opportuno evitare: mangiare se non si ha fame; mangiare troppo; fissare con insistenza le persone mentre mangiano; mangiare cibo mentre è troppo caldo; soffiare sul cibo o su una bevanda per raffreddarla; buttare via un frutto senza averlo completamente mangiato; rosicchiare la carne attorno ad un osso in modo che non ne rimanga alcuna traccia; sbucciare i frutti che normalmente vengono mangiati con la buccia.

stakeholders considerano questo strumento un'importante leva di competitività di mercato, mentre in altri Paesi, la certificazione è un requisito essenziale per poter accedere a quei mercati.

A livello internazionale non esiste né uno *standard Halal* universalmente condiviso né un ente di accreditamento per le società di certificazioni. In altri termini, qualsiasi soggetto può dichiararsi certificatore *Halal* e rilasciare attestati di conformità, purché nel processo certificativo vi siano tre componenti: religiosa (per la corretta applicazione dei principi della dottrina islamica), normativa (per il rispetto delle normative cogenti) e tecnica (per la misurazione dei parametri oggettivi previsti nei disciplinari di produzione). Un prodotto alimentare, per essere certificato con uno *standard Halal*, dovrà possedere alcuni requisiti, fra cui:

- adozione dei principi cogenti in materia di sicurezza alimentare e tracciabilità;
- la preparazione di un prodotto *Halal* richiede che gli ingredienti utilizzati non vengano a contatto con ingredienti *Haram*, né in modo diretto, né in modo indiretto, perché diventerebbero anch'essi proibiti. Sarebbe auspicabile che l'azienda utilizzi una linea di produzione dedicata per la produzione *Halal*. Nel caso in cui ciò non fosse possibile, è necessario una igienizzazione e sanificazione adeguata prima di iniziare la produzione del prodotto/i *Halal*;
- il personale dovrà ricevere un'adeguata formazione in merito alla produzione *Halal*.

Un'impresa, se desidera implementare una strategia di internazionalizzazione di prodotti *Halal* certificati dovrà, nel percorso di scelta di un ente certificatore, seguire in generale alcuni criteri

- individuare i prodotti da certificare in base al Paese di destinazione, privilegiando enti che abbiano maturato esperienza in questo campo;
- tenere conto di accordi con *partnership* con associazioni di categoria;
- considerare le indicazioni fornite dalle Camere di Commercio italiane presenti nei Paesi di destinazione.

A livello nazionale, lo standard più diffuso è *Halal Italia*, rilasciato dalla CO.RE.IS (Comunità Religiosa Islamica) Italiana (Associazione Religiosa con attività pubblica, senza scopo di lucro, composta da religiosi ed esperti dei diversi settori¹²⁹). Le finalità di questa certificazione sono:

- far conoscere i principi religiosi che regolano le prescrizioni della dottrina islamica in tema di alimentazione;
- tradurre in termini reali tali principi nel contesto storico attuale;
- contribuire in modo qualitativo alla diffusione dei procedimenti di certificazione volontaria *Halal*;
- favorire una maggiore sensibilità e preparazione degli imprenditori e distributori italiani di generi agro-alimentari nel condurre rapporti commerciali con il mondo islamico.

Una recente iniziativa per lo sviluppo delle esportazioni dei prodotti alimentari italiani realizzati nel rispetto della religione islamica è il Protocollo d'Intesa, firmato nell'ottobre 2015 tra ESMA (Autorità degli Emirati Arabi Uniti per la Normazione e la Metrologia) e ACCREDIA (Ente Italiano di Accreditamento) con l'obiettivo di ridurre le barriere tecniche al commercio e agevolare gli scambi commerciali tra le due parti, al fine di sviluppare la cooperazione tecnica nel settore dell'Accreditamento *Halal*, nel rispetto delle regole e dei Regolamenti applicabili nei due Paesi e in

¹²⁹ La CO.RE.IS., con sede a Milano, è l'organizzazione che riunisce il maggior numero di cittadini italiani musulmani. Dal 1993 intraprende un'azione di testimonianza e di informazione sulla civiltà islamica in Italia e in Occidente, rappresentando gli interessi religiosi dei musulmani presenti in Italia e in Europa e sensibilizzando l'opinione pubblica sulla possibilità di una piena e armoniosa compatibilità tra fede islamica e identità italiana.

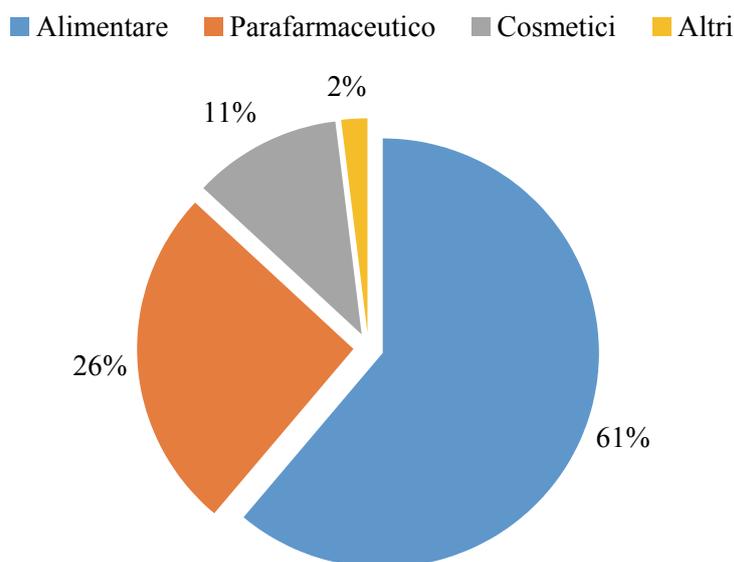
linea con le prescrizioni del WTO (World Trade Organization – Organizzazione mondiale del commercio)¹³⁰.

3.1.1. Il mercato *Halal*

In base ai dati forniti dal World Halal Week, tenutosi in Malesia ad Aprile 2013¹³¹, la popolazione musulmana nel mondo si aggira intorno a 1,8 miliardi di persone che equivalgono a circa il 25% della popolazione globale e si stima che possano crescere nei prossimi dieci anni fino al 30%. I Paesi che vantano delle consistenti comunità mussulmane sono l'India (180 milioni di persone), la Cina (24 milioni), Russia (20 milioni). In Europa si stima una popolazione mussulmana pari a 48 milioni di persone, di cui 5 milioni in Francia, 4,5 milioni in Germania, 3 milioni in Gran Bretagna e 1,7 milioni in Italia¹³² (Tabella 3.2.).

Negli ultimi anni, il mercato dei prodotti alimentari *Halal*, a livello internazionale ha avuto un continuo trend di crescita, stimato nel 2015 in 700 miliardi di \$, rappresentando il 20% del settore alimentare globale (Figura 3.1.). A livello delle merceologie *Halal*, il settore alimentare rappresenta il 61%, seguito dal parafarmaceutico e dal cosmetico. Un aspetto interessante che sta emergendo nei vari mercati è la profilatura del consumatore food *Halal* che in una certa quota non è mussulmano, ma nel suo percorso esperienziale di consumo, sceglie dei prodotti che racchiudano anche valenze religiose.

Figura 3.1. Segmentazione merceologica del mercato *Halal*. Fonte: *World Halal Forum*



¹³⁰ Per ulteriori approfondimenti, consultare il link

http://www.accredia.it/UploadDocs/6030_Protocollo_d_Intesa_per_la_cooperazione_nell_accreditamento_Halal_tra_A_CCREdia_ed_ESMA_20_10_2015.pdf

¹³¹ *World Halal Forum (2013), Halal Economy – Creating the momentum,*

http://www.worldhalalforum.org/download/WHF2013_post_event_report.pdf

¹³² http://www.pi.camcom.it/uploads/Slides%20halal%20formazione%20CamComPisa_100714.pdf

Tabella 3.2. I principali mercati *food Halal*

Paese	US \$	Paese	US \$
Indonesia	190,4	Marocco	24,5
Turchia	168,5	Emirati Arabi Uniti	21,3
Pakistan	108,4	Malesia	16,6
Iran	97,0	Kazakistan	14,5
Egitto	94,8	USA*	12,8
Bangladesh	59,9	Azerbaijan	12,5
Arabia Saudita	52,7	Francia*	11,9
Federazione Russa*	43,7	Yemen	11,5
India	41,1	Cina*	10,1
Nigeria	37,7	Germania*	9,9
Iraq	35,4	Kuwait	8,7
Algeria	35,4	Tunisia	8,4
Sudan	27,0		

*Paesi non musulmani

Fonte: *State of the global Islamic economy, 2014 – 2015 Report*

Analizzando più in dettaglio la consistenza dei mercati, i Paesi MENA (*Middle East and North Africa*) costituiscono il principale mercato alimentare *Halal* con un valore di circa 325 miliardi di dollari. Di quest'area fanno parte le prime quattro nazioni per importazione di carne conforme ai principi religiosi: Arabia Saudita, Egitto, Emirati Arabi Uniti e Turchia. Tra queste, un ruolo fondamentale è svolto dall'Arabia Saudita dove gran parte del fatturato è riconducibile ai milioni di pellegrini che si recano ogni anno alla Mecca. Le autorità saudite impongono che vi sia una certificazione per importare carne bovina e pollame, freschi o congelati.

Il Sud – Est asiatico è la regione più promettente in termini di sviluppo futuro per il mercato *Halal*. All'interno di quest'area un ruolo fondamentale è svolto dalla Malesia, Paese che dal 2006 ospita il *World Halal Forum* (WHF), e dall'Indonesia, che con oltre 200 milioni di abitanti di fede musulmana è il Paese con la più alta domanda di prodotti alimentari *Halal* e dal 2012 ospita il *World Halal Council* (WHFC).

Il mercato alimentare *Halal* statunitense genera un fatturato rilevante, riconducibile in gran parte alle comunità mussulmane concentrate soprattutto nelle grandi città (New York, Los Angeles, Chicago, Houston e Detroit), ma anche a consumatori non mussulmani. Dal punto di vista normativo lo Stato del New Jersey è stato il primo ad adottare nel 1999 la normativa *The Halal Food Protection Act*, seguito poi da Minnesota e Illinois (2001), California e Michigan (2002) e Texas (2003). La normativa è volta a tutelare i consumatori contro possibili frodi dovute alla contraffazione dei loghi di certificazione *Halal*.

In Europa, secondo le stime più recenti, il valore del mercato alimentare *Halal* è di circa 30 miliardi di dollari, con un tasso di crescita medio del 15% annuo e un bacino di consumatori costituito principalmente da 20 milioni di persone di fede islamica¹³³. Il mercato *Halal* europeo presenta caratteristiche eterogenee, dovute alle influenze alimentari locali e alla diversa origine delle comunità islamiche che vi risiedono. Il principale mercato europeo è quello francese, il cui mercato *Halal food* supera gli 8 miliardi di dollari statunitensi e ospita 4,7 milioni di fedeli islamici. La carne e i prodotti di carne sono gli alimenti *Halal* più acquistati per un valore complessivo di

¹³³ Toselli E. (2015), *Le diversità convergenti, Guida alle certificazioni alimentari Kasher, Halal e di produzione biologica*, FrancoAngeli. Capitolo 2 – Uno sguardo sul mondo islamico.

400 mila tonnellate all'anno. Inoltre, sono oltre 200 mila le tonnellate di carne e pollame esportate ogni anno dalla Francia.

Già dal 1991, la Francia ha sviluppato un'attenta politica di tutela delle minoranze religiose, introducendo nelle mense pubbliche dei menù per i musulmani. Subito dopo la Francia troviamo Germania e Regno Unito, con un mercato alimentare *Halal* stimato, rispettivamente, di 5,6 e 4,6 miliardi di dollari.

Per quanto riguarda l'Italia, il mercato stimato è di circa 4 miliardi di euro con 5,1 milioni di cittadini stranieri regolarmente presenti, di cui il 32,9%, equivalente a oltre 1,7 milioni di abitanti, composto da musulmani. Le principali comunità islamiche italiane provengono dal Marocco (448 mila persone), dall'Albania (364 mila persone), e dalla Tunisia (106 mila persone). Le regioni italiane che registrano il numero maggiore di musulmani sono la Lombardia (200 mila presenze), l'Emilia Romagna (100 mila presenze), il Lazio (80 mila presenze), il Veneto (70 mila presenze) e il Piemonte (50 mila presenze). La presenza musulmana in Italia è destinata a raddoppiarsi nel prossimo decennio¹³⁴.

Sharif Lorenzini, Presidente della sezione italiana di HIA¹³⁵ (*Halal International Authority*), nel marzo 2014 affermò la presenza in Italia di 150 imprese certificate e altre 60 in fase di conseguimento della certificazione. Attualmente sono 12 le imprese certificate *Halal* in Piemonte. Le esportazioni italiane verso i mercati islamici riguardano, prevalentemente Malesia, Indonesia e Sud-Est asiatico, ma anche America e Europa dove ci sono molti musulmani, ammontano a circa 15-16 miliardi l'anno¹³⁶.

3.2. La certificazione religiosa *Kosher*

La certificazione *Kosher* (o *Kasher*) è lo strumento volontario che permette di immettere sul mercato prodotti che rispettino le regole alimentari previste dalla religione ebraica e stabilite nella *Torah*¹³⁷.

La religione ebraica si manifesta attraverso la riflessione spirituale e i gesti quotidiani, compresi i comportamenti di consumo ed è per questo definita un'ortoprassia. Secondo la legislazione rabbinica, è ebreo colui che nasce da madre ebrea e si converte all'ebraismo, a seguito di un processo lungo e complesso. Una volta ricevuto il nome ebraico o a seguito della conversione, si rimane ebrei per tutta la vita, al punto che anche coloro che si convertono ad altre religioni, restano comunque ebrei.

Secondo il *National Jewish Population Study* (NJPS) promosso dalle Comunità ebraiche in Italia nel 2001, definisce ebreo, un soggetto:

- la cui religione è ebraica;

¹³⁴ Toselli E. (2015), *Le diversità convergenti, Guida alle certificazioni alimentari Kosher, Halal e di produzione biologica*, FrancoAngeli. Capitolo 2 – Uno sguardo sul mondo islamico.

¹³⁵ È l'unico Ente di Certificazione *Halal* in Italia, riconosciuto dal MUI (*Indonesian Ulema Council* - Autorità *Halal* dell'Indonesia) e dal JAKIM (*Department of Islamic Development Malaysia* - Autorità *Halal* della Malesia). È quindi l'unico organismo riconosciuto per la certificazione di qualità dei prodotti secondo gli *standard* islamici, <http://www.halalitaly.org/>

¹³⁶ Per ulteriori dettagli, consultare il seguente link,

<http://www.ansa.it/web/notizie/specializzati/terraegusto/2014/03/25/Italia-gioca-carta-Halal-mercato-Islam-3-000-miliardi-10281739.html>

¹³⁷ Sono i primi cinque libri della Bibbia: Genesi, Esodo, Levitico, Numeri, Deuteronomio

- la cui religione è sia ebraica che qualcos'altro;
- chi non ha religione e ha almeno un genitore ebreo o un'educazione ebraica;
- chi professa una religione non-monoteista e ha almeno un genitore ebreo o un'educazione ebraica.

Le comunità ebraiche hanno personalità giuridica e sono riconosciute in Italia, come enti di culto, dal 1930. Analogamente a quanto avviene nella religione musulmana, anche nella religione ebraica le regole alimentari ed i cibi sono rigorosamente codificati dai Libri Sacri: *“Questa è la legge riguardo ai quadrupedi, ai volatili, agli animali che guizzano nell'acqua e che strisciano sulla terra, per distinguere l'impuro dal puro, gli animali che si possono mangiare da quelli che non si possono mangiare”* (Levitico 11, 46:47).

Il cibo viene dunque suddiviso in:

- Cibo *Kosher*: se conforme ai precetti religiosi;
- Cibo *Taref*: se viola i peccati religiosi.

In base a quanto anticipato in precedenza, le scelte di acquisto della popolazione ebraica sono influenzate, o meglio dipendono dai dettami previsti dalla religione, che porta a consumare solo ed esclusivamente prodotti *Kosher*, leciti, conformi quindi ai precetti religiosi. È da precisare che i cibi *kosher*, non vengono consumati esclusivamente dai fedeli della religione ebraica ma anche dai consumatori non ebrei. A causa dell'assenza di una quantificazione precisa del mercato, grazie alla convergenza di numerose ricerche disponibili, si stima che il valore mondiale complessivo del mercato *Kosher, food* e non *food*, equivalga ad oltre 150 miliardi di dollari statunitensi, che comprende 25 milioni di consumatori e 75 mila imprese¹³⁸.

Di seguito vengono riepilogati i punti essenziali dell'alimentazione ebraica anche se per avere un quadro completo ed esaustivo occorrerebbe consultare un rabbino o un esperto nel campo.

Il cibo *Kosher*, in linea generale, si suddivide in tre categorie:

- cibi *parve*, sono i cibi allo stato naturale che non contengono né carne né latte, come la frutta e la verdura. Anche il pesce che ha pinne e squame rientra in questa categoria;
- cibi a base di carne che comportano importanti divieti di:
 - consumare il sangue;
 - consumare alcune parti di grasso;
 - mangiare il nervo sciatico;
 - mangiare parti tratte da animali vivi;
 - mangiare un animale permesso e macellato ritualmente qualora presenti malattie o difetti fisici;
 - mescolare carne e latticini nello stesso pasto.

¹³⁸ Toselli E. (2015), *Le diversità convergenti, Guida alle certificazioni alimentari Kosher, Halal e di produzione biologica*, FrancoAngeli.

Sono due le caratteristiche che rendono *Kosher* un animale: per quanto riguarda la carne bovina gli animali devono avere lo zoccolo fesso ed essere ruminanti (mucca, capra, pecora, etc.) mentre fra gli animali non *Kosher* vi sono: il coniglio, il cavallo, ecc. Tutti gli animali e i volatili carnivori, il sangue di animali e di volatili e qualunque sostanza da essi derivata non sono permessi, così come i rettili e la maggior parte degli insetti. I volatili non carnivori come il pollo e il pollame in generale (anatra, oca, etc.), il tacchino e alcuni palmipedi sono *Kosher*. Sono inoltre ammessi il piccione, il fagiano e la pernice. La *Torah* elenca solo gli uccelli vietati come lo struzzo, il gufo e l'avvoltoio;

- cibi a base di latte: per quanto riguarda i latticini, ricordiamo che il latte deve essere controllato dalla mungitura a meno che non vi siano garanzie legali contro la contraffazione; anche il formaggio deve essere *Kosher*, e cioè sottoposto a controllo rabbinico per accertarsi che sia prodotto da caglio vegetale oppure di animale macellato secondo le regole. Latte e latticini provenienti dal latte di un animale *Kosher*, sono anch'essi permessi, e non possono essere consumati assieme a carne e/o pollame. Data l'impossibilità di distinguere il latte *Kosher* da quello non permesso, i rabbini hanno stabilito la tracciabilità dalla mungitura al confezionamento, in modo da garantire che il latte provenga da un animale permesso. Il formaggio, sotto qualunque forma, deve essere controllato da un rabbino compresi quelli costituiti da caglio vegetale, chimico o microbico. Un ulteriore vincolo è dato dal fatto che la produzione della cagliata deve avvenire per mano di un ebreo sensibile alle leggi del *Kashrùt*. Il burro consumato dagli ebrei deve essere certificato, proprio perché viene previsto un controllo del latte dalla mungitura.

Le ultime due categorie, cibi a base di carne e cibi a base di latte, quindi, assumono una posizione centrale in quanto, come appena anticipato, carne e latticini devono essere separati e i divieti che li riguardano sono molto severi.

I cibi a base di carne e cibi a base di latte non possono essere prodotti e consumati insieme, poiché nella *Torah* è scritto “*Non cuocerai il capretto nel latte di sua madre*”. Per poter consumare latticini dopo aver consumato carne e derivati, è richiesta un'attesa di almeno 6 ore. Inoltre è importante precisare che anche il pane non può contenere burro o latte, onde evitare contaminazioni con cibi a base di carne.

Il pesce, affinché sia considerato *Kosher*, deve avere pinne e squame facili da rimuovere (ad esempio salmone, trota, nasello, etc). Sono proibiti i crostacei, i frutti di mare e i mammiferi acquatici. Inoltre, è preferibile che il pesce surgelato venga acquistato con la pelle, in modo che sia possibile verificare le squame per riconoscerlo in modo inequivocabile. È anche vietato consumare il pesce con la carne, anche se è possibile consumarli l'uno di seguito all'altro, solo dopo aver bevuto qualcosa o dopo aver mangiato del pane.

La verdura deve essere lavata accuratamente in quanto l'assunzione, anche se accidentale di un insetto, comporta diverse trasgressioni. Essa deve essere immersa in acqua salata o in aceto o pulita con particolari prodotti e deve essere effettuato un attento controllo visivo.

Possono essere consumati vino e succo d'uva ma anche prodotti come il brandy e l'aceto di vino, esclusivamente a seguito dell'approvazione del rabbino. Ogni singola fase produttiva deve essere *Kosher*, effettuata da un ebreo osservante e monitorata da un *team* di persone osservanti e addestrate.

Non è consentito il consumo di pane non *Kosher*, in quanto il pane di produzione commerciale può essere contaminato da prodotti non ammessi, ad esempio grassi o emulsionanti di origine

animale, oppure venga cotto in forni in cui è stato inserito pane proibito per i fedeli di religione ebraica.

Il tema della macellazione merita un approfondimento. La macellazione rituale, in Europa, è disciplinata dal Regolamento (CE) 1099/2009 *Protection of animals at the time of killing*, in vigore dal 1° gennaio 2013, che abroga la precedente Direttiva 93/119/CE del 22 dicembre 1993. Il Regolamento obbliga gli Stati membri a dare una maggiore attenzione al trattamento degli animali ma conferma a ciascuno di essi, il diritto di deroga all'obbligo dello stordimento preventivo nel caso della macellazione rituale. La dottrina ebraica prevede che debba essere fatto un unico taglio rapido alla gola dell'animale, nel rispetto della sofferenza dello stesso, con un coltello molto affilato e senza imperfezioni sulla lama. Successivamente, l'animale verrà sottoposto ad un accurato controllo che accerti l'assenza di fori nei polmoni. Prima che la carne venga portata a tavola, deve essere privata dei resti di sangue, procedimento che si realizza grazie ad un'ora di ammollo, ad un successivo trattamento con il sale grosso ed infine a tre risciacqui, prima che possa essere consumata. In Italia, la macellazione rituale è stata disciplinata dalla Legge n. 439 del 2 agosto 1978, oggi disciplinata dal Decreto legislativo n. 333 del 1998.

La Tabella 3.3. riepiloga brevemente i cibi permessi e quelli proibiti.

Tabella 3.3. *Kosher*, cibi permessi e proibiti

Prodotti alimentari certificabili	Prodotti alimentari non certificabili
Bovini	Maiale
Ovini	Coniglio
Caprini	Crostacei
Pollame	Molluschi
Pesce con pinne o squame	Frutti di mare
Olio	Coda di rospo
Prodotti ortofrutticoli	Anguilla
Pasta	

Fonte: Ministero dello Sviluppo Economico

Uno degli strumenti per lo sviluppo di questo mercato è la certificazione *Kosher*. A livello mondiale non esiste ancora una certificazione universalmente condivisa e, così come avviene per la certificazione *Halal*, nel mondo islamico, questa mancanza viene colmata dall'intervento di società di certificazione che operano nei singoli Paesi. Esse, sotto la guida delle autorità religiose rabbiniche che verificano la rispondenza degli alimenti rispetto a quanto previsto dai dettami della religione ebraica hanno sviluppato specifici *standard*. La notorietà e il prestigio di cui godono questi enti di certificazione, si riflettono sull'efficacia e sull'utilità della certificazione rilasciata. Nel 1985 fu costituita la *Association of Kashrus Organization* (AOK), organismo sovranazionale al quale sono associati oltre 70 organismi di certificazione, di cui il 90% statunitensi.

A livello europeo, questo strumento certificativo è particolarmente apprezzato in Belgio, Francia, Gran Bretagna e Russia. Anche in Italia, non esiste ancora uno *standard Kosher* univocamente accettato e, di conseguenza, le imprese tendono a rivolgersi alle società di certificazioni estere, i cui marchi sono riconosciuti nel mondo e possono orientare le preferenze dei consumatori.

3.2.1. Il mercato *Kosher*

La popolazione ebraica mondiale era composta da circa 13,5 milioni di persone nel 2010 e nel 2015 ha raggiunto un valore pari a 14,3 milioni di persone¹³⁹, distribuiti come rappresentato dalla Tabella 3.4., dalla quale emerge che oltre il 43% risiede in Israele e quasi il 40% negli Stati Uniti. Inoltre, si stima che il valore mondiale complessivo del mercato *Kosher, food* e non *food*, equivalga ad oltre 150 miliardi di dollari statunitensi, che comprende 25 milioni di consumatori e 75 mila imprese.

Tabella 3.4. Popolazione ebraica nel 2015

Nazione	Popolazione di fede ebraica	Incidenza della popolazione ebraica mondiale (%)
Israele	6.217.400	43,45
Stati Uniti	5.700.000	39,83
Francia	467.500	3,27
Canada	386.000	2,70
Regno Unito	290.000	2,03
Russia	183.000	1,28
Argentina	181.000	1,26
Germania	117.500	0,82
Australia	112.800	0,79
Brasile	94.500	0,66
Sudafrica	69.800	0,49
Ucraina	60.000	0,42
Ungheria	47.700	0,33
Messico	40.000	0,28
Paesi Bassi	29.900	0,21
Belgio	29.800	0,21
Italia	27.600	0,19
Svizzera	18.900	0,13
Cile	18.400	0,13
Altri Paesi	218.700	1,53
Totale	14.310.500	100

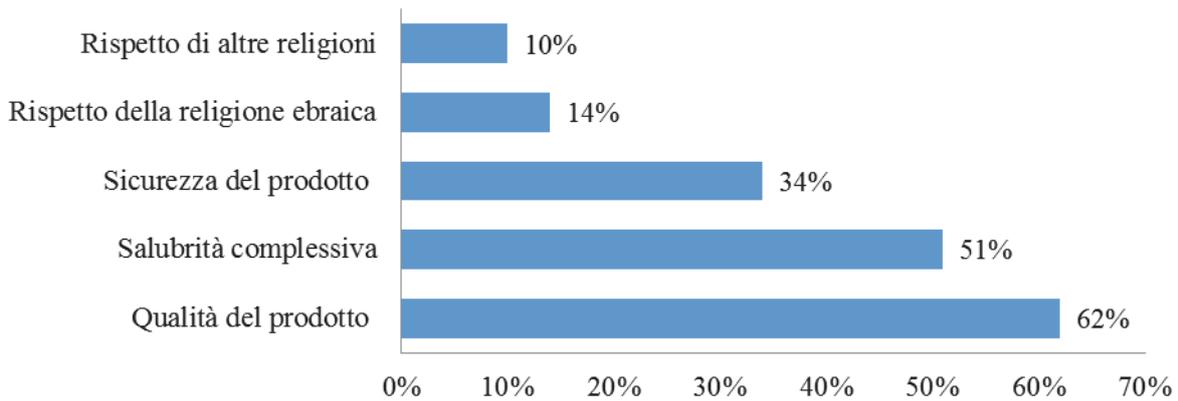
Fonte: *Limes*, rivista italiana di geopolitica

In Italia, vivono circa 27.000 persone di fede ebraica, distribuite in 21 comunità: la più antica e numerosa è la comunità di Roma (15.000), seguita da quella di Milano (7.000), da realtà di medie dimensioni (Trieste, Venezia, Torino, Firenze e Livorno) e da comunità minori (Napoli, Bologna, Pisa, Ancona, Modena, Ferrara, Padova, Casale Monferrato, Parma, Merano, Genova, Verona, Mantova e Vercelli).

Secondo una ricerca condotta da Mintel nel 2009, il rispetto dei precetti religiosi è solo una delle ragioni che spingono i consumatori ad acquistare prodotti alimentari *Kosher* (Figura 3.2.).

¹³⁹ Limes (2015), Ebrei di tutto il mondo, contatevi, a cura di Sergio Della Pergola, <http://www.limesonline.com/cartaceo/ebrei-di-tutto-il-mondo-contatevi?prv=true>

Figura 3.2. Item di consumo nei prodotti Kosher.



Fonte: Indagine a preferenza multipla-Mintel, 2009

In Europa, secondo i dati diffusi dall'*United State Department of Agriculture*, il fatturato del mercato alimentare *Kosher* si aggira intorno ai 6 miliardi di dollari. Anche in questo caso, il mercato europeo più sviluppato è quello francese. In Francia, le imprese che producono e distribuiscono sono circa 550 in un mercato che vale 549 milioni di dollari e con un tasso di crescita del 16% annuo.

In Italia, gli ultimi dati forniti da Federalimentare, stimano in 200 le imprese italiane che producono cibo *Kosher* certificato per un valore di mercato di circa 300 milioni di euro. Una reale quantificazione del mercato è tuttavia difficile da effettuare poiché molte imprese scelgono di apporre il marchio *Kosher* solo sui prodotti destinati al mercato estero.

3.3. I Sistemi di Qualità Nazionale

L'Unione europea, al fine di introdurre una serie di misure volte ad incentivare le aziende agricole alla partecipazione ai sistemi di qualità comunitari o nazionali, ha emanato il Regolamento (CE) n. 1698/2005 relativo al sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR).

I sistemi di qualità comunitari o nazionali del prodotto o del metodo di produzione impiegato dei prodotti agroalimentari, rappresentano uno strumento con una duplice finalità riguardante la tutela e la valorizzazione delle produzioni agroalimentari.

L'adesione dei produttori agricoli a questi Sistemi di Qualità Alimentare, tuttavia comporta costi aggiuntivi, derivanti dall'applicazione delle norme in materia di tutela dell'ambiente, sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali e sicurezza sul lavoro e vincoli che possono anche non essere riconosciuti e remunerati dagli operatori di mercato (industria alimentare, intermediari commerciali, distribuzione e consumatori). È opportuno che gli organi comunitari, nazionali e regionali, mettano a disposizione degli operatori nei piani di sviluppo rurale delle risorse economiche per sviluppare questi sistemi.

I regimi comunitari di qualità alimentare riguardano le produzioni agroalimentari e vini con attestazione DOP e IGP e le produzioni biologiche.

Un interessante strumento, introdotto dalla normativa comunitaria sono i sistemi di qualità nazionale (SQN). In Italia, al momento sono stati riconosciuti il Sistema di Qualità Nazionale di

Produzione Integrata (SQNPI) e il Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica, ed è in fase di valutazione quello relativo al settore oleicolo.

3.3.1. I Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata

Il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) è stato istituito con l'articolo 2 della Legge n. 4 del 3 febbraio 2011 relativa alle "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari", in conformità alle normative comunitarie e al Trattato dell'Unione europea.

Il SQNPI è "finalizzato a garantire una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti. Il Sistema assicura che le attività agricole e zootecniche siano esercitate in conformità alle norme della produzione integrata".

Esso, in base al comma 4 dell'articolo 2 è definito come "il sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi ed a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici".

Il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, si affianca ai regimi di qualità europei relativi alle produzioni DOP ed IGP ed ai prodotti biologici. Il SQNPI è lo strumento individuato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF), per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari, con riduzione e armonizzazione delle discipline regionali di produzione integrata applicate dai produttori delle filiere agroalimentari.

Infatti alcune Regioni hanno istituito i cosiddetti Sistemi di Qualità Regionali che presuppongono la possibilità di utilizzare un marchio regionale a condizione di rispettare i disciplinari specifici predisposti dalla Regione, e di superare i controlli effettuati dall'organismo di certificazione. Tra i marchi regionali, ne sono un esempio, "Agriqualità" della Regione Toscana, "QM" della Regione Marche, "QV - Qualità Verificata" della Regione Veneto, "Qualità Trentino" della Provincia autonoma di Trento e "QC - Qualità Controllata" della Regione Emilia Romagna.

La proliferazione dei sistemi di certificazione regionali può produrre da parte delle aziende un incremento di costi produttivi ed una conseguente perdita di competitività e creare confusione nel consumatore.

Le aziende agricole che intendono implementare la qualità del prodotto finale adottando questo strumento di certificazione, potranno beneficiare degli aiuti comunitari previsti per lo sviluppo rurale nella programmazione 2014/2020.

L'Ente di Normazione Italiano (UNI), alla luce della grande diffusione del sistema agricolo di produzione integrata che cerca di coniugare la salvaguardia delle risorse ambientali e la difesa della salute e di rispondere alle esigenze dei produttori e dei consumatori, nel 2007, emise la norma tecnica UNI 11233 relativa ai "Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali", che fu revisionata nel 2009.

Il MIPAAF ha emanato il 08/05/2014, il Decreto Ministeriale che disciplina il Sistema di qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)¹⁴⁰. Il provvedimento stabilisce che la definizione di

¹⁴⁰ MIPAAF, Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, Decreto consultabile al seguente indirizzo: http://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario;jsessionid=J76rZOGLFm2lcnxgUQR AA__ntc-as2-guri2b?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2014-07-29&atto.codiceRedazionale=14A05975&elenco30giorni=false

difesa integrata è quella prevista dalla Legge n. 4/2011 che si esplicita nei disciplinari redatti a livello regionale, che dovranno essere conformi alle Linee Guida Nazionali di Produzione Integrata (LGNPI) ed approvati dall'Organismo tecnico scientifico.

Questo sistema di qualità prevede l'applicazione di piani di controllo definiti dalle Regioni e dalle Province Autonome e l'individuazione degli organismi competenti accreditati per la certificazione dei prodotti agroalimentari. L'ultima revisione riguardante il SQNPI è avvenuto con il Decreto Ministeriale n. 1347/2015¹⁴¹ e nel corso del 2016 il sistema è diventato operativo.

Le produzioni ottenute nell'ambito del Sistema sono contraddistinte da un marchio di proprietà del MIPAAF, denominato "marchio SQNPI" che attesta il rispetto nel processo di produzione delle norme tecniche previste dal sistema di qualità. Il Decreto Ministeriale inoltre, introduce il regime di equivalenza tra il SQNPI ed i vigenti sistemi di qualità regionali della produzione integrata, i quali dovranno essere conformi al nuovo quadro normativo. Le aziende agricole che aderiscono a tali sistemi di qualità regionali hanno la possibilità di riportare in etichetta il marchio SQNPI eventualmente affiancato da quello regionale.

Inoltre, se le Regioni introdurranno un adeguato regime di sostegno nei Piani di Sviluppo Rurale, gli operatori agricoli potranno beneficiare di risorse economiche che li potrà ripagare dei maggiori costi sostenuti per aver aderito ad un disciplinare di produzione più restrittivo, rispetto alle norme obbligatorie di difesa integrata.

Questo importante regime di qualità costituisce un ulteriore passo in avanti verso un modello di agricoltura sostenibile che tutela e valorizza le produzioni agroalimentari di alta qualità con *standard* di produzione più elevati rispetto alle norme ordinarie di tutela ambientale e della salute umana¹⁴² (Tabella 3.5. e Figura 3.3.).

Tabella 3.5. Regioni che hanno approvato i disciplinari per il 2014

Regione	Disciplinari regionali 2014	
	Difesa integrata	Tecniche agronomiche
Calabria	X	
Campania	X	
Emilia Romagna	X	
Friuli Venezia Giulia	X	
Lombardia		X
Marche	X	X
Molise	X	
Sardegna	X	
Trento	X	
Valle d'Aosta	X	
Veneto	X	

Fonte: Rete rurale nazionale

¹⁴¹ Mipaaf (2015), DM 1347 Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8612>

¹⁴² INEA (2014)

Figura 3.3. Logo del Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata



3.3.2. I Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia

Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha riconosciuto il Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ) con il Decreto Ministeriale del 4 marzo 2011. Tale sistema, come disciplinato dall'articolo 1, individua “i prodotti agricoli primari di origine zootecnica destinati all'alimentazione umana con specificità di processo e/o di prodotto, aventi caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alle norme di commercializzazione o ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico”¹⁴³.

Le filiere zootecniche interessate sono quelle per la produzione di carne bovina, suina, ovina, caprina, bufalina, equina, avicola, cunicola, latte, uova, miele, prodotti dell'acquacoltura ed elicicoltura.

Il SQNZ richiede per ciascuna tipologia di prodotto la predisposizione di un disciplinare di produzione, redatto secondo le Linee guida¹⁴⁴ stilate da una apposita Commissione, nel quale dovrà essere descritta la “qualità superiore” del prodotto e/o processo, rispetto alle norme cogenti del settore.

I disciplinari di produzione, come regolamentato dall'articolo 4, devono contenere requisiti minimi riguardanti la denominazione identificativa della tipologia del prodotto riconosciuto dal sistema di qualità nazionale, i requisiti per l'alimentazione, superiori e qualificanti rispetto a quanto previsto dalle norme di legge, in grado di migliorare le caratteristiche del prodotto anche dal punto di vista del consumatore e i requisiti relativi alle condizioni di allevamento in grado di aumentare il benessere degli animali, superiori rispetto a quanto previsto dalle normative specifiche della filiera in questione.

I disciplinari possono inoltre contenere requisiti relativi ad aspetti ambientali e obblighi previsti dalle normative della specifica filiera, in merito all'etichettatura delle informazioni relative agli aspetti qualitativi o all'origine delle produzioni.

¹⁴³ Il Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia, relazione presentata dal Dott. Paolo Cumino, Direzione Agricoltura – settore sviluppo delle produzioni zootecniche della Regione Piemonte. La relazione è scaricabile al seguente indirizzo: <http://www.asprocarne.com/wp-content/uploads/2011/07/Il-Sistema-di-Qualit%C3%A0-Nazionale-Zootecnia.pdf>

¹⁴⁴ Le Linee Guida sono state approvate con un provvedimento del Ministero delle Politiche Agricole il 25 ottobre 2011 e sono consultabili a questo indirizzo:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4886>

Possono presentare al Ministero proposta di riconoscimento per un disciplinare di produzione, le organizzazioni dei produttori, le associazioni, le cooperative e i consorzi purché dimostrino di essere rappresentativi di almeno il 50% della produzione nazionale relativa alla tipologia di prodotto. Anche le Regioni sono legittimate a presentare proposte purché riunite in un numero minimo di 4 soggetti, oppure in un numero inferiore purché dimostrino di essere rappresentative di almeno il 50% della produzione relativa alla tipologia di prodotto.

I disciplinari di produzione prevedono un piano di controlli, redatto da una società di certificazione pubblica o privata che dovrà essere ratificato da un'apposita commissione istituita presso il MIPAAF. Inoltre nell'ottica di un contenimento dei costi per le aziende che vorranno utilizzare questo sistema di qualità alimentare, il piano di controllo dovrà essere complementare a quelli già esistenti, in modo da non prevedere duplicazioni.

Il MIPAAF ha istituito l'elenco dei disciplinari rientranti nel SQNZ, approvati con un Decreto, a cui possono aderire tutti i produttori legittimamente interessati, operanti nel territorio comunitario che rispettino il metodo di ottenimento previsto dal disciplinare di produzione e si sottopongono ai controlli previsti.

I prodotti conformi ad un disciplinare rientrante nel SQNZ possono essere etichettati riportando obbligatoriamente, oltre alle informazioni previste dalla normativa comunitaria e nazionale, anche la denominazione prevista dallo specifico disciplinare di produzione e l'indicazione del paese di origine e di allevamento del prodotto, ove non sia già previsto da specifica normativa.

È inoltre possibile indicare in etichetta il nome del produttore o dell'associazione di produttori, un eventuale marchio commerciale detenuto dall'organizzazione o dall'associazione, l'indicazione della regione di origine o di allevamento, purché ne sia garantita la rintracciabilità, il nome dell'organismo di controllo pubblico o privato.

Al momento sono state presentate al MIPAAF quattro domande di riconoscimento relative ai seguenti prodotti¹⁴⁵:

- "Vitello al latte e cereali" (istanza del 10 dicembre 2012 dell'Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore);
- "Carne di Bufala Alta Qualità" (istanza del 12 luglio 2013 del Consorzio Carne di Bufala Campana);
- "Fassone Piemontese" (istanza del 12 luglio 2013, del Consorzio di Tutela Razza Piemontese)¹⁴⁶.

Il disciplinare di produzione "Vitellone e/o Scottona ai Cereali" la cui istanza risale al 9 ottobre 2012 dell'Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore, è stato riconosciuto con Decreto Ministeriale n. 69728 del 16 ottobre 2015¹⁴⁷ e la possibilità di adesione al sistema per tale disciplinare è diventata possibile nel corso del 2016

¹⁴⁵ MIPAAF, disciplinari di produzione,

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4882>

¹⁴⁶ MIPAAF, Consorzio di Tutela Razza Piemontese, istanza di riconoscimento disciplinare di produzione "Fassone Piemontese", <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4882>. Il prodotto a denominazione "Fassone Piemontese" deriva da bovini maschi e femmine appartenenti esclusivamente alla Razza Piemontese, allevati in conformità al disciplinare SQN, macellati ad un'età compresa tra 12 e 24 mesi, allevati dallo svezzamento alla macellazione con la tecnica tradizionale dell'allevamento protetto e con un'alimentazione basata prevalentemente sui cereali ad elevato contenuto energetico.

¹⁴⁷ MIPAAF (2015), DM 16 ottobre 2015, n. 69728,

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4881>

3.3.3. I Sistema di Qualità Nazionale Oli extravergini di oliva

Le due organizzazioni nazionali dei produttori di olio di oliva, CNO (Consorzio Nazionale Olivicoltori) ed UNAPROL (Consorzio Oleicolo Italiano) stanno lavorando, con altri attori della filiera olivicola nazionale all'istituzione del "Sistema di Qualità Nazionale per gli Oli extravergini di oliva".

Istituire questo sistema di qualità, secondo i proponenti, consentirebbe di creare un nuovo segmento di mercato degli oli extravergini di oliva, posizionato tra gli oli a Indicazione Geografica (DOP e IGP) e di extra base che potrebbe andare ad intercettare quote di mercato sia in quello nazionale che in quello estero. Il mercato degli oli a Indicazione Geografica ha un fatturato di circa il 13% in valore e del 2% in volume, con un posizionamento dei prodotti a prezzi elevati, rispetto agli oli extra di base che sono commercializzati a prezzi molto inferiori.

Se diversi *stakeholder* della filiera oleicola nazionale hanno espresso il loro apprezzamento verso questo strumento, altri come la FEDERDOP Olio ha manifestato al MIPAAF forti perplessità in quanto vi sarebbe una "cannibalizzazione di mercato" tra il sistema di qualità nazionale e gli oli a denominazione di origine, creando una grande confusione tra i consumatori^{148,149}.

3.4. La certificazione NO-OGM

Le pratiche agrarie e di allevamento hanno da sempre, costituito i campi in cui le biotecnologie¹⁵⁰ hanno trovato impiego. Gli alimenti e i mangimi generalmente provengono da piante e animali, selezionate dall'uomo nel corso del tempo, in base a caratteristiche desiderabili come risultato di variazioni naturali delle caratteristiche genetiche di tali animali e piante. Questo è stato il caso, ad esempio, delle piante dotate di maggiore adattamento agli ecosistemi, resistenza alle malattie, o di una resa superiore oppure microrganismi, come batteri lattici e lieviti per ottenere il pane, il caglio per la produzione del formaggio o di altri processi fermentativi per la birra e il vino.

Negli ultimi tempi è diventato possibile modificare le caratteristiche genetiche delle cellule e degli organismi viventi utilizzando le moderne tecniche della biotecnologia, in particolare dell'ingegneria genetica¹⁵¹. Tali organismi sono definiti "Organismi Geneticamente Modificati" (OGM). La Direttiva 2001/18/CE definisce gli Organismi Geneticamente Modificati (OGM) "un organismo, diverso da un essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto avviene in natura con l'accoppiamento e/o la ricombinazione genetica naturale". Gli OGM possono essere vegetali, animali o microrganismi quali batteri, parassiti e funghi. Gli

¹⁴⁸ Riflessioni sullo schema di decreto ministeriale sull'istituzione del "Sistema di Qualità Nazionale Olio extra vergine di oliva ai sensi dell'art. 22 par 2 del regolamento (CE) 1974/2006 del Piano Oleicolo Nazionale, Work in progress n.1, INEA, 20 gennaio 2014. Il documento è scaricabile al seguente link: <http://www.inea.it/documents/10179/184646/Work%20in%20progress%201%20Schema%20DM%20istituzione%20QN%20olio%20extra%20verGINE%20di%20oliva%20-%20Piano%20olivicolo.pdf>

¹⁴⁹ S. Petrucci, (2013), Il sistema olio e le DOP, relazione presentata al Seminario "Norme e regole per la commercializzazione dell'olio di oliva", Inea, Roma.

¹⁵⁰ La parola "biotecnologia", seconda *European Federation of Biotechnology*, è "l'integrazione delle scienze naturali, di organismi, cellule, loro parti o analoghi molecolari, nei processi industriali di beni e servizi"

¹⁵¹ L'ingegneria genetica è un insieme di tecnologie volte a creare nuovi organismi a partire dal trasferimento di geni da un organismo ad un altro, conferendogli nuove proprietà (ad esempio la resistenza di una pianta alle malattie, agli insetti e alla siccità, la tolleranza di una pianta ai diserbanti, il miglioramento della qualità o del valore nutrizionale degli alimenti, una maggiore produttività delle colture).

alimenti e i mangimi che contengono o sono costituiti da OGM, o sono prodotti a partire da OGM, sono denominati “alimenti o mangimi geneticamente modificati (GM)”¹⁵².

Inizialmente, l'orientamento dell'Unione europea fu di una certa apertura verso le biotecnologie e per uniformare l'approccio dei Paesi membri riguardo a questo importante tema, emanò la Direttiva 90/220/CEE ed autorizzò, per sperimentazioni, 17 organismi diversi, tra cui 14 piante (ad esempio diverse varietà di mais, colza e soia) e due vaccini (quello per la rabbia e quello per la malattia di *Aujeszky*, ad uso veterinario).

Negli anni '90, in molti Paesi comunitari, ci fu un intenso dibattito sui possibili impatti negativi degli OGM sull'ambiente e sulla salute pubblica. Il legislatore comunitario dovette riscrivere l'impianto normativo che fu imperniato sul principio di precauzione che impone un'autorizzazione previa alla commercializzazione per qualunque OGM da immettere sul mercato, e un monitoraggio ambientale successivo all'immissione in commercio di qualunque OGM autorizzato. Questo approccio garantisce un elevato livello di protezione della salute umana e animale e dell'ambiente.

La legislazione europea attualmente in vigore è regolata dalla Direttiva 2001/18/CE sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati, dai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e 1830/2003 che regolano l'autorizzazione e l'etichettatura/tracciabilità degli alimenti e dei mangimi (*food & feed*) costituiti o derivati da OGM, dalla Raccomandazione 556/2003 che indica le linee guida sulla coesistenza tra colture OGM e convenzionali, cui le norme nazionali e regionali dovrebbero allinearsi e dalla Direttiva 2015/412/UE, che modifica la Direttiva 2001/18/CE per quanto concerne la possibilità per gli Stati membri di limitare o vietare la coltivazione di OGM sul loro territorio¹⁵³.

Con quest'ultimo atto normativo, l'Unione europea può autorizzare la coltivazione di OGM, ma ciascun Paese membro può decidere di vietare la coltivazione sul proprio territorio in qualsiasi momento (durante la procedura di autorizzazione o anche dopo). Per rendere più facile agli Stati membri il divieto alla coltivazione, la giustificazione può essere legata a una vasta gamma di motivi e non, come era il caso fino ad ora, esclusivamente per i rischi per la salute o per l'ambiente¹⁵⁴. Per quanto riguarda la commercializzazione, il Parlamento europeo ha rigettato un progetto di legge comunitaria della Commissione europea che avrebbe permesso ai singoli Stati membri di limitare o vietare la vendita e l'utilizzo sul proprio territorio di alimenti o mangimi OGM già approvati a livello UE¹⁵⁵.

La legislazione sugli OGM stabilisce procedure specifiche per la valutazione e l'autorizzazione di OGM, che sono di durata limitata e trasparenti. La valutazione del rischio è effettuata sulla base di rigorosi criteri dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), in collaborazione con gli organismi scientifici degli Stati membri volta a dimostrare che, nelle condizioni di impiego previste, il prodotto è sicuro per la salute umana e animale e per l'ambiente. Vengono infine imposti obblighi di tracciabilità e di etichettatura per tutti gli OGM autorizzati con l'obiettivo di informare i

¹⁵² Gli Stati Uniti, sotto l'amministrazione Obama, si sono posti il problema di una deregulation delle norme sulla genetica, in quanto si stanno sviluppando delle tecniche genomiche molto sofisticate come “*genome editing*” e “*cisgenesi*”, che saranno in grado di modificare il genoma delle piante, senza però inserire alcun materiale genetico estraneo, con l'obiettivo di migliorare una coltura che ad esempio non avrebbe più bisogno di antiparassitari e questo non consentirà più di definire transgeniche queste colture.

<http://www.lastampa.it/2015/07/29/scienza/tuttoscienze/le-nuove-tecnologie-genetiche-rivoluzionano-tutte-le-idee-sugli-ogm-wAH0Qb5MB4MyWmVhQrWPiO/pagina.html>

¹⁵³ http://ec.europa.eu/food/plant/gmo/legislation/index_en.htm

¹⁵⁴ I Ministri della Salute, delle Politiche Agricole e dell'Ambiente hanno emanato il Decreto del 23/01/2015 che sancisce il divieto di coltivazione di mais OGM MON810.

¹⁵⁵ <http://www.europarl.europa.eu/news/it/news-room/20151022IPR98805/OGM-il-Parlamento-boccia-la-proposta-sui-divieti-nazionali>

consumatori garantendo la loro libertà di scelta. Tutti gli OGM autorizzati nell'Unione europea, su parere dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), hanno dimostrato di essere sicuri prima della loro immissione sul mercato dell'UE.

La legislazione dell'UE impone l'etichettatura degli OGM per tutti gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati contenenti OGM o costituiti o prodotti a partire da un OGM, tranne nei casi in cui la presenza di OGM sia inferiore allo 0,9% dell'alimento/mangime o l'ingrediente sia accidentale o tecnicamente inevitabile. La legislazione dell'UE non vieta l'utilizzo di etichette "senza OGM" per segnalare che gli alimenti non contengono prodotti di colture geneticamente modificate o non sono stati prodotti utilizzando OGM, a condizione che le etichette siano conformi alle norme generali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, ed in particolare che le informazioni fornite ai consumatori non siano ingannevoli. Alcuni Stati membri hanno adottato regimi di etichettatura dei prodotti "senza OGM" per i loro alimenti e mangimi.

A livello mondiale, le principali colture OGM sono il mais, il cotone, la soia, la colza e la barbabietola da zucchero. In base agli ultimi dati disponibili dall'*International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications (ISAAA)*¹⁵⁶, nel 2014, le superfici coltivate con piante OGM ha raggiunto i 181,5 milioni di ettari, coinvolgendo 18 milioni di produttori agricoli in 28 Paesi, di cui gli Stati Uniti continuano ad essere il Paese *leader*, con il 40% della superficie OGM (71,3 milioni di ettari, con il 93% del mais, il 94% della soia ed il 96% del cotone che sono OGM), seguito dal Brasile e dall'Argentina. In questi ultimi anni, in molti Paesi, come il Messico, l'Argentina e l'India sta crescendo il dibattito sugli OGM soprattutto sul fenomeno del *landgrabbing* per la coltivazione degli OGM nei Paesi africani.

A livello comunitario, l'unica pianta OGM autorizzata nel 1998 per la coltivazione è il granturco "MON 810", che mira a proteggere il mais dalla piralide (un parassita molto dannoso), coltivato in cinque Stati membri (Spagna, Portogallo, Repubblica Ceca, Romania e Slovacchia) con una superficie totale (nel 2013) di quasi 150 000 ettari (di cui 137 000 ettari in Spagna), vale a dire meno dell'1,5% della superficie totale dell'UE coltivata a granturco. L'Unione europea ha autorizzato, fino ad oggi, 58 OGM (tra i quali granturco, cotone, soia, colza, barbabietola da zucchero), a fini di alimentazione umana ed animale che possono essere immessi sul mercato comunitario¹⁵⁷.

La politica europea in materia di OGM, basata sul principio di precauzionalità ha portato ad importare grandi quantità di mangimi GM e pochi alimenti geneticamente modificati. Il settore zootecnico dell'Unione, a causa della produzione limitata di soia che è pari a 1,4 milioni di tonnellate (di fatto non GM, in quanto la coltivazione di soia geneticamente modificata non è autorizzata nell'UE), è costretto ad importare circa 36 milioni di tonnellate, provenienti (2013) per il 43,8% dal Brasile (di cui l'89% della soia coltivata è GM), il 22,4% dall'Argentina (di cui il 100% della soia coltivata è GM), il 15,9% dagli Stati Uniti (di cui il 93% della soia coltivata è GM), e per il 7,3% dal Paraguay (di cui il 95% della soia coltivata è GM).

In questi ultimi anni, con l'intensificazione del dibattito tra gli *stakeholders* sugli OGM è cresciuta la domanda da parte delle imprese agroalimentari della certificazione volontaria di prodotto non OGM. L'ente di accreditamento italiano SINCERT (oggi ACCREDIA) emanò il Regolamento Tecnico n. 11 del 14/12/2004 relativo alla definizione dei requisiti minimi necessari

¹⁵⁶ Clive J., *Brief 49: Global Status of Commercialized Biotech/GM Crops 2014*, *International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications (ISAAA)*; <http://www.isaaa.org/resources/publications/briefs/49/>

¹⁵⁷ L'elenco delle piante geneticamente modificate autorizzate e l'esatta portata della loro autorizzazione sono disponibili nel registro UE degli alimenti e dei mangimi geneticamente modificati, consultabile al seguente indirizzo: http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm

per la redazione dei documenti tecnici che certificano i prodotti comunemente definiti “Non OGM”¹⁵⁸. Questo Regolamento Tecnico si applica ai:

1. prodotti alimentari ad uso umano che contengono o che potrebbero contenere nella loro formulazione soia, mais e/o loro derivati;
2. additivi che contengono o che potrebbero contenere nella loro formulazione soia, mais e/o loro derivati;
3. sementi di mais e soia;
4. alimenti zootecnici che contengono o che potrebbero contenere nella loro formulazione soia, mais e/o loro derivati;
5. animali alimentati con alimenti zootecnici di cui al precedente punto 4.

Lo *standard* “NON OGM” garantisce, il consumatore riguardo l'impegno dell'azienda richiedente ad evitare contaminazioni da parte di OGM (Organismi Geneticamente Modificati), mediante la predisposizione di un Documento Tecnico, definito dal produttore ed approvato ai fini certificativi. Esso contiene le procedure per l'identificazione e la rintracciabilità di tutte le materie prime a rischio, le metodologie di campionamento ed il piano di controllo e la gestione dei fornitori, messe in atto dall'azienda per evitare possibili contaminazioni per la realizzazione del prodotto finito.

Questo *standard* potrebbe offrire un vantaggio competitivo alle aziende certificate sui mercati nazionali ed internazionali¹⁵⁹.

Dalle ricerche effettuate non è stato possibile risalire al numero di certificazioni NO-OGM emesse a livello nazionale e internazionale.

¹⁵⁸ http://www.accredia.it/UploadDocs/82_83RT_11rev01.pdf

¹⁵⁹ Ferrarese M., Problematiche nella certificazione volontaria dei prodotti non contenenti e non derivanti da OGM, CSQA. <http://www.coldiretti.it/aree/ambiente/documenti/CONVEGNO%20PERUGIA.doc>

3.5. Riferimenti bibliografici

- Accredia (2015), Protocollo d'intesa,
http://www.accredia.it/UploadDocs/6030_Protocollo_d_Intesa_per_la_cooperazione_nell_accredimento_Halal_tra_ACCREDIA_ed_ESMA_20_10_2015.pdf
- Camera di Commercio di Pisa (2015), La certificazione per l'accesso dei prodotti italiani al mercato islamico: il marchio Halal,
http://www.pi.camcom.it/uploads/Slides%20halal%20formazione%20CamComPisa_100714.pdf
- Certificazione *Kosher* (2015), Approfondimenti,
<http://www.certificazioneskosher.it/public/approfondimenti-koscer-casher-casher/kosher.asp?dati=ok>
- Certificazione *Kosher* (2015), Come ottenere la certificazione *Kosher*,
<http://www.certificazioneskosher.it/public/certificazione-kosher/ottenere-la-certificazione-casher.asp?dati=ok>
- Halal Italy* (2016), Aziende certificate,
<http://www.halalitaly.org/component/sobipro/?sid=54&task=list.alpha.A&Itemid=0>
- Halal Global* (2015), Organismo di controllo e di certificazione,
<http://www.halalglobal.it/index.php>
- Islam.org (2015), Alimenti leciti (*Halal*) ed illeciti (*Haram*), <http://www.al-islam.org/it/articles/alimenti-leciti-halal-ed-illeciti-haram>
- ItalyKosher.com (2015), Esploriamo il *Kosher*. Per tutti i dettagli consultare il seguente link,
<http://www.italykosher.com/articoli/Default.asp?id=15>
- KLBD, *Kosher Market & Financial*, <http://www.klbdkosher.org/kosher-market-financials>
- Kosher Italy*, La crescita della certificazione *Kosher*, <http://www.kosheritaly.it/la-crescita-della-certificazione-kosher/>
- La finanza islamica (2015), La certificazione *Halal*, <http://www.lafinanzaislamica.it/la-certificazione-halal/>
- Limes (2015), Ebrei di tutto il mondo, contatevi, a cura di Sergio Della Pergola,
<http://www.limesonline.com/cartaceo/ebrei-di-tutto-il-mondo-contatevi?prv=true>
- Link2007, Cooperazione Italiana e Assaif, con il patrocinio Expo 2015 (2015), *Cibo Halal – Un confine che non divide*, <http://www.link2007.org/assets/files/documenti/BrochureHALAL.pdf>
- Ministero dello Sviluppo Economico (2015), Promozioni delle certificazioni agroalimentari del *Made in Italy*, <http://promozionecertificazioni.cibus.it/halal.html>
- Ministero dello Sviluppo Economico (2015), Promozioni delle certificazioni agroalimentari del *Made in Italy*, <http://promozionecertificazioni.cibus.it/kosher.html>
- Montagna C. Lombardia *Kosher*, *Kosher: analisi del segmento*,
http://www.lombardiakosher.it/images/Intervento_cinziakosher.pdf
- OU Kosher*, *The power of OU Kosher Certification*, <https://oukosher.org/kosher-overview/growth-of-kosher-certification/>

Toselli E. (2015), *Le diversità convergenti, Guida alle certificazioni alimentari Kasher, Halal e di produzione biologica*, FrancoAngeli.

World Halal Forum (2013), Halal Economy – Creating the momentum,
http://www.worldhalalforum.org/download/WHF2013_post_event_report.pdf

Riferimenti sitografici

Accredia, <http://www.accredia.it/>

Halal Global, <http://www.halalglobal.it/>

Halal Italy, <http://www.halalitaly.org/>

Al- Islam, <http://www.al-islam.org>

CAPITOLO 4

Sistemi di qualità e certificazione della competitività per le aziende del settore agroalimentare italiano: scenari e prospettive

Damiano Cortese

Sommario: 4.1. Il comparto agroalimentare nazionale: dalla percezione alla *mimesi* del valore 4.2. Dalla protezione agli strumenti di certificazione: la tutela della qualità del comparto 4.3. Osservatorio Accredia: qualità, crescita e certificazione per le imprese dell'agroalimentare 4.4. Prospettive future 4.5. Riferimenti bibliografici.

4.1. Il comparto agroalimentare nazionale: dalla percezione alla *mimesi* del valore

La rilevanza raggiunta dal settore agroalimentare italiano e la reputazione che lo stesso ha costruito, nel corso del tempo, sono immediatamente evidenti anche attraverso alcuni dati di particolare spicco, che emergono da fonti differenti, relativi all'“*Italian sounding*”, ovvero l'imitazione¹⁶⁰ del cibo *Made in Italy*, definito “un (pessimo) affare da 60 miliardi” di euro l'anno (Borsa Italiana, 2015).

Il fenomeno affonda le proprie radici nella peculiarità del patrimonio agroalimentare nazionale, che lo rende eccellente e simbolico, quanto a numero – basti citare i 280 prodotti DOP, IGP, STG e i 523 vini DOCG, DOC e IGT (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) - e varietà di produzioni.

Un'indagine Doxa-Federalimentare (2014) individua nel comparto il simbolo stesso, per il campione italiano di intervistati, del *Made in Italy* e un simile risultato proviene anche dai consumatori stranieri, per i quali l'alimentare costituisce la prima voce del *budget* vacanze (Coldiretti, 2015) e il 62% dei quali riconosce nel cibo il principale *driver* delle proprie visite sul territorio (Coldiretti, 2016).

¹⁶⁰ Ministero dello Sviluppo Economico Direzione Generale per la lotta alla contraffazione Ufficio Italiano Brevetti e Marchi (2015), La contraffazione agroalimentare. Vademecum per il consumatore, disponibile al link <http://www.uibm.gov.it/attachments/VADEMECUM%20ALIMENTARE%2027-05-2015.pdf>

Positiva percezione di qualità da parte degli utenti, dunque, come prima risultanza del quadro espresso, ma anche causa della progressiva crescita di “un’ economia parallela che, sottraendo quote di mercato ai prodotti tutelati, determina pesanti danni alle aziende italiane [...] ovvero l’ utilizzo di denominazioni geografiche, immagini e marchi che evocano l’ Italia per promuovere e commercializzare prodotti affatto riconducibili al nostro Paese. Esso rappresenta la forma più eclatante di concorrenza sleale e truffa nei confronti dei consumatori, soprattutto nel settore agroalimentare.” (Ministero dello Sviluppo Economico).

I processi di “falsificazione, adulterazione o sofisticazione degli alimenti” o la “falsificazione del marchio o dell’ indicazione geografica o della denominazione di origine”¹⁶¹ costituiscono un riconoscimento, di certo improprio, del valore – concetto su cui si ritornerà più avanti - racchiuso nella filiera enogastronomica italiana.

Due sono le considerazioni che discendono dallo scenario tratteggiato:

- i numeri del 2015¹⁶² inquadrano un *export* agroalimentare pari 36,8 miliardi di euro, un valore inferiore di circa il 40% rispetto a quello del “falso nazionale”
- in termini di rischio reputazionale^{163,164,165,166} l’ eventuale associazione del “*brand*” locale a prodotti di scarsa qualità.

Se il primo dato fa emergere un potenziale di mercato inespresso, coperto, al contrario, da una versione “adulterata” delle produzioni, il secondo costituisce un passaggio sostanziale, in virtù di una nuova percezione dei consumi, che vede nel legame prodotto-provenienza geografica un elemento di autenticità, da una parte e di valore aggiunto, dall’ altra (Tellström *et al.*, 2006) e dunque contestualizza il riferimento al rischio per la *reputation*.

Ciò che affiora, in ogni caso, è l’ alto *appeal* delle produzioni italiane, al punto che la sola denominazione, per quanto “sofisticata”, è motivo sufficiente per guidare il comportamento d’ acquisto.

Venendo all’ elemento centrale del paragrafo, ovvero il già citato concetto di valore, è necessario ricordarne alcuni fattori definitivi.

“Creare valore significa realizzare qualche cosa che valga la pena, cioè che meriti gli sforzi, le energie, le risorse impiegate per ottenerla”¹⁶⁷, in primo luogo e ciò, seppur possa risultare, a una prima lettura, tautologico, stabilisce, in realtà, un fattore primario per la filiera analizzata. Se, infatti, l’ elogio del *Made in Italy* è così alto da risultare fattore di mimesi, a cui si collega l’ evocazione ingannevole¹⁶⁸, è altrettanto vero che, alla base di tale capitale reputazionale vi è una componente centrale di coscienza della tensione qualitativa che contraddistingue le imprese italiane.

¹⁶¹ Ministero dello Sviluppo Economico Direzione Generale per la lotta alla contraffazione Ufficio Italiano Brevetti e Marchi (2015), La contraffazione agroalimentare. Vademecum per il consumatore, disponibile al link <http://www.uibm.gov.it/attachments/VADEMECUM%20ALIMENTARE%2027-05-2015.pdf>

¹⁶² Mipaaf (2013), 1963/2013. *50 anni di DOC Italiane*.

¹⁶³ Fombrun, C. e Van Riel, C. (1997), The Reputational Landscape, *Corporate reputation review*, vol. 1, n. 1-2

¹⁶⁴ Hall, R. (1992), The strategic analysis of intangible resources, *Strategic Management Journal*, vol. 13, n. 2

¹⁶⁵ Roberts, P. W. e Dowling, G. R. (2002), Corporate reputation and sustained superior financial performance, *Strategic Management Journal*, 23

¹⁶⁶ Economist Intelligence Unit (2005), Reputation: Risk of risks, disponibile al link http://www.eiu.com/report_dl.asp?mode=fi&fi=1552294140.PDF

¹⁶⁷ Donna, G. (1999), La creazione di valore nella gestione d’ impresa, Carocci Editore, Roma

¹⁶⁸ Corraera, C. e Corraera, C. (2013), La tutela del *made in Italy* alimentare e l’ origine territoriale, Milano, Point Veterinaire Italie

Il ruolo dell'azienda è la soddisfazione di bisogni¹⁶⁹ a vantaggio dei portatori di interesse, e proprio al punto di vista di questi ultimi e alla loro percezione^{170,171} occorre fare riferimento. "In questo consiste la competitività di un'impresa: nella sua capacità di soddisfare, meglio o almeno al pari delle altre, le attese di tutti gli interlocutori di cui ha bisogno per operare [...] si tratterà di [...] una soluzione in termini di ottimizzazione, cioè ricercare per quelle variabili un insieme di valori reciprocamente compatibili e complessivamente soddisfacenti"¹⁷². Solo con un simile approccio si evita il rischio presentato da Porter, ovvero che i consumatori non comprendano fino in fondo il valore della proposta e quindi la sua peculiarità rispetto a offerte comparabili: "la percezione che un acquirente ha dell'impresa e dei suoi prodotti [...] può essere tanto importante quanto la realtà di ciò che l'impresa offre nel determinare l'effettivo livello di differenziazione che si ottiene"¹⁷³.

Esattamente in questo solco appare ancora più grave il fenomeno descritto più sopra, ovvero la considerazione che "affinché un bene goda sui mercati internazionali del vantaggio competitivo [...] non è strettamente necessario che esso sia stato materialmente realizzato in Italia e neanche che sia stato progettato o *designed* nel nostro paese, ma è sufficiente che esso sia in qualche modo ricollegabile ad un insieme di valori che nel loro complesso costituiscono l'Italianità, lo spirito italiano, l'*Italian Soul*'"¹⁷⁴.

4.2. Dalla protezione agli strumenti di certificazione: la tutela della qualità del comparto

La qualità, come sufficientemente rimarcato, è il motivo conduttore delle produzioni italiane.

Un esempio e una conferma lampante arrivano da uno dei settori maggiormente rappresentativi, quello del vino, per il quale nell'ottobre 2015 Coldiretti ha annunciato il primato nella storica sfida con la Francia¹⁷⁵ e di cui così viene descritta la parabola culturale e produttiva: "nell'86 gli ettoltri prodotti erano 76,8 milioni per un fatturato di 2,5 miliardi di Euro, dopo trent'anni gli ettoltri prodotti sono 44 milioni, il 45% in meno, ma valgono 9,1 miliardi di euro, più del doppio in valore nominale. L'*export*, che valeva allora 800 milioni di euro, oggi vale 5,4 miliardi, al primo posto tra i prodotti del made in Italy agroalimentare all'estero. Ed è altamente simbolico che i luoghi in cui nacque lo scandalo del metanolo producono oggi vini straordinari e i loro paesaggi sono stati inseriti nei siti UNESCO"¹⁷⁶. Si è dunque passati da una *leadership* di costo a un posizionamento dettato dalla differenziazione¹⁷⁷ e si è caratterizzato, fattore, non irrilevante, grazie al prodotto, il territorio che lo vede nascere.

Nel tentativo di contenimento e nella costante lotta alla dispersione della reputazione dei prodotti e delle imprese del comparto, da un lato e all'appropriazione di valore, dall'altro, è opportuno

¹⁶⁹ Onida, P. (1954), *L'azienda: primi principi di gestione e di organizzazione*, Milano, Giuffrè

¹⁷⁰ Normann, R. e Ramirez, R. (1995), *Le strategie interattive d'impresa. Dalla catena alla costellazione del valore*, Milano, Etas Libri

¹⁷¹ Mosca, F. (2005), *Le strategie di distribuzione dei beni ad elevato valore simbolico*, Torino, Giappichelli

¹⁷² Tardivo, G. e Cugno, M. (2011), *Il sistema family business. Un patrimonio da valorizzare*, FrancoAngeli, Milano

¹⁷³ Porter, M. E. (2004), *Competitive advantage: creating and sustaining superior performance*, New York, The Free Press

¹⁷⁴ Fabio, M. (2015), *Export e tutela dei prodotti agroalimentari del made in Italy*, Assago, Wolters Kluwer

¹⁷⁵ Coldiretti (2015), *Vino: Coldiretti, Italia supera Francia. È primo produttore mondiale*, disponibile al link

<http://www.coldiretti.it/news/Pagine/707---7-Ottobre-2015.aspx>

¹⁷⁶ Coldiretti (2016), *Turismo: Coldiretti, cibo al top acquisti per 2 stranieri su 3*, disponibile al link

<http://www.coldiretti.it/News/Pagine/277---14-Aprile-2016-.aspx>

¹⁷⁷ Porter, M. E. (1985), *Competitive advantage: creating and sustaining superior performance*, New York, The Free Press

riportare alcuni strumenti che, nel certificare la qualità delle produzioni e dei processi, si pongono l'obiettivo di proteggere la cifra qualitativa delle aziende e dei beni che ne sono espressione concreta.

Una delle manifestazioni dell'utilità di un *tool* di riconoscimento, in termini di *marketing*, è il "segno distintivo" *The Extraordinary Italian Taste*¹⁷⁸, realizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e da ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), in continuità con il "Piano per la promozione straordinaria del *Made in Italy* e l'attrazione degli investimenti in Italia"¹⁷⁹, finalizzato a identificare le attività istituzionali di promozione, "attraverso campagne informative e attività di comunicazione, della cultura e dei valori che rappresentano la forza delle filiere agricole e alimentari nazionali". Si tratta di un "simbolo" unico concesso ai soggetti attivi nella promozione all'estero e durante Expo 2015, delle produzioni agricole e agroalimentari rappresentative della qualità e del patrimonio tradizionale del Belpaese (Enti locali, Enti Pubblici, Associazioni di categoria, Organizzazioni professionali, Consorzi di tutela riconosciuti, Organismi di carattere associativi, Enti Fiera, Imprese rappresentative a livello internazionale).

Escludendo altre forme di certificazione, che sono oggetto di altri articoli del presente volume e al di là della garanzia – a tutti gli effetti – "figurativa" appena citata, si ritiene funzionale guardare allo *standard* ISO – *International Organization for Standardization* - e ad alcuni suoi prodotti, quale modello operativo e di approccio aziendale che, nel garantire i processi organizzativi e di gestione, di fatto trasferisce il valore percepito dall'impresa alle sue produzioni, favorendo un approccio positivo, in particolare nel consumatore.

Sin dal 2003 Indicod-Ecr, l'associazione che si occupa della diffusione degli *standard* mondiali GS1, primo fra tutti il codice a barre, aveva affrontato il tema del binomio qualità – competitività, attraverso un *report* dal titolo "La qualità a supporto della competitività della filiera agroalimentare italiana"¹⁸⁰.

Obiettivo del lavoro era approfondire il ruolo della qualità e della codifica, formalizzazione della stessa, come leva concorrenziale, guardando a tre categorie di portatori di interesse:

- i consumatori, in qualità di fruitori,
- il soggetto pubblico, responsabile del benessere della cittadinanza – si pensi a quanto, in questo senso, pesi e sia oggetto di attenzione il comparto *Food* - e promotore dello sviluppo economico,
- le aziende del settore, nelle loro attività caratteristiche: produzione, trasformazione e distribuzione¹⁸¹.

La qualità, intesa nel rapporto come "l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto o servizio che si riferiscono alla sua capacità di soddisfare bisogni espliciti o impliciti"

¹⁷⁸ Adottato con Decreto del 14 marzo 2015 del Ministro dello Sviluppo Economico d'intesa con il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali ed il Ministro degli Affari esteri e della Cooperazione Internazionale, in attuazione del "del "Piano per la promozione straordinaria del *Made in Italy* e l'attrazione degli investimenti in Italia"

¹⁷⁹ Ministero dello Sviluppo Economico Direzione Generale per la lotta alla contraffazione Ufficio Italiano Brevetti e Marchi (2015), *La contraffazione agroalimentare. Vademecum per il consumatore*, disponibile al link

¹⁸⁰ Indicod (2003), *La qualità a supporto della competitività della filiera agroalimentare italiana*, disponibile al link <https://gs1it.org/content/public/8d/15/8d157c9a-9017-4ef1-b7eb-6f470fd79aad/qualitacompetitivita.pdf>

¹⁸¹ Indicod (2003), *La qualità a supporto della competitività della filiera agroalimentare italiana*, disponibile al link <https://gs1it.org/content/public/8d/15/8d157c9a-9017-4ef1-b7eb-6f470fd79aad/qualitacompetitivita.pdf>

trova nei modelli di certificazione, quali la ISO 9000 e la ISO 14001, una norma di riferimento a garanzia delle caratteristiche dichiarate e percepite.

In particolare:

- l'orientamento al cliente, alle sue esigenze ed attese, alla sua soddisfazione come elemento di monitoraggio ed eventuale riesame delle proprie procedure, contraddistingue, su tutte, la norma ISO 9001 ed è, sotto questo profilo, tratto distintivo e di immediata percezione,
- l'approccio all'ambiente e, dunque, la considerazione degli interessi di tutti gli *stakeholder*, nonché la capacità dell'impresa di operare in sinergia con il contesto, aggiunge un ulteriore tassello, non così distante, se osservato dal lato *consumer*, anzi, un'ulteriore positiva sfaccettatura che contribuisce ad avvicinare, in sostanza, domanda e offerta.

A ciò si aggiunge la certezza di un controllo di parte terza, che fornisce la conferma della rispondenza a quanto dichiarato e associa una dimensione oggettiva¹⁸².

Seppure l'adozione di strumenti di certificazione normata di tale tipo comporti costi aggiuntivi, in termini di:

- adeguamento rispetto alle misure adottate,
- mantenimento nel corso del tempo,
- controllo: la continuità della "promessa di qualità" per i consumatori,

dovuti a maggiore attenzione agli *input* e controllo dei processi e integrazione con gli attori della filiera¹⁸³ essa consente di ottenere un vantaggio competitivo¹⁸⁴.

Venendo, quindi, proprio alla misurazione del *Return on Investment*, il rapporto prendeva in considerazione – con il supporto di Eurisko - il mercato potenziale, dunque la propensione dei consumatori a pagare un differenziale di prezzo per prodotti superiori.

I risultati registravano la realizzazione del nesso tra percezione del valore e "qualità commerciale", grazie a un "approccio indiretto sistemico preventivo (assicurazione della qualità)"¹⁸⁵, da cui discendeva una dichiarazione di disponibilità di spesa

- maggiore del 10% per il 76% del campione,
- maggiore del 20% per il 53% del campione,
- maggiore del 50% per il 24% degli intervistati¹⁸⁶.

¹⁸² Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Agricoltura: parte piano giovani con 160 milioni. Martina: innovazione e credito per il ricambio generazionale, 25 febbraio, disponibile al link <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9777>

¹⁸³ Indicod (2003), La qualità a supporto della competitività della filiera agroalimentare italiana, disponibile al link <https://gs1it.org/content/public/8d/15/8d157c9a-9017-4ef1-b7eb-6f470fd79aad/qualitacompetitivita.pdf>

¹⁸⁴ Porter, M. E. (1985), *Competitive advantage: creating and sustaining superior performance*, New York, The Free Press

¹⁸⁵ E.A.PR.A.L. – Ente per l'Addestramento Professionale in Agricoltura della Lombardia (2011), *I sistemi di certificazione di qualità in campo agricolo ed agro-alimentare*, disponibile al link http://www.confagricolturalombardia.it/userfiles/file/EAPRAL/Informazione/Libretti%20EAPRAL/EAPRAL_vol03_2_011-3.pdf

¹⁸⁶ Indicod (2003), La qualità a supporto della competitività della filiera agroalimentare italiana, disponibile al link <https://gs1it.org/content/public/8d/15/8d157c9a-9017-4ef1-b7eb-6f470fd79aad/qualitacompetitivita.pdf>

Nella prima parte del capitolo si è messa in luce l'importanza attribuita al tema del valore, alla sua percezione e al rischio a cui è sottoposto tale tipo di *asset* intangibile, che ha risultanze economiche di notevole rilievo, soprattutto per l'agroalimentare *Made in Italy*.

Quanto appena espresso, nel commentare la pubblicazione di Indicod, offre uno spunto di certo non risolutivo, ma comunque funzionale: il "rendere certo" – certificare – la qualità significa contribuire a consolidare il patrimonio del comparto e incrementare i risultati di mercato per le imprese che vi operano, poiché garantisce il consumatore, che può così cogliere, oltre a quello iniziale, il valore aggiunto proposto ed è più orientato a remunerarlo in modo adeguato.

4.3. Osservatorio Accredia: qualità, crescita e certificazione per le imprese dell'agroalimentare

Per proseguire nell'analisi e nell'inquadramento, si farà riferimento ad alcuni documenti emessi, nel corso degli anni, da Accredia, ente italiano di certificazione, che hanno fotografato la tematica oggetto di questo lavoro, con una più ampia panoramica sulle produzioni nazionali e un recente Quaderno (2015) dedicato all'agroalimentare.

Nel 2012 Censis, su spinta di Accredia, ha condotto una *survey* su un campione di 870 imprese manifatturiere e di servizi, prevalentemente di piccole dimensioni, per comprendere i *driver* di miglioramento delle *performance*, in termini di efficienza e ottimizzazione dei processi.

Di seguito si riportano le prime quattro determinanti della crescita del sistema impresa così individuate:

1. controllo di qualità sui fornitori
2. tecniche e impianti a basso impatto ambientale
3. miglioramento di logistica e distribuzione
4. controllo di qualità su prodotto e/o processo¹⁸⁷

La presenza di ben due elementi legati a controllo e gestione della qualità ne mette in luce la rilevanza strategica.

Allo stesso modo, in seconda posizione, il richiamo all'impatto ambientale è indice di un indirizzo che vede, nella direttrice "green" della sostenibilità, una via per il raggiungimento di obiettivi socio-economici, espressi nelle *performace*.

Due anni più tardi Accredia, in collaborazione con Censis, ha affrontato uno studio sulle eccellenze nazionali, dal titolo "Qualità, crescita, innovazione", per capire quali fossero gli strumenti di competitività di maggior incidenza.

Sui mercati esteri – emerge nel testo – per il periodo 2007-2012, venivano riconosciute alle produzioni nazionali le seguenti caratteristiche: "artigianalità, *design* attraente, originalità,

¹⁸⁷ Accredia – Censis (2014), Osservatorio Accredia Qualità, crescita, innovazione, Quaderni dell'osservatorio Accredia, n. 1, disponibile al link http://www.accredia.it/osservatorioweb_2014_01/index.html

funzionalità, [...] rispondenza alle aspettative del mercato, carattere innovativo, precisione nelle modalità di lavorazione”¹⁸⁸.

Nonostante la crisi, il Paese risulta comunque orientato all’eccellenza e, nelle analisi preliminari della ricerca, spicca la connessione tra prestazioni e dotazione di strumenti di controllo dei processi organizzativi: “una correlazione stretta e diretta tra adozione di criteri di qualità e possibilità di crescita”¹⁸⁹.

Sono le evidenze numeriche a confermare l’approccio e il *trend*. L’analisi dei dati contabili (periodo 2005-12) di un campione di 1.000 imprese dotate di certificazione Uni En ISO 9001, confrontato con un campione di uguale dimensione, relativo ad aziende non certificate, evidenzia:

- indici di redditività nettamente più elevati:
ROE pari a 5,8 (per le imprese certificate), rispetto -0,3 (per le imprese non certificate)
ROI pari a 3,8 (per le imprese certificate), rispetto 1,8 (per le imprese non certificate)
- differenze meno accentuate per gli indici di gestione corrente, ma comunque migliori nel caso di aziende dotate di certificazione
- valore aggiunto per dipendente più alto per le aziende certificate¹⁹⁰.

Si conferma, dunque, anche nella comparazione presenza-assenza di accreditamento, un elevato valore strategico del sistema di gestione della qualità, come leva per una migliore della competitività.

Venendo al settore di riferimento del presente volume, è del 2015, anno dell’Expo di Milano, dedicato al tema “Nutrire il pianeta” e da questo infatti patrocinato, l’*output* dell’osservatorio Accredia, sempre in collaborazione con Censis, dal titolo: “Certificazione e qualità nelle filiere dell’agroalimentare”.

Una prima evidenza da registrare è il crescente ruolo della Grande Distribuzione Organizzata, che gestisce la maggiore porzione di derrate alimentari e diviene “l’interlocutore privilegiato del consumatore”¹⁹¹.

In tal senso, il documento rileva le aspettative, sia qualitative, sia in termini di sicurezza, di cui la GDO si fa carico e a cui risponde con due scelte strategiche convergenti: l’incremento dei prodotti a marchio privato e l’imposizione di un sistema di certificazione dell’intera filiera.

È chiaro che questo è il punto di interesse, poiché l’interfaccia per il consumatore – il generico supermercato – si deve sobbarcare, garantendo la risposta, dei bisogni non solamente materiali – l’offerta di prodotti del comparto *Food* – ma anche immateriali, percepiti o espressi dal cliente.

Alla GDO il mercato richiede, infatti, garanzie in termini di:

¹⁸⁸ Accredia – Censis (2014), Osservatorio Accredia Qualità, crescita, innovazione, Quaderni dell’osservatorio Accredia, n. 1, disponibile al link http://www.accredia.it/osservatorioweb_2014_01/index.html

¹⁸⁹ Accredia – Censis (2014), Osservatorio Accredia Qualità, crescita, innovazione, Quaderni dell’osservatorio Accredia, n. 1, disponibile al link http://www.accredia.it/osservatorioweb_2014_01/index.html

¹⁹⁰ Accredia – Censis (2014), Osservatorio Accredia Qualità, crescita, innovazione, Quaderni dell’osservatorio Accredia, n. 1, disponibile al link http://www.accredia.it/osservatorioweb_2014_01/index.html

¹⁹¹ Accredia – Censis (2015), Osservatorio Accredia Certificazione e qualità nelle filiere dell’agroalimentare, Quaderni dell’osservatorio Accredia, n. 2, disponibile al link https://www.accredia.it/UploadDocs/6002_QUADERNO_Osservatorio_ACCREDIA_Certificazione_e_qualit_nelle_filieri_dell_agroalimentare_2_2015.pdf

- sicurezza alimentare,
- tipicità e tradizionalità (subentra, qui, il ruolo di DOP, IGP, STG)
- genuinità e rapporto con l'ambiente (su tutte, l'evidenza più significativa e richiesta: la produzione biologica)¹⁹².

Tre sono, in generale, gli “approcci volontari alla qualità” (Accredia, 2015) a cui fa riferimento anche il comparto in questione:

- di sistema: è relativo alla “capacità di un'organizzazione di strutturarsi e gestire le proprie risorse e i propri processi produttivi” in ottica di soddisfazione dei portatori di interesse, in primo luogo i consumatori
- di prodotto: attiene alla conformità di quest'ultimo rispetto a requisiti che ne caratterizzano “la capacità di soddisfazione di bisogni”
- di processo: considera entrambi gli aspetti precedenti, in quanto i processi devono portare a prodotti conformi¹⁹³.

L'uso di tali approcci ricopre la funzione di “connettore” tra i due principali attori dello scambio commerciale, perché assicura la “genuinità” di risposta alle esigenze più sopra richiamate.

Vi sono poi – vedendo l'altro lato della distribuzione - *standard* volontari più specifici, che rappresentano una *conditio sine qua non* per divenire fornitori della GDO: BRC – *British Retail Consortium*, GSFS – *Global Standard for Food Standard*, GlobalG.A.P. – *Good Agriculture Practice*. L'adozione di tali modelli, inoltre, è sovente condizione permissiva necessaria per l'accesso al mercato.

Anche in “Certificazione e qualità nelle filiere dell'agroalimentare”, la qualità è presentata come strumento concorrenziale, poiché implica attenzione agli *input* e controllo dei processi, relazione e integrazione con la filiera, tasselli di una proposta ancor più centrali per il settore di riferimento.

Le 969 imprese considerate come campione sono tutte selezionate in collaborazione con gli organismi di certificazione che operano nel comparto agroalimentare. Si tratta, per il 75,6%, di aziende agricole e la restante parte è composta da realtà dell'industria alimentare. La dimensione è piccola (numero di addetti inferiore a 10) per il 70% e il 14,8% ha 20 o più addetti e si tratta, in prevalenza, di aziende familiari.

La scelta della certificazione è operata in quanto

- “valore decisivo in termini reputazionali e di valorizzazione dei propri prodotti” (per l'84,3% del campione)
- fattore di valorizzazione dei prodotti (84%)

¹⁹² Accredia – Censis (2015), Osservatorio Accredia Certificazione e qualità nelle filiere dell'agroalimentare, Quaderni dell'osservatorio Accredia, n. 2, disponibile al link https://www.accredia.it/UploadDocs/6002_QUADERNO_Osservatorio_ACCREDIA_Certificazione_e_qualit_nelle_filiere_dell_agroalimentare_2_2015.pdf

¹⁹³ Accredia – Censis (2015), Osservatorio Accredia Certificazione e qualità nelle filiere dell'agroalimentare, Quaderni dell'osservatorio Accredia, n. 2, disponibile al link https://www.accredia.it/UploadDocs/6002_QUADERNO_Osservatorio_ACCREDIA_Certificazione_e_qualit_nelle_filiere_dell_agroalimentare_2_2015.pdf

- miglioramento di controllo e sicurezza (80%)
- miglioramento della relazione con il cliente (62,8%)
- incremento del fatturato (58,2%)
- miglioramento dell'organizzazione aziendale (52,4%)
- miglioramento del rapporto con i fornitori (46,2%)
- efficienza produttiva (43,9%)
- accesso alla GDO (31%)
- partecipazione a bandi di fornitura (28,2%).

Viene, di fatto, ripercorso, quasi in un *excursus*, quanto già brevemente indagato: le motivazioni della scelta di certificazione, già evidenti, per quanto impegnativa e “costosa” ne sia l'implementazione, in linea generale, sono ancor più consapevolmente colte nel settore *Food*.

Pur in periodo di crisi, risulta in crescita il fatturato, la propensione all'*export* e la preponderanza sul fatturato (fino all'80% per metà delle imprese) dei prodotti certificati.

Il 74,7% del campione possiede certificazioni DOP – IGP (incluse DOC, DOCG, IGT) e la UNI EN ISO 9001 riguarda solamente il 14,1% delle imprese intervistate, molto probabilmente a causa

- della composizione sopra illustrata del campione,
- a passaggi generazionali attualmente in corso, interni ai *family business*^{194,195,196} fino al fenomeno dei “nuovi agricoltori”¹⁹⁷, che potranno integrare i tratti di “*more dynamic, highly educated and more in touch with new, high-quality sources on information, more willing to take risks*”¹⁹⁸,
- alle cause intrinseche che si vedranno nel paragrafo successivo.

4.4. Prospettive future

Nel già citato *report* di Accredia (2014), la certificazione viene definita “trasversale [...], applicabile sia a strutture produttive complesso ed articolate che alle molte strutture micro di cui il tessuto d'impresa italiano è ricco”.

Se questo è un punto di forza, vi è, al contempo, un principale punto di debolezza, ovvero l'essere uno strumento a volte complesso da far percepire come operativo nell'ottimizzazione dei processi interni, in quanto a rischio di percezione come esclusivo passaggio burocratico ed è molto facilmente da individuare in questo fattore la scarsa incidenza rispetto al campione Accredia 2015. A ciò si aggiunge una certa maturità dello prodotto stesso: “The ISO Survey of Management

¹⁹⁴ Maggioni, V. e Del Giudice, M. (2011), Affari di famiglia. Problematiche gestionali e modelli imprenditoriali emergenti nei nuovi family business, Egea, Milano

¹⁹⁵ Tardivo, G. e Cugno, M. (2011), Il sistema family business. Un patrimonio da valorizzare, FrancoAngeli, Milano

¹⁹⁶ Kotlar, J. e De Massis, A. (2013), Goal Setting in Family Firms: Goal Diversity, Social Interactions, and Collective Commitment to Family Centered Goals, *Entrepreneurship theory and practice*, vol. 37, n. 6

¹⁹⁷ Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Agricoltura: parte piano giovani con 160 milioni. Martina: innovazione e credito per il ricambio generazionale (2016), 25 febbraio, disponibile al link <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9777>

¹⁹⁸ Parra-López, C., Hinojosa-Rodríguez, A., Carmona-Torres, C., Sayadi, S. (2016), ISO 9001 implementation and associated manufacturing and marketing practices in the olive oil industry in southern Spain, in *Food Control*, 62

System Standard Certifications – 2014”¹⁹⁹ indica “the boom times two decades ago” e gli stessi organismi di certificazione gli riconoscono un carattere “strategico, ma non sufficientemente potente per garantire quel recupero di competitività di cui il tessuto produttivo necessita”²⁰⁰.

Di certo, una complementarità tra approcci alla gestione di qualità, che uniscano, se non la certificazione, quantomeno lo spirito che ne è alla base, ovvero

- la presenza di un “sistema di gestione ambientale” relazione impresa-ambiente (Ferrero, 1987)
- la consapevolezza dell’interrelazione tra i processi aziendali orientata alla continuità tra approcci orientati a un buon management teso all’eccellenza
- la *forma mentis* di una costante revisione, in ottica migliorativa, dei processi, attraverso la pianificazione, l’attuazione, il controllo e l’azione
- la valorizzazione delle attività delle risorse umane coinvolte, nella coscienza di un necessario sguardo al “cliente interno” da coinvolgere e mettere in luce in quanto risorsa nodale per la qualità
- la forte attenzione al “cliente esterno”, a cui la certificazione fornisce garanzie di standard e di qualificazione della “*value proposition*” e consente di fidelizzarlo “mediante la capacità di soddisfarne efficacemente le attese di valore”²⁰¹

costituiscono una valida base su cui costruire interconnessioni *business to business* e *business to consumer* fondate su un impianto riconoscibile e orientato al valore.

Dato il particolare accento che si è posto, nel presente contributo, su ISO 9000 e la ISO 14001, si tratta di comprendere, indagando ulteriormente, se l’approccio alla qualità e attenzione all’ambiente e ai portatori di interesse, debba necessariamente passare per la sua certificazione o se, di fatto, non si tratti di uno strumento ormai obsoleto. In ciò, in realtà, si può anche intravedere un’acquisizione di assunti già assodata, entrati a far parte della cultura aziendale. È comunque chiaro che, nel comparto agroalimentare, il *mix* di strumenti di garanzia può rappresentare una soluzione, anche in termini di comunicazione, nel momento in cui vi è trasparenza di intenti ed evidenza nei risultati, di produzione e di prodotto, che, da soli, si pongano come facilitatori di diffusione della *vision* d’impresa. A quel punto la presenza o compresenza di uno o più “marchi” di qualità, evitando il rischio di confusione, in particolare del consumatore, assume il ruolo di “pilastro” di un impianto di qualità e valore.

Quest’ultimo, palese per l’agroalimentare *Made in Italy*, non può che trarne giovamento, nella consapevolezza che la radice di un patrimonio così riconosciuto risiede nelle capacità e nella volontà di rendere palesi i capitali naturali e di *know how* dei territori. Non sarebbe altrimenti comprensibile il crescente sviluppo e la capillare diffusione di una cultura del cibo di qualità e di comportamenti che ne derivano, che hanno contaminato, grazie alle peculiarità del locale, un mondo globalizzato.

¹⁹⁹ Iso – International Organization of Standardization (2014), The ISO Survey of Management System Standard Certifications – 2014, disponibile al link http://www.iso.org/iso/iso_survey_executive-summary.pdf?v2014

²⁰⁰ Accredia – Censis (2014), Osservatorio Accredia Qualità, crescita, innovazione, Quaderni dell’osservatorio Accredia, n. 1, disponibile al link http://www.accredia.it/osservatorioweb_2014_01/index.html

²⁰¹ Kotler, P., Armstrong, G., Ancarani, F., Costabile, M. (2015), Principi di Marketing, Torino, Pearson Education Italia

4.5. Riferimenti bibliografici

- Accredia – Censis (2014), Osservatorio Accredia Qualità, crescita, innovazione, Quaderni dell'osservatorio Accredia, n. 1, disponibile al link http://www.accredia.it/osservatorioweb_2014_01/index.html
- Accredia – Censis (2015), Osservatorio Accredia Certificazione e qualità nelle filiere dell'agroalimentare, Quaderni dell'osservatorio Accredia, n. 2, disponibile al link https://www.accredia.it/UploadDocs/6002_QUADERNO_Osservatorio_ACCREDIA_Certificazion_e_e_qualit__nelle_filiere_dell_agroalimentare_2_2015.pdf
- Borsa Italiana (2015), Food & Finance, Italian sounding, un (pessimo) affare da 60 miliardi, Italian Sounding, un (pessimo) affare da 60 miliardi, disponibile al link <http://www.borsaitaliana.it/notizie/food-finance/scenari/italiansounding.htm>
- Coldiretti (2015), Turismo: in Italia 1/3 spese a tavola, accordo Coldiretti/MIBACT, disponibile al link <http://www.coldiretti.it/News/Pagine/693-%E2%80%933-Ottobre-2015.aspx>
- Coldiretti (2015), Vino: Coldiretti, Italia supera Francia. È primo produttore mondiale, disponibile al link <http://www.coldiretti.it/news/Pagine/707---7-Ottobre-2015.aspx>
- Coldiretti (2016), Turismo: Coldiretti, cibo al top acquisti per 2 stranieri su 3, disponibile al link <http://www.coldiretti.it/News/Pagine/277---14-Aprile-2016-.aspx>
- Correra, C. e Correra, C. (2013), La tutela del *made in Italy* alimentare e l'origine territoriale, Milano, Point Veterinaire Italie
- Donna, G. (1999), La creazione di valore nella gestione d'impresa, Carocci Editore, Roma
- E.A.PR.A.L. – Ente per l'Addestramento Professionale in Agricoltura della Lombardia (2011), I sistemi di certificazione di qualità in campo agricolo ed agro-alimentare, disponibile al link http://www.confagricolturalombardia.it/userfiles/file/EAPRAL/Informazione/Libretti%20EAPRAL/EAPRAL_vol03_2011-3.pdf
- Economist Intelligence Unit (2005), Reputation: Risk of risks, disponibile al link http://www.eiu.com/report_dl.asp?mode=fi&fi=1552294140.PDF
- Fabio, M. (2015), Export e tutela dei prodotti agroalimentari del *made in Italy*, Assago, W. Kluwer
- Federalimentare (2014), Comunicato stampa, E' l'alimentare il vero simbolo del made in Italy ma la crisi si fa sentire: calano i consumi interni (-4% nel 2013) e in 10 anni chiudono 12 mila microimprese, disponibile al link http://www.federalimentare.it/m_comunicati_det.asp?ID=722
- Ferrero, G. (1987), Impresa e Management, Milano, Giuffrè
- Fombrun, C. e Van Riel, C. (1997), The Reputational Landscape, Corporate reputation review, vol. 1, n.1-2
- Hall, R. (1992), The strategic analysis of intangible resources, Strategic Management Journal, vol. 13, n. 2
- Indicod (2003), La qualità a supporto della competitività della filiera agroalimentare italiana, disponibile al link <https://gs1it.org/content/public/8d/15/8d157c9a-9017-4ef1-b7eb-6f470fd79aad/qualitacompetitivita.pdf>
- Iso – International Organization of Standardization (2014), The ISO Survey of Management System Standard Certifications – 2014, disponibile al link http://www.iso.org/iso/iso_survey_executive-summary.pdf?v2014

- Kotlar, J. e De Massis, A. (2013), Goal Setting in Family Firms: Goal Diversity, Social Interactions, and Collective Commitment to Family Centered Goals, *Entrepreneurship theory and practice*, vol. 37, n. 6
- Kotler, P., Armstrong, G., Ancarani, F., Costabile, M. (2015), *Principi di Marketing*, Torino, Pearson Education Italia
- Maggioni, V. e Del Giudice, M. (2011), *Affari di famiglia. Problematiche gestionali e modelli imprenditoriali emergenti nei nuovi family business*, Egea, Milano
- Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e ISMEA – Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (2006), *La qualità come strategia per l'agro-alimentare italiano*, disponibile al link http://www.ismea.it/flex/files/D.6488b6bc1b3e072e55ca/Volume_Qualit__osserv_05_06.pdf
- Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, *Prodotti DOP e IGP*, disponibile al link <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/309>
- Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (2016), *Export agroalimentare superati i 36,8 miliardi di euro nel 2015. Martina: con effetto expo raggiunto record storico*, 16 febbraio, <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9745>
- Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, *Agricoltura: parte piano giovani con 160 milioni. Martina: innovazione e credito per il ricambio generazionale (2016)*, 25 febbraio, <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9777>
- Ministero dello Sviluppo Economico - D.G. lotta alla contraffazione - Ufficio Italiano Brevetti e Marchi (2015), *La contraffazione agroalimentare. Vademecum per il consumatore*, disponibile al link <http://www.uibm.gov.it/attachments/VADEMECUM%20ALIMENTARE%202017-05-2015.pdf>
- Mipaaf (2013), 1963/2013. 50 anni di DOC Italiane.
- Mosca, F. (2005), *Le strategie di distribuzione dei beni ad elevato valore simbolico*, Torino, Giappichelli
- Normann, R. e Ramirez, R. (1995), *Le strategie interattive d'impresa. Dalla catena alla costellazione del valore*, Milano, Etas Libri
- Onida, P. (1954), *L'azienda: primi principi di gestione e di organizzazione*, Milano, Giuffrè
- Parra-López, C., Hinojosa-Rodríguez, A., Carmona-Torres, C., Sayadi, S. (2016), *ISO 9001 implementation and associated manufacturing and marketing practices in the olive oil industry in southern Spain*, in *Food Control*, 62
- Porter, M. E. (1985), *Competitive advantage: creating and sustaining superior performance*, New York, The Free Press
- Porter, M. E. (2004), *Competitive advantage: creating and sustaining superior performance*, New York, The Free Press
- Quaglia G. e Tardivo G. (2013), *La creazione di valore. La creazione di valore per l'impresa ed il territorio*, I volume, Milano, FrancoAngeli
- Roberts, P. W. e Dowling, G. R. (2002), *Corporate reputation and sustained superior financial performance*, *Strategic Management Journal*, 23
- Symbola – Fondazione per le qualità italiane - e Coldiretti (2016), *Accadde domani. A 30 anni dal metanolo il vino e il Made in Italy verso la qualità*, disponibile al link http://www.symbola.net/assets/files/METANOLO_web_1457968588.pdf
- Tardivo, G. e Cugno, M. (2011), *Il sistema family business. Un patrimonio da valorizzare*, FrancoAngeli, Milano

CAPITOLO 5

Indagine delle manifestazioni d'interesse dei Sistemi di Qualità nell'ambito del PSR 2014-2020 della Regione Piemonte

Ambra Palazzo

Sommario: 5.1. La manifestazione d'interesse dei Sistemi di Qualità Alimentare. 5.2. Analisi dei risultati. 5.2.1. Analisi della manifestazione d'interesse della Regione Piemonte riguardante tutte le sottomisure. 5.2.2. Analisi della manifestazione d'interesse relativa alla sottomisura 3.1. 5.3. Riferimenti bibliografici.

5.1. La manifestazione d'interesse dei Sistemi di Qualità Alimentare

La Regione Piemonte, nell'ambito delle attività del nuovo PSR, avviò un'indagine conoscitiva al fine di verificare la sensibilità delle aziende agroalimentari piemontesi all'implementazione dei Sistemi di Qualità. Per ricapitolare brevemente, il Regolamento n. 1305/2013, individua tra le priorità dello sviluppo rurale, la promozione della filiera agroalimentare (priorità 3), il cui focus è l'organizzazione della filiera agroalimentare (focus area 3a), (Figura 5.1.). La realizzazione del focus area 3a è utile per migliorare la competitività delle aziende agricole e la loro capacità di trattenere il valore aggiunto del prodotto, grazie ad una serie di strumenti:

- la partecipazione ai sistemi di qualità;
- l'adozione di pratiche conformi al benessere degli animali;
- l'integrazione della fase produttiva con quella di produzione, trasformazione e di commercializzazione attraverso macchinari di aggregazione tra imprese quali Organizzazioni di produttori (OP), Associazioni di produttori (AP) o organizzazioni interprofessionali (filiera lunga);
- l'ampliamento delle attività dell'azienda agricola alla trasformazione e alla commercializzazione dei propri prodotti (filiera corta).

Il PSR 2014-2020 individua le misure previste nel Regolamento 1305/2013 attivabili con i PIF (*Product Information File*), che possono essere suddivisi in due tipologie:

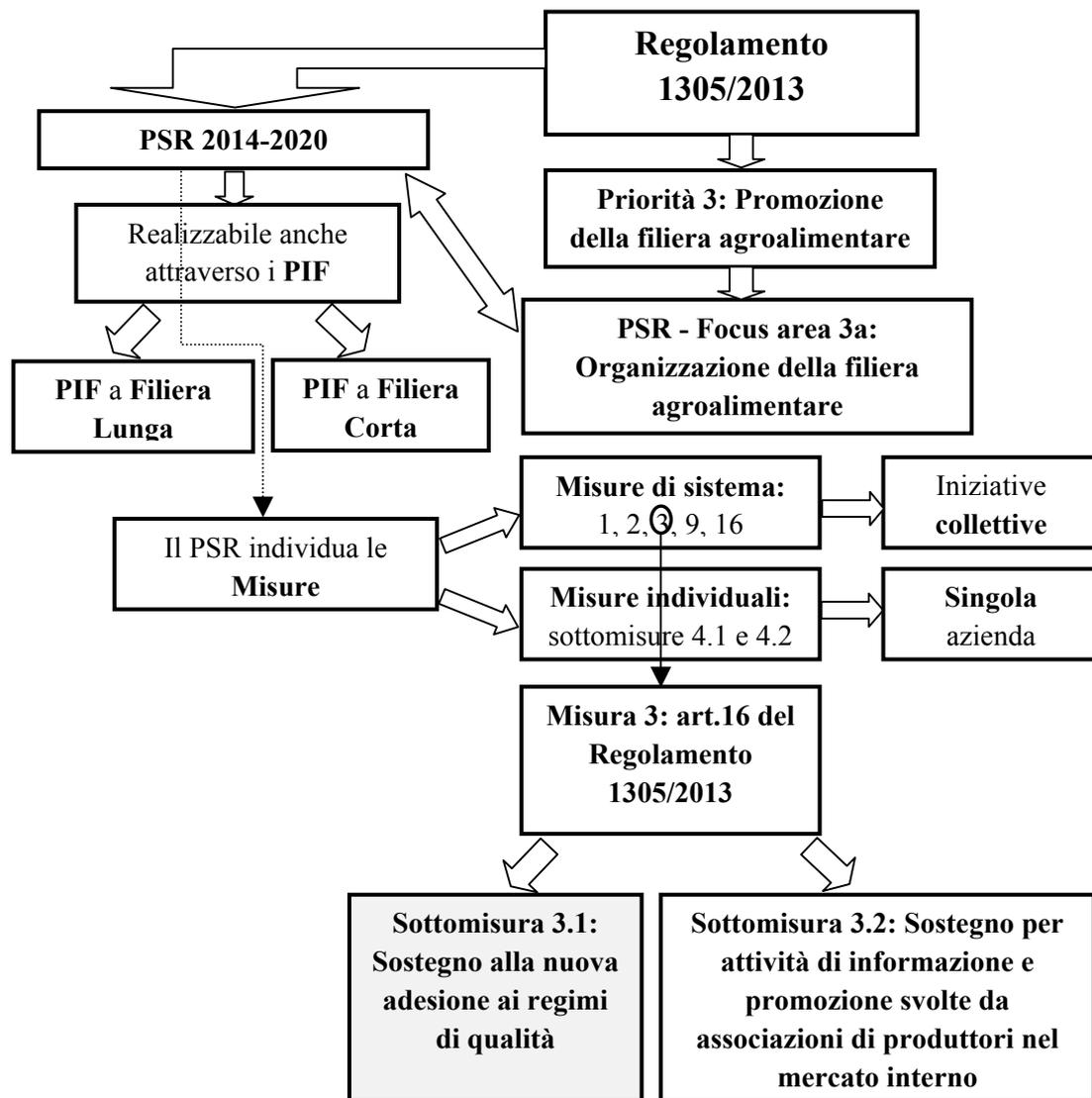
- le misure di sistema (1, 2, 3, 9 e 16), contribuiscono al sostegno di iniziative "collettive" a vantaggio di diversi soggetti partecipanti alla filiera, favorendone l'aggregazione;
- le misure individuali (sottomisure 4.1 e 4.2) i cui interventi si riferiscono alla singola azienda, pur mantenendo una logica di filiera. Queste ultime sottomisure rappresentano il

“nucleo” finanziario del PIF, in quanto possiedono il 70% del budget regionale destinato all’approccio di filiera²⁰², equivalente a circa 165 milioni di euro nel periodo 2014-2020²⁰³.

L’articolo 16 del Regolamento 1305/2013, disciplina la Misura 3, riguardante la valorizzazione dei sistemi di qualità, che si articola in 2 sottomisure:

- 3.1: sostegno alla nuova adesione ai regimi di qualità;
- 3.2: sostegno per attività di informazione e promozione svolte da associazioni di produttori nel mercato interno.

Figura 5.1. Dal Regolamento 1305 alla sottomisura 3.1: maggiori dettagli



Fonte: elaborazione dell’autrice

²⁰² Regione Piemonte (2014), Organizzazione delle filiere nel sistema agro-alimentare piemontese, http://www.regione.piemonte.it/agri/politiche_agricole/promozione_valorizzazione/dwd/dd580_all.pdf

²⁰³ Soster M. (2014) – Direzione Agricoltura, sezione Programmazione e valorizzazione del sistema agroalimentare. La filiera è una chimera? Un seminario per l’organizzazione delle filiere agro-alimentari in Piemonte, http://www.regione.piemonte.it/agri/comunicazione/quaderni/num87/dwd/10_filiera.pdf

L'accordo di partenariato 2014/2020, siglato tra UE e Italia, prevede l'incremento di investimenti destinati alle filiere agricole, agroalimentari e forestali, con l'obiettivo di rigenerare la vitalità delle imprese e migliorare la competitività del territorio. Le filiere agricole, agroalimentari e forestali e quelle *no-food*, potranno ricorrere al PIF, a forme di cooperazione nei processi produttivi ed alle reti di imprese.

Nell'ambito delle attività di coordinamento della "focus area 3°", la Direzione Agricoltura – Settore Programmazione e valorizzazione del sistema agroalimentare ha provveduto a:

- predisporre un documento contenente le prime indicazioni per gestire i PIF;
- organizzare un seminario informativo tenutosi 27/11/2014, che ha illustrato alcune esperienze nazionali e regionali di programmazione integrata (INEA, Piemonte, Toscana, Veneto) nella precedente gestione del PSR 2007-2013 e le prospettive di programmazione integrata di filiera nel PSR 2014-2020, al quale hanno partecipato oltre 160 persone;
- la messa *online*, sul sito regionale, della documentazione presentata al seminario.

Successivamente, il Settore Programmazione e valorizzazione del sistema agroalimentare della Regione Piemonte, ha avviato un'indagine telematica in forma di manifestazione d'interesse, la cui consultazione è avvenuta nei primi mesi del 2015, il cui scopo è stato quello di consentire alla Regione di impostare una corretta programmazione integrata di filiera. È stato quindi esplicitamente chiesto ai proponenti di formulare manifestazioni realistiche e coerenti con l'impianto complessivo del PSR e delle sue misure.

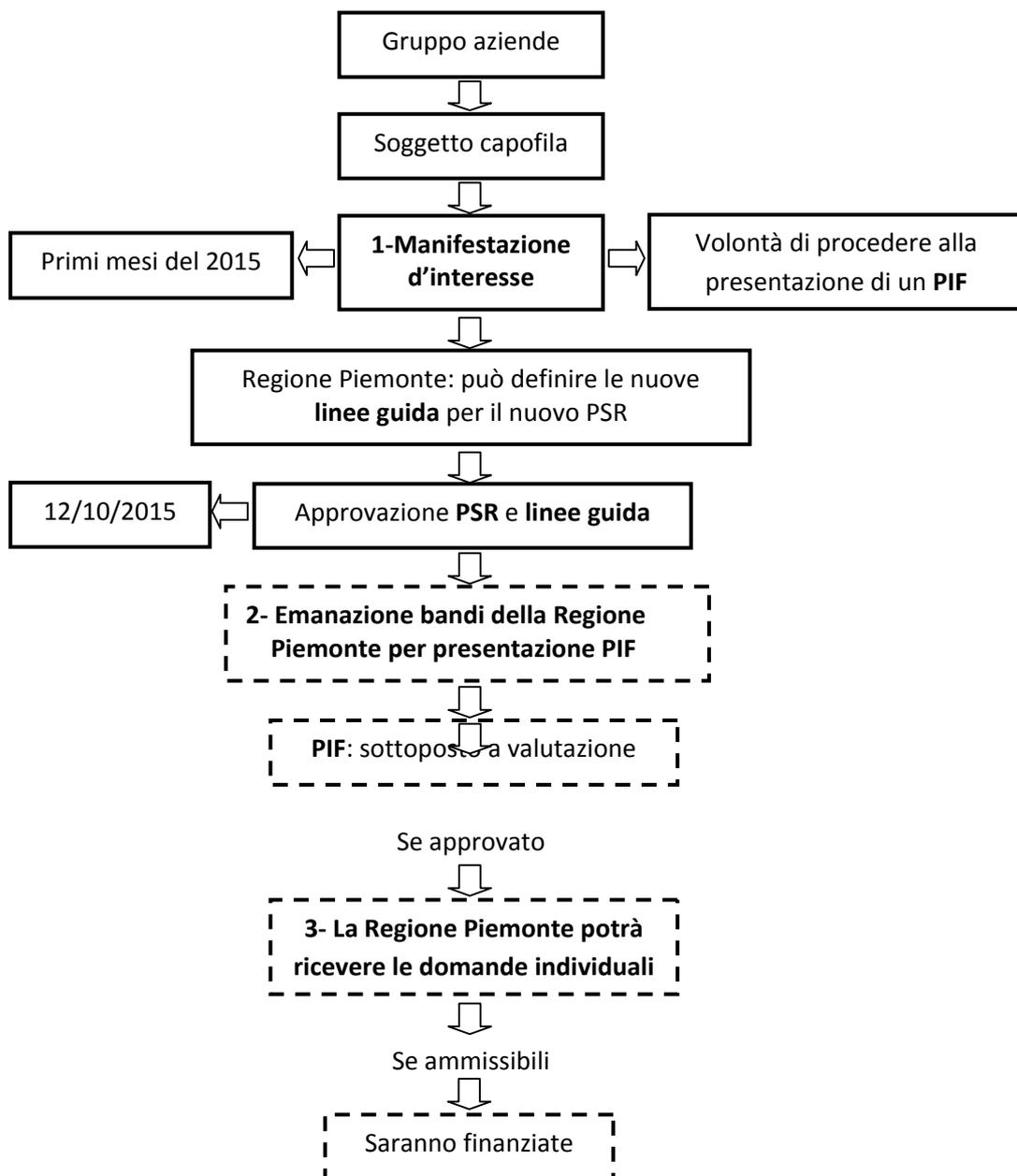
Nel dettaglio, la procedura amministrativa di presentazione e di approvazione dei PIF comprende tre fasi (Regione Piemonte, 2014):

- **manifestazione d'interesse:** documento redatto dal potenziale Soggetto mandatario (capofila) in cui si segnala la volontà di procedere alla presentazione di un PIF, la strategia e gli obiettivi che si vogliono raggiungere. In questa fase si può prevedere un'azione di regia regionale per integrare, laddove possibile, proposte che provengono da più soggetti per la stessa filiera ma anche per la predisposizione del successivo bando (unico per comparto);
- **bando di presentazione del PIF:** domanda presentata dal soggetto capofila, contenente gli elementi di base del PIF:
 - un approccio *bottom-up*;
 - la costituzione di un partenariato, disponibile a realizzare una strategia condivisa con un obiettivo specifico di sviluppo della filiera su un arco di tempo pluriennale;
 - un uso sinergico e coordinato di diverse misure finalizzato al raggiungimento dell'obiettivo condiviso;
 - presenza di una pluralità di soggetti partecipanti collegati tra loro da impegni in cui vengono evidenziati obblighi e responsabilità reciproche nella realizzazione del progetto;
 - obiettivi chiari, realizzabili ed economicamente sostenibili;
 - predisposizione di un *business plan* con individuazione precisa delle azioni e gli investimenti previsti;
 - individuazione precisa dei soggetti partecipanti, delle rispettive attività ed investimenti;

- presenza di un soggetto animatore che svolge di compito di coordinamento del progetto stesso e di animazione dei partecipanti;
 - le domande individuali facenti parte del PIF, suddivise per misura (sola domanda telematica);
 - l'importo del contributo complessivo previsto;
- **completamento domande individuali:** per i PIF approvati si passa alla presentazione della documentazione integrativa cartacea delle domande individuali inserite nel PIF e relative alle specifiche misure.

Le fasi del PIF della Regione Piemonte, ipotizzate a livello programmatico, sono sintetizzate nella Figura 5.2.

Figura 5.2. Le fasi del PIF della Regione Piemonte



Fonte: elaborazione dell'autrice

In sostanza, attraverso le manifestazioni di interesse, un gruppo di aziende (partenariato di filiera), tramite un soggetto capofila, compila il documento, che è stato predisposto dalla Regione Piemonte, in cui comunica la volontà di proporre un PIF, nel quale viene specificato: il soggetto capofila, il titolo del progetto, la filiera di riferimento, la descrizione generale del PIF in cui deve essere specificato l'obiettivo che si vuole raggiungere, l'ipotesi di cronoprogramma, il numero e la tipologia indicativa dei partecipanti e il quadro finanziario del PIF in cui viene specificata, tra l'altro, la misura o sottomisura del PSR alla quale si è interessati.

Grazie alla fase della manifestazione d'interesse, dalla quale emergono informazioni sui bisogni del mondo produttivo, la Regione è in grado di definire le linee guida per la filiera agroalimentare nel nuovo PSR.

Con l'approvazione dei PSR, è stato possibile definire alcuni criteri per l'implementazione di questo strumento. I PIF saranno sottoposti a valutazione e a eventuale approvazione.

I comparti interessati sono:

- lattiero-caseario;
- vitivinicolo;
- ortofrutticolo;
- carne;
- grandi colture;
- florovivaismo;
- altri settori (produzioni di nicchia).

Occorre fare un'importante precisazione sui soggetti coinvolti: il soggetto capofila è l'unico interlocutore abilitato ad intrattenere rapporti con la Regione in merito al PIF e non necessariamente è il beneficiario individuato dall'Accordo di filiera ma è un rappresentante dei partecipanti al progetto.

Il PIF approvato, deve essere costantemente sottoposto a monitoraggio da parte della struttura regionale, che ha il ruolo di favorire un regolare e continuo avanzamento del PIF, nei tempi previsti, favorendo il raggiungimento degli obiettivi proposti.

5.2. Analisi dei risultati

5.2.1. Analisi della manifestazione d'interesse della Regione Piemonte riguardante tutte le sottomisure

La consultazione effettuata dalla Regione Piemonte, ha incluso tutte le sottomisure e ha raccolto oltre 150 manifestazioni d'interesse, i cui comparti sono prevalentemente singoli o riferibili a un sub-comparto. Circa una trentina tra questi sono multi-comparto e/o multi filiera, frequentemente di ridotte dimensioni organizzative e finanziarie. Nella Tabella 5.1., le manifestazioni d'interesse, scomposte nei diversi comparti, risultano essere numericamente superiori rispetto al numero delle proposte realmente ricevute. I comparti comprendono due macro categorie: vegetali e animali. Del comparto "vegetali", sono state registrate 116 manifestazioni d'interesse, delle quali il 38% rappresenta una taglia inferiore a un milione di euro. Del comparto "animali", il 31% delle 201 manifestazioni d'interesse rappresenta una taglia inferiore a un milione di euro. Circa i $\frac{3}{4}$ delle

manifestazioni si collocano al di sotto dei 5 milioni di euro e oltre la metà sotto i tre milioni di euro²⁰⁴ (Figura 5.3.).

Tabella 5.1. I comparti coinvolti nella manifestazione d'interesse

Comparti	Manifestazioni d'interesse	Taglia manifestazioni d'interesse			
		<1 Mio€	1-3 Mio€	3-5 Mio€	>5 Mio€
Vegetali	n.				
cereali, proteoleaginose, colture industriali	37	17	7	5	8
erbe aromatiche e officinali	7	4	2	0	1
ortofrutticola	32	11	8	8	5
vitivinicola	40	12	10	2	13
Totale vegetali	116	44	27	15	27
%		38%	23%	13%	23%
Comparti	Manifestazioni d'interesse	Taglia manifestazioni d'interesse			
		<1 Mio€	1-3 Mio€	3-5 Mio€	>5 Mio€
Animali	n.				
Apistica	9	2	0	4	2
Avicola	11	4	3	1	2
bovina filiera lunga	19	1	5	4	5
bovina filiera corta	14	3	6	3	2
ovi-caprina	16	5	5	4	1
Suina	16	3	4	3	5
Totale animali	85	18	23	19	17
%		21%	27%	22%	20%
Totale generale	201	62	50	34	44
%		31%	25%	17%	22%

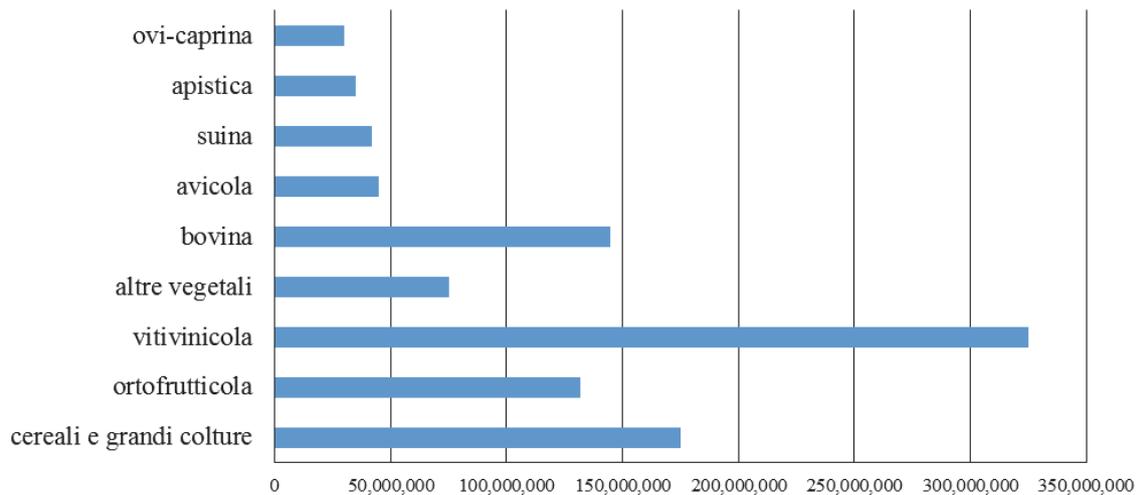
NOTA. Alcune manifestazioni d'interesse non hanno indicato l'importo delle attività proposte. Alcune manifestazioni d'interesse sono comprensive di più filiere.

Fonte: elaborazione su dati Regione Piemonte (2015)

Le manifestazioni d'interesse hanno coinvolto diversi comparti dell'agroalimentare piemontese, con una prevalenza di importi finanziari destinati alle filiere vegetali. Osservando la Figura 5.3. spicca il comparto vitivinicolo, che comprende 40 manifestazioni e una proposta complessiva di oltre 324 milioni di euro, confermando la sua grande importanza nel panorama agroalimentare piemontese. A seguire, osserviamo il comparto dei bovini con 33 progetti, di cui 16 riferiti alla produzione lattiero-casearia, 9 alla produzione di carni e 8 misti. Il comparto ortofrutticolo, sia aggiudica la quarta posizione e ha già maturato, nell'ambito dell'OCM specifica, una capacità di operare in chiave di sistema attraverso la figura delle Organizzazioni di produttori (OP) e delle loro Associazioni (AOP).

²⁰⁴ Regione Piemonte (2015), Analisi delle manifestazioni d'interesse all'approccio di filiera, http://www.regione.piemonte.it/agri/politiche_agricole/promozione_valorizzazione/dwd/analisi_manifestazioni_interesse.pdf

Figura 5.3. Il dettaglio dei comparti coinvolti nella manifestazione d'interesse



Fonte: elaborazione su dati Regione Piemonte (2015)

La programmazione PSR 2014/2020 consente di sostenere attività e iniziative finalizzate all'organizzazione di due tipologie di filiere:

- la filiera corta, caratterizzata dalla presenza di un solo intermediario tra il produttore primario e il consumatore. Il Regolamento 1305 prevede inoltre la presenza di un numero limitato di operatori economici che si occupano di promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali produttori, trasformatori e consumatori;
- la filiera lunga, che coinvolge una pluralità di intermediari e che punta all'integrazione della fase produttiva con quella di trasformazione e di commercializzazione.

Dalla Tabella 5.2., in cui sono stati indicati i principali comparti, si osserva che le manifestazioni d'interesse verso la filiera lunga (119), sono state maggiori di quelle della filiera corta (82) e che gli importi delle prime sono stati nettamente superiori rispetto a quelli della filiera corta. In particolare, la filiera lunga è di gran lunga preferita dalla filiera cerealicola, dalla filiera suinicola e da quella avicola, mentre quella corta è preferita dal comparto vitivinicolo e dalla filiera apistica.

Tabella 5.2. Le filiere dei principali comparti agroalimentari

Filiera	Corta	Lunga	Importo totale corta	Importo totale lunga
	n.	n.	Mio€	Mio€
Cereali, proteoleaginose, colture industriali	8	29	51,3	155,8
Erba aromatiche e officinali	3	4	2,8	8,8
Ortofrutticola	15	17	16,1	118,6
Vitivinicola	20	20	68,2	256,4
Apistica	6	3	29,0	4,7
Avicola	2	9	0,6	42,7
Bovina	19	14	17,0	125,0
Ovi-caprina	6	10	4,2	25,0
Suina	3	13	7,9	33,4
Totale generale	82	119	197,1	770,4

Fonte: elaborazione su dati su Regione Piemonte (2015)

L'analisi ha evidenziato che, nelle oltre 150 manifestazioni, sono stimati ben 6.500 partecipanti diretti, per un numero di domande individuali di circa 11.700. Ad essi, va aggiunto anche un numero significativo di partecipanti indiretti, che dimostra come l'approccio di filiera sia non solamente uno strumento che assicuri della dotazione finanziaria ma che rappresenti un nuovo modo di impostare percorsi organizzativi aziendali e territoriali, in chiave non solo economico-finanziaria ma anche relazionale.

In conclusione, gli elementi evidenziati dalla consultazione delle manifestazioni d'interesse sono riepilogabili nei seguenti punti:

- l'approccio di filiera, data la raccolta di oltre 150 manifestazioni d'interesse nell'arco di circa 80 giorni di consultazione, risulta essere di elevato interesse per il partenariato agricolo e agroalimentare piemontese. Questo dato viene rafforzato dal fatto che non venivano forniti dei vantaggi immediati ai proponenti nell'ambito dei futuri bandi PSR. Inoltre emerge la volontà dei partecipanti di mettersi in gioco e di affrontare nuove sfide e opportunità;
- siccome la maggior parte delle manifestazioni risultano essere per singolo comparto, è necessario che questa situazione venga considerata nella stesura dei futuri PSR e sembra quindi opportuno aprire i bandi PIF per comparto;
- i comparti maggiormente segnalati sono il vitivinicolo e l'ortofrutticolo, i quali fanno già riferimento a OCM specifiche, le quali dovrebbero essere integrate con le misure attivate sul PSR. Anche le grandi colture e la zootecnia bovina hanno sollevato grande interesse;
- la maggior parte delle proposte progettuali triennali hanno dimensioni economiche (di spesa) tra i 200.000 e i 5 milioni di euro. Mediamente i progetti di filiera corta hanno importi di spesa sui 2,5 milioni di euro, mentre quelli di filiera lunga salgono a 6;
- nelle proposte di filiera lunga, tra le misure maggiormente utilizzate, emerge la 4.2 che si integra strutturalmente con la sottomisura 4.1; l'integrazione e l'armonizzazione degli investimenti sia nell'azienda agricola sia in quella di trasformazione, nell'ottica di un comune obiettivo di filiera, rappresenta – nelle proposte del partenariato – l'elemento cruciale per una positiva realizzazione del PIF e intorno al quale si integrano prioritariamente le azioni di certificazione e di promozione (3.1, 3.2) e di ricerca (16.1), mentre di minore rilievo appaiono quelle di formazione e dimostrazione (1.1, 1.2) o di consulenza aziendale (2.1);
- le proposte di filiera corta si sviluppano prevalentemente intorno alla sottomisura 16.4;
- le proposte sono pervenute da una vasta platea di soggetti, anche se si evidenzia una particolare presenza delle imprese di trasformazione – sia industriali (12) sia cooperative (21) – che, per loro natura, sono particolarmente attente alle logiche di filiera; si dovrà tenere conto di questa pluralità di proponenti per conciliare la capacità propositiva dei territori con l'individuazione di soggetti che siano in grado di svolgere il ruolo di capofila dei PIF.

5.2.2. Analisi della manifestazione d'interesse relativa alla sottomisura 3.1

L'articolo 16 del Regolamento 1305/2013 “Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari”, disciplina la Misura 3 prevista dal PSR 2014-2020, riguardante la valorizzazione dei sistemi di qualità. Essa si articola in due sottomisura:

- sottomisura 3.1, riguardante il sostegno alla nuova adesione ai regimi di qualità;
- sottomisura 3.2, sul sostegno per attività di informazione e promozione svolte da associazioni di produttori nel mercato interno.

La ricerca, effettuata in Regione Piemonte, ha riguardato l'analisi delle manifestazioni d'interesse relative alla Misura 3, nello specifico la sottomisura 3.1. Quest'ultima sostiene gli agricoltori e le associazioni che partecipano per la prima volta ai seguenti regimi di qualità²⁰⁵:

- prodotti agroalimentari DOP, IGP e STG, ai sensi del Regolamento 1151/2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- agricoltura biologica, ai sensi del Regolamento 834/2007;
- bevande spiritose, ai sensi del Regolamento 110/2008;
- vini aromatizzati, ai sensi del Regolamento 251/2014;
- vini DOC, DOCG, IGT ai sensi del Regolamento 1308/2013.

L'operazione sostiene inoltre l'adesione ai regimi di cui alle lettere b) e c) dell'articolo 16, paragrafo 1²⁰⁶. Le manifestazioni d'interesse totali, a luglio 2015, sono state 159, di cui 84 equivalenti quasi al 53%, sono state a sostegno alla nuova adesione a regimi di qualità. Come semplificazione sono stati individuati cinque comparti: lattiero-caseario, ortofrutticolo, vitivinicolo, cerealicolo e altro (che accorpa una pluralità di comparti), indicati nella Tabella 5.3.

Tabella 5.3. I comparti agroalimentari interessati alla sottomisura 3.1

Comparto	Valore Numerico	Valore %
Lattiero-caseario	28	33,33
Ortofrutticolo	23	27,38
Vitivinicolo	18	21,43
Cerealicolo	7	8,33
Altro	8	9,52
Totale	84	100

Fonte: elaborazione dell'autrice

Dalla tabella emerge che oltre il 33% delle manifestazioni d'interesse relative alla sottomisura 3.1 provengono dal settore lattiero-caseario, seguito da ortofrutticolo (27%) e vitivinicolo (circa 21,5%).

La Tabella 5.4. mostra il dettaglio della tipologia di filiera scelta. Circa il 54% delle manifestazioni relative alla sottomisura 3.1 predilige la filiera lunga, dato già rilevato dall'analisi effettuata dalla Regione Piemonte che coinvolgeva tutte le sottomisure. Il comparto ortofrutticolo, seguito da quello lattiero-caseario, è quello che opta maggiormente per la filiera lunga.

Tabella 5.4. Le filiere per la sottomisura 3.1. Fonte: elaborazione dell'autrice

Comparto	Filiera			Totale
	Lunga	Corta	Entrambe le filiere	
Lattiero-caseario	14	12	2	28
Ortofrutticolo	15	8	0	23
Vitivinicolo	8	5	5	18
Cerealicolo	6	1	0	7
Altro	2	6	0	8
Totale	45	32	7	84

²⁰⁵ Regione Piemonte (2014), Organizzazione delle filiere nel sistema agro-alimentare piemontese, http://www.regione.piemonte.it/agri/politiche_agricole/promozione_valorizzazione/dwd/dd580_all.pdf

²⁰⁶ Per approfondimenti, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:347:0487:0548:it:PDF>

Analizzando la descrizione della manifestazione d'interesse e consultando nel dettaglio la descrizione dei progetti, sono emerse le tipologie di certificazioni alle quali i soggetti potevano essere interessati o, in caso non fosse stato esplicitato, ho cercato di interpretare le esigenze espresse dai partecipanti. I risultati sono riepilogati nella Tabella 5.5. e di seguito commentati.

Tabella 5.5. Interesse alle molteplici certificazioni in base ai differenti comparti

	Certificazioni	COMPARTI				Varie	Totale
		Lattiero-caseario	Ortofrutticolo	Vitivinicolo	Cerealicolo		
Sistemi di qualità ORIZZONTALI	ISO 9001 - qualità	6	7	3	1	4	21
	ISO 14001/EMAS - ambiente	2	8	5	2	2	19
	SA 8000 - Responsabilità sociale ed etica	0	0	0	0	0	0
	OHSAS 18000 - Sicurezza e salute dei lavoratori	0	1	0	0	0	1
Sistemi di qualità alimentare SETTORIALI	ISO 22000 - Sicurezza alimentare	0	2	1	0	0	3
	FSSC 22000	0	0	0	0	0	0
	BRC	0	0	1	0	0	1
	IFS	0	0	1	0	0	1
	GLOBAL GAP	0	1	0	1	0	2
Sistemi di qualità alimentare di PRODOTTO	Certificazione volontaria di prodotto	4	2	4	0	1	11
	Biologico	3	4	3	0	1	11
	Indicazioni geografiche	3	0	1	0	0	4
	ISO 22005 - Tracciabilità	3	4	0	0	1	8
	Fairtrade					1	
VARIE	Marchi valorizzazione	4	9	5	2	3	23
	Marchi di promozione	3	9	12	2	1	27
	Altre certificazioni	Benessere Animale	Sistemi territoriali o marchi d'area (marchio collettivo europeo); LCA; Produzione integrata (ISO 11233)	6 certificazioni volontarie ambientali legate all'UNESCO; 2 carbon footprint (ISO 14064)			13
	Altro	6	1	1	1	0	9

Fonte: elaborazione dell'autrice

In base ai risultati emersi nella Tabella 5.8., è immediato osservare che i marchi di promozione e valorizzazione ottengono un elevato interesse, rispettivamente con 27 e 23 preferenze. L'interpretazione è attribuita al fatto che non c'è un'adeguata conoscenza da parte dei soggetti interessati, in merito allo strumento certificativo e che, di conseguenza, la scelta sia ricaduta grazie ad un intuibile significato e cioè che i marchi di promozione e valorizzazione fossero utili per poter vendere il prodotto. L'inadeguata conoscenza, è probabilmente dovuta al fatto che esistono una molteplicità di certificazioni, di cui però si conosce poco anche per l'assenza di un documento che ne permetta di cogliere i possibili vantaggi derivanti da ognuna di esse.

Tra i sistemi di qualità orizzontali, ricevono un buon consenso la certificazione sulla qualità ISO 9001 e le certificazioni ambientali ISO 14001 ed EMAS, forse perché sono quelle alle quali maggiormente ricorrono le aziende ma sarebbe interessante analizzare se dietro ci sia una scelta dovuta a una reale importanza attribuita alla certificazione specifica o se viene vista come uno strumento che ormai possiedono in molti e che, quindi, sia data quasi come già ottenuta.

Poco successo, imputabile molto probabilmente ad una scarsa conoscenza delle certificazioni dei sistemi di qualità alimentare settoriali, con solamente 3 preferenze espresse per la ISO 22000, una per la BRC, una per la IFS e 2 per la GLOBALGap.

I sistemi di qualità alimentare di prodotto ricevono un buon consenso, probabilmente perché tra questi rientrano quelli regolamentati e quindi, essendo disciplinati specificatamente da regolamenti europei, risultano essere più riconosciuti. A livello generico sono 11 le certificazioni volontarie di prodotto (non attribuibili a specifiche categorie), 11 per il biologico, 4 le indicazioni geografiche in cui presumibilmente rientrano sia le DOP, sia le IGP che le STG. Sono 8 le manifestazioni d'interesse verso la ISO 22005 e una per la certificazione etica Fairtrade.

Nella categoria "varie", in cui rientrano anche i marchi di promozione e di valorizzazione precedentemente commentati, rientra la sottocategoria "altre certificazioni" esplicitamente evidenziate nella manifestazione d'interesse e che non sono state analizzate direttamente nel presente lavoro. Nella sottocategoria "altro", rientrano situazioni in cui non è stato possibile ricavare la tipologia di strumento certificativo d'interesse.

5.3. Riferimenti bibliografici

- Gazzetta Ufficiale (2013), Regolamento 1305/2013, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:347:0487:0548:it:PDF>
- IRES Piemonte (2014), Piemonte Economico Sociale 2014. Tra ottimismo e dati reali. Capitolo 1.1–Economia e congiuntura, http://www.regiotrend.piemonte.it/pdf/RESET2014_formatoA4.pdf. Elaborazioni Ires su dati Istat provvisori.
- Regione Piemonte (2014), Italy – Rural Development Programme (Regional) – Piemonte, pag. 203, http://www.regione.piemonte.it/agri/psr2014_20/dwd/testoNegoziato/propDef/01_testo.pdf
- Regione Piemonte (2014), Modulo manifestazione d’interesse, https://www.google.it/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&sqi=2&ved=0CCAQFjAAahUKEwiHkLvim8LIAhXlnXIKHT6mBhI&url=http%3A%2F%2Fwww.regione.piemonte.it%2Fagri%2Fpolitiche_agricole%2Fpromozione_valorizzazione%2Fdwd%2FfiliereMod.doc&usg=AFQjCNFvBNZ2EtPsddMX_r-oQf85sJ0sdA&sig2=07K7xVpOCeC18MEsnApGrw&bvm=bv.104819420,d.bGg
- Regione Piemonte (2014), Organizzazione delle filiere nel sistema agro-alimentare piemontese, http://www.regione.piemonte.it/agri/politiche_agricole/promozione_valorizzazione/dwd/dd580_all.pdf
- Regione Piemonte (2015), Analisi delle manifestazioni d’interesse all’approccio di filiera, http://www.regione.piemonte.it/agri/politiche_agricole/promozione_valorizzazione/dwd/analisi_manifestazioni_interesse.pdf
- Regione Piemonte (2015), Invio ufficiale proposta definitiva del PSR 2014-2020 della Regione Piemonte, <http://www.regione.piemonte.it/agri/>. Accedendo al link di seguito, è possibile prendere visione del test e dei relativi allegati, http://www.regione.piemonte.it/agri/psr2014_20/testoNegoziato.htm
- Soster M. (2014) – Direzione Agricoltura, sezione Programmazione e valorizzazione del sistema agroalimentare. La filiera è una chimera? Un seminario per l’organizzazione delle filiere agro-alimentari in Piemonte, http://www.regione.piemonte.it/agri/comunicazione/quaderni/num87/dwd/10_filiera.pdf
- Unioncamere Piemonte (2015), Comunicato stampa, Esportazioni piemontesi: nei primi sei mesi del 2015 le vendite all’estero crescono del 9,6% rispetto al primo semestre 2014, http://images.pie.camcom.it/f/ComunicatiStampa/2015/27/27853_UCCP_1192015.pdf

Riferimenti sitografici

Regione Piemonte – Direzione Agricoltura, <http://www.regione.piemonte.it/agri>