

Qualità e settore agro-alimentare

Definizione di qualità - Il concetto di qualità è un concetto di tipo multidimensionale che può fare riferimento a diverse accezioni:

1. **Qualità come eccellenza**: nell'uso comune dire che un prodotto è di qualità implica l'aggettivo "buona". In questo caso l'idea di qualità si sovrappone quindi all'idea di eccellenza.
2. **Qualità come standard**: in questo caso si fa riferimento alla capacità dei prodotti di rispondere ad una serie di requisiti minimi prefissati, in modo tale che i prodotti abbiano nel tempo caratteristiche costanti.
3. **Qualità come varietà**: talora il concetto di qualità viene utilizzato per indicare varietà e tipologie diverse di prodotti che si distinguono l'uno dall'altro perché posseggono in maniera minore o maggiore certi attributi o caratteristiche. L'idea di qualità come varietà implica il concetto di differenziazione.

Altre definizioni di qualità

- Qualità sensoriale: è l'accettazione delle caratteristiche percepibili di un prodotto, da parte di un consumatore che sia il regolare fruttore di una “categoria di prodotti”, o comunque compreso nel “target di mercato”.
- Qualità ambientale: che è chiamata a tutelare i bisogni della collettività presente e futura nel quadro dello sviluppo sostenibile e può essere conseguita tramite approccio, sia di prodotto che sistematico.
 - I prodotti biologici: escludono l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi e l'impiego di OGM;
 - Prevede l'etichettatura del prodotto trasformato se almeno il 95% delle materie prime agricole proviene da coltivazioni biologiche;
 - Se la percentuale scende sotto il 70% essa potrà essere precisata in etichetta;
 - Prevede in etichetta il nome dell'organismo di controllo.

1) Qualità ambientale: i prodotti da Agricoltura integrata

- La produzione integrata è ottenuta con tecniche che riducono i trattamenti chimici fino al punto soglia di danno economico.

2) Qualità ambientale: **NO FOOD WASTE**

- Ogni anno in Europa una crescente quantità di cibo commestibile si perde lungo gli anelli della catena agroalimentare fino al consumatore, trasformandoli in rifiuto.
- Uno studio pubblicato dalla Commissione Europea stima la produzione annuale di rifiuti alimentari nei 27 stati membri a circa 89 milioni di tonnellate, ossia 179 KG pro capite, dato variabile a seconda dei Paesi e dei settori. Questo dato stride fortemente con il dato relativo alla povertà.
- All'interno dell'Unione Europea si contano circa 79 milioni di persone che vivono al di sotto della soglia di povertà. Nel mondo sono 925 milioni di persone a rischio denutrizione.
- La riduzione dello spreco alimentare rappresenta un'importante tappa preliminare della lotta contro la fame nel mondo e consentirebbe un più efficiente utilizzo dei terreni, una migliore gestione delle risorse idriche nonché ricadute benefiche su tutto il comparto agricolo a livello mondiale.

La definizione di qualità che adotteremo cerca di essere quanto più generalista possibile in modo da includere tutti i casi e le accezioni possibili:

La qualità è l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto (o di un servizio) che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare esigenze espresse o implicite di chi ne fa domanda.

In funzione delle caratteristiche qualitative dei prodotti e a seconda delle informazioni e delle conoscenze che il consumatore ha su di essi si è soliti distinguere:

a) Beni ricerca; b) Beni esperienza; c) Beni fiducia

a) Beni ricerca: le caratteristiche dei prodotti sono note prima che avvenga l'acquisto. I costi per assumere le informazioni sulle caratteristiche del prodotto sono bassi e soprattutto di tipo non monetario (tempo impegnato per acquisirle).

Appartengono a questa categoria soprattutto i prodotti con elevato valore unitario (autovetture nuove, appartamenti, ecc.).

I prodotti agro-alimentari non rientrano facilmente in questa categoria.

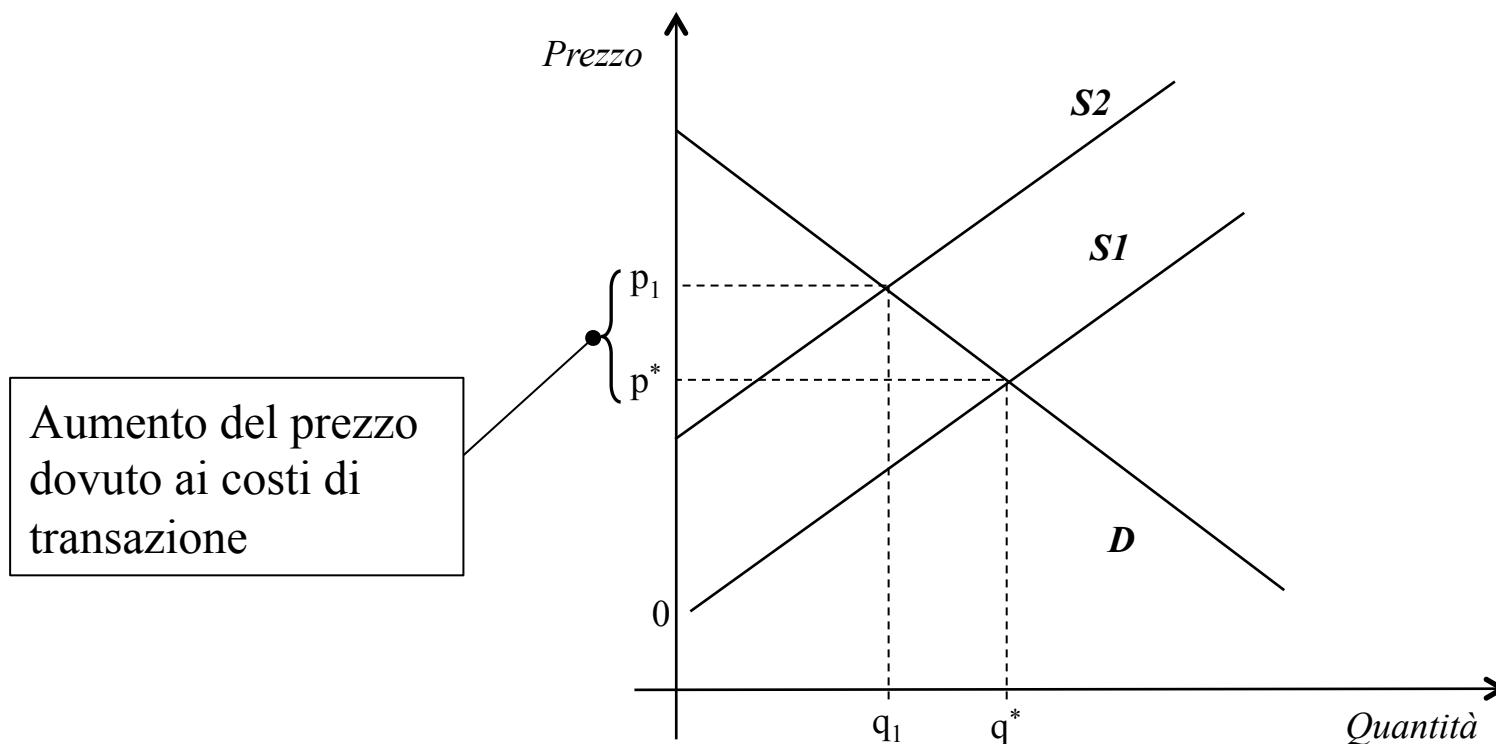
b) Beni esperienza: le caratteristiche del prodotto sono note ai consumatori soltanto dopo l'acquisto del prodotto. Se si tratta di prodotti ad acquisto ripetuto, come avviene nel caso dei prodotti alimentari, esiste la possibilità che l'informazione aumenti nel tempo ed esiste un incentivo per i produttori a fornire ai consumatori informazioni corrette sulle caratteristiche del prodotto; in tal caso le imprese possono costruire una propria reputazione la cui difesa implica fornire una garanzia di qualità.

c) Beni fiducia: le caratteristiche del prodotto non sono note ai consumatori neppure dopo l'acquisto. Solo i produttori conoscono le caratteristiche del prodotto per cui i consumatori non riescono ad avere informazioni certe neppure dopo l'acquisto.

I prodotti alimentari sono facilmente assimilabili ai beni fiducia. Esempi di tali caratteristiche possono essere: assenza di residui di pesticidi e concimi chimici (importanti per i prodotti biologici); specifiche caratteristiche di tipo morale ed etico (rispetto del benessere degli animali, rispetto dei diritti dei lavoratori, ecc.); provenienza geografica delle materie prime in essi contenute (importante per i prodotti a Denominazione di Origine).

La grande maggioranza dei beni alimentari appartiene, quindi, alla categoria dei beni esperienza e beni fiducia per cui l'informazione su di essi ha un costo.

I costi per ottenere l'informazione e consentire lo scambio vengono denominati ***COSTI DI TRANSAZIONE*** (*costi di informazione; costi di negoziazione; costi di monitoraggio*) che si sommano ai costi di produzione delle imprese facendo traslare verso l'alto la funzione di offerta.



Cosa fare per risolvere o ridurre questo problema?

L'asimmetria informativa è una condizione in cui un'informazione non è condivisa integralmente fra gli individui facenti parte del processo economico, dunque una parte degli agenti interessati ha maggiori informazioni rispetto al resto dei partecipanti e può trarre vantaggio da questa configurazione.

Spesso le informazioni sulle reali caratteristiche di un bene agroalimentare non sono liberamente disponibili, ed accedervi risulta costoso.

Può generarsi così **la selezione avversa**, un fenomeno di fallimento di mercato che si manifesta sotto forma di caratteristiche nascoste del bene o servizio oggetto della transazione.

Cosa fare per risolvere o ridurre questo problema?

Uno strumento possibile è rappresentato dalle ***Certificazioni***.

La certificazione è l'atto mediante il quale un Organismo indipendente e riconosciuto (terza parte) attesta che un prodotto agroalimentare è conforme a precisi requisiti preventivamente specificati.

I requisiti del prodotto oggetto della certificazione devono essere specificati in un ***Disciplinare Tecnico*** e riguardano sia le caratteristiche qualitative del prodotto che le modalità di trasformazione.

La certificazione consiste nel controllo e nella garanzia offerta circa il rispetto di precisi standard che possono riguardare il processo produttivo (*certificazione di processo*) oppure il prodotto in quanto tale (*certificazione di prodotto*). La certificazione assicura il consumatore circa la rispondenza del prodotto a tutti i requisiti attesi; essa comporta una riduzione dei costi di transazione.

Le certificazioni possono essere volontarie e obbligatorie. Nel caso delle certificazioni obbligatorie, queste rappresentano un obbligo di legge come nel caso della *tracciabilità* e dell'*HACCP*.

Tracciabilità

Il Reg. Ce 178/2002 stabilisce i requisiti generali della legislazione alimentare e istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA). All'art. 18 di tale regolamento viene istituita la **tracciabilità obbligatoria (dal 1° gennaio, 2005)** per tutte le filiere del sistema agro-alimentare.

La tracciabilità è ***la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione animale, di una sostanza destinata ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime, attraverso tutte le fasi della produzione e della distribuzione.***

L'elemento fondamentale è rappresentato dal numero di lotto con il quale ciascuna impresa deve obbligatoriamente identificare tutte le partite di prodotto omogenee rispetto ai requisiti della tracciabilità, in ingresso ed in uscita dai propri stabilimenti.

Ai sensi del Reg. (CE) n.178/2002 si intende per:

ALIMENTO

“Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad essere ingerito da esseri umani” (con esclusione dei vegetali prima della raccolta e degli animali vivi);

IMPRESA ALIMENTARE

“Soggetto che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti”;

OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

“Persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto della legislazione alimentare nell’impresa sottoposta al suo controllo”

LE REGOLE COMUNITARIE

L'articolo 18 del Reg. (CE) n.178/2002 oltre alla obbligatorietà norma prevede che:

a- Gli operatori del settore alimentare debbano essere in grado di individuare:

- ✓ chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata ad entrare a far parte di un alimento;
- ✓ a quali imprese o a quali soggetti sono stati forniti i propri prodotti.

b- Gli alimenti immessi nella U.E. devono essere etichettati o identificati per agevolare la loro rintracciabilità mediante idonea documentazione.

- ◆ La filiera agroalimentare individua le attività ed i flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto
- ◆ La rintracciabilità è la capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di ogni prodotto singolarmente e materialmente identificabile attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione mediante identificazioni documentate relativamente ai flussi materiali e agli operatori di filiera
- ◆ I flussi materiali sono “le materie prime, gli additivi, i semilavorati ed i materiali di imballaggio che, in qualunque punto della filiera, entrano nel processo produttivo”
- ◆ Il sistema di rintracciabilità consiste in un “insieme organizzato, che consente la rintracciabilità in una filiera agroalimentare”

TRACCIABILITÀ INTERNA E DI FILIERA

Tracciabilità interna: è la tracciabilità lungo tutto il processo o la trasformazione svolta da ciascun partner sui suoi prodotti. Ha luogo indipendentemente dai partner commerciali e si concretizza in una serie di procedure interne, specifiche di ciascuna azienda, che consentono di risalire alla provenienza dei materiali, al loro utilizzo e alla destinazione dei prodotti.

Tracciabilità di filiera: si tratta di un processo inter-aziendale, che risulta dalla combinazione dei processi di tracciabilità interni a ciascun operatore della filiera, uniti da efficienti flussi di comunicazione. La realizzazione di sistemi di tracciabilità interna costituisce dunque un prerequisito senza il quale non vi può essere tracciabilità di filiera. La tracciabilità di filiera è un processo non governabile da un singolo soggetto, ma basato sulle relazioni tra gli operatori; per questo motivo necessita il coinvolgimento di ogni soggetto che ha contribuito alla formazione del prodotto ed è di più complessa e difficile realizzazione.

IL CONTESTO DI RIFERIMENTO

Attorno al tema della tracciabilità ruotano una serie di istanze ed interessi provenienti da: istituzioni, imprese, consumatori. La realizzazione di sistemi di tracciabilità nelle filiere agroalimentari è legata principalmente alla necessità, da parte delle istituzioni e delle autorità competenti, di garantire la sicurezza degli alimenti e di focalizzare interventi e controlli in caso di emergenza. Le filiere costituiscono un sistema articolato e complesso. In situazioni di emergenza o di rischio è difficile rassicurare i consumatori ed attuare efficaci misure di controllo e di gestione. La tracciabilità consente di cercare ed individuare le cause dei rischi, operare misure adeguate sulla filiera sospetta ed evitare che il problema si ripeta.

Più nel dettaglio, l'identificazione di un prodotto e la sua rintracciabilità sono finalizzate alla possibilità di:

- ◆ Risalire alle caratteristiche del prodotto (parti costitutive; lotto di appartenenza; processi produttivi adottati)
- ◆ Ricostruire la sua storia tecnico-commerciale (passaggi di proprietà; cambiamento di destinazione; accertamento delle cause di inconvenienti, ecc.).
- ◆ Richiamare un prodotto se si riscontra un rischio per la salute umana e l'ambiente.
- ◆ Agevolare l'identificazione ed il controllo di effetti indesiderati e a lungo termine sull'ambiente e sulla salute delle persone e degli animali.
- ◆ Contribuire al controllo delle informazioni sull'etichetta.

Opportunità e vincoli per le imprese

La tracciabilità permette alle aziende di lanciare due messaggi: il prodotto non cela alcun mistero dietro la sua produzione; l'azienda lo attesta con una formale ammissione di responsabilità. Questi due messaggi instaurano una relazione rassicurante fra il cliente e il produttore.

La tracciabilità consente infatti di conoscere in ogni momento cosa si sta facendo, di individuare con rapidità e sicurezza le cause di non conformità e permette di risalire ai destinatari di una partita di merce non idonea alla vendita e quindi di ottimizzare il richiamo dei prodotti in caso di necessità. Inoltre, la realizzazione di sistemi di tracciabilità rappresenta un fondamentale strumento di controllo dei processi, consente di razionalizzare i flussi, migliorare l'efficienza logistica e di ridurre i costi.

La tracciabilità è infine un importante strumento per la gestione della qualità in quanto permette di seguire il prodotto attraverso tutte le fasi della produzione e, in caso di non conformità del prodotto, di risalire alle cause e di intraprendere azioni correttive.

I bisogni dei consumatori

La rintracciabilità è un utile strumento di tutela dei consumatori in quanto permette di facilitare i controlli e di richiamare i prodotti in caso si verificasse la necessità. Nonostante la qualità e la sicurezza in campo alimentare siano migliorate, la fiducia del consumatore, soprattutto nel settore agroalimentare, è diminuita. Ciò dipende dal fatto che i contatti fra i consumatori ed i produttori di alimenti sono notevolmente dilatati, acuendo nei consumatori la sensazione di poca comprensione dei meccanismi che regolano la filiera. **La tracciabilità è un tentativo di ridare fiducia al consumatore, rendendo trasparente il sistema e permettendo un contatto fra chi produce e chi consuma.**

Le chiavi della tracciabilità

- Identificazione: Individuazione univoca di unità logistiche e lotti produttivi che hanno subito lo stesso processo di trasformazione
- Registrazione
- Legami con i dati:
 - ◆ Legame tra lotti produttivi
 - ◆ Legame tra lotti e unità logistiche
 - ◆ Legame tra unità logistiche
- Comunicazione:
 - ◆ Linguaggio comune
 - ◆ Metodo condiviso

Identificazione

Consiste nell'individuare in modo univoco unità logistiche e lotti produttivi che hanno subito lo stesso processo di trasformazione. Poiché la tracciabilità di filiera si riferisce non genericamente alla produzione di una data azienda, ma a ogni unità di prodotto materialmente e individualmente identificabile, la gestione dei processi produttivi deve essere fatta "per lotti", in modo che sia possibile in ogni momento l'identificazione delle aziende che hanno contribuito alla produzione di una materia prima o di semilavorato o di un lotto di confezionamento.

Registrazione

La tracciabilità si fonda sulla rilevazione e registrazione delle informazioni che descrivono il processo di formazione e trasformazione del prodotto. Gestire la tracciabilità significa definire quali informazioni registrare nel corso della produzione e trasformazione del prodotto e lungo tutta la filiera. E' fondamentale innanzitutto identificare le informazioni "chiave": l'unità logistica, l'operatore, il lotto e le sue caratteristiche, ...

LA SELEZIONE DELLE INFORMAZIONI RILEVANTI

Dal punto di vista squisitamente teorico, al fine di rintracciare un prodotto, è necessario registrare le sole informazioni che, all'interno di un processo aziendale, consentono di ricostruire i flussi in entrata (quali prodotti da quali aziende), il processo di trasformazione (quali prodotti in quali lotti, quali lotti in quali prodotti finiti), i flussi in uscita (quali prodotti a quali aziende). Esistono poi obblighi di carattere normativo che impongono di indicare alcune informazioni sull'etichetta al consumo e dunque di registrare e gestire tali informazioni all'interno dei sistemi aziendali. E' il caso della filiera delle carni bovine e della filiera ittica, per le quali il legislatore comunitario ha sancito l'obbligo di riportare in etichetta determinate informazioni relative ai prodotti, al fine di favorire la trasparenza delle informazioni al consumatore. Infine, ulteriori informazioni relative, ad esempio, all'origine, alla composizione, al metodo di produzione, ecc. potranno essere registrate sulla base di decisioni delle singole aziende, al fine di caratterizzare e qualificare commercialmente il prodotto, inserendo tali informazioni sull'etichetta al consumo.

Legami con i dati

Per assicurare la tracciabilità, non basta che un'azienda sappia documentare quali sono i suoi fornitori e quali sono i suoi clienti; è fondamentale registrare i legami tra i lotti e le unità logistiche successive nel corso della trasformazione e garantire il nesso di tracciabilità lungo la filiera, ovvero il legame con tutte le operazioni lavorative che avvengono lungo la filiera.

All'interno di un'azienda solo la corretta e puntuale gestione dei legami permette di risalire alla connessione tra merce in entrata e ciò che è stato prodotto o spedito (e viceversa).

Legami con i dati

Vi sono tre tipi di legami da assicurare per monitorare i prodotti lungo i processi di trasformazione:

- ◆ Legami fra lotti di produzione: riguardano le materie prime, gli imballi ed i prodotti finiti corrispondenti. Devono inoltre essere registrati i legami fra tutti i lotti intermedi.
- ◆ Legami fra lotti di produzione e unità logistiche: In alcuni casi, le unità logistiche non sono assemblate direttamente appena lasciano la catena produttiva. In questo caso devono essere registrati i legami fra le unità di stoccaggio intermedie e le unità logistiche.
- ◆ Legami fra unità logistiche: La complessità dei legami fra unità logistiche ricevute e spedite dipende dalle procedure logistiche.

Comunicazione

Il processo di comunicazione garantisce inter-operabilità del sistema e costituisce il cuore della rintracciabilità di filiera. Al fine di assicurare la continuità del flusso di informazione, ogni operatore della filiera deve comunicare all'operatore successivo gli identificativi dei lotti tracciati per permettergli di applicare a sua volta i principi alla base della tracciabilità. La volontà di trasferire al consumatore informazioni sul prodotto accresce l'importanza del tema della comunicazione. La trasmissione al consumatore di informazioni che caratterizzano il prodotto presuppone infatti il trasferimento dei dati lungo la filiera e dunque un solido sistema di comunicazione tra gli operatori. Si tratta di associare sistematicamente ad ogni flusso fisico un flusso informativo corrispondente.

- Per la definizione di un sistema di rintracciabilità occorre individuare:
 1. Il prodotto o il /i componente/i rilevanti per il quale/i si intenda realizzare la rintracciabilità di filiera;
 2. La organizzazione ed i flussi materiali coinvolti in funzione delle peculiarità sopra definite;
 3. Le modalità di identificazione del prodotto nelle e tra le organizzazioni coinvolte;
 4. Le modalità di registrazione (documentazione) dei flussi materiali;
 5. Le modalità di separazione del prodotto quando necessario;
 6. I dettagli organizzativi fra le organizzazioni interessate;
 7. La modalità e le responsabilità per le gestione dei dati;
 8. Gli accordi formalizzati tra le diverse organizzazioni coinvolte per l'attuazione del sistema di rintracciabilità.

La certificazione

La certificazione è l'atto mediante il quale un Organismo indipendente e riconosciuto (terza parte) attesta che un prodotto agroalimentare è conforme a precisi requisiti preventivamente specificati. I requisiti del prodotto oggetto della certificazione devono essere specificati in un Disciplinare Tecnico e riguardano sia le caratteristiche qualitative del prodotto, sia le modalità di trasformazione/fabbricazione e di condizionamento in senso lato.

La certificazione consiste nel controllo e nella garanzia offerta circa il rispetto di precisi standard che possono riguardare il processo produttivo (*certificazione di processo*) oppure il prodotto in quanto tale (*certificazione di prodotto*). La certificazione si configura quindi come una garanzia per il consumatore circa la rispondenza del prodotto a tutti i requisiti attesi; essa comporta una riduzione dei costi di transazione.

Le certificazioni possono essere volontarie e obbligatorie. Nel caso delle certificazioni volontarie l'impresa decide liberamente di assoggettarsi ai sistemi di standard imposti e la certificazione funziona come una leva di marketing. Nel caso delle certificazioni obbligatorie, queste rappresentano un obbligo di legge come nel caso della *tracciabilità* e dell'*HACCP*.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

Viene introdotta con la Direttiva Comunitaria 43/93/CEE "igiene dei prodotti alimentari", recepita in Italia con il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155. L'HACCP ***rappresenta un approccio organizzato e sistematico in grado di costruire, mettere in atto o migliorare la garanzia di qualità microbiologica, fisica e chimica delle derrate alimentari.***

Prevede che tutte le fasi di lavorazione vengano accuratamente descritte e che per ogni fase vengano evidenziati i potenziali pericoli e la probabilità che questi si manifestino.

Per ognuna di tali fasi di lavorazione bisogna individuare le tecniche correttive per la riduzione del rischio. **Un Organismo terzo certificatore deve infine periodicamente certificare il rispetto delle norme.**

La norma ISO (International Standard Organization) 9000

La ISO 9000 (VISION 2000) rappresenta il nuovo riferimento, riconosciuto a livello mondiale, per la certificazione del sistema di gestione per la qualità delle organizzazioni di tutti i settori produttivi e di tutte le dimensioni.

La certificazione si configura come scelta strategica per le Organizzazioni che intendono razionalizzare i propri processi gestionali e che si rivolgono ad un mercato globale altamente competitivo con notevoli vantaggi che consentono di:

- Gestire l'efficacia della propria attività migliorando sia il risultato che la risposta ai requisiti richiesti dall'utilizzatore successivo.
- Acquisire un sistema di monitoraggio e misurazione in grado di garantire l'efficacia dei controlli.
- Accrescere la competitività e credibilità/visibilità sul mercato di riferimento.
- Offrire una certificazione di validità mondiale.

La norma ISO 14001

E' applicabile a qualsiasi tipologia di Organizzazione pubblica o privata, che **specificare i requisiti di un sistema di gestione ambientale.**

E' una norma facilmente integrabile con altri sistemi di gestione conformi a norme specifiche (*ISO 9000:00*). Rappresenta il requisito fondamentale per un'eventuale registrazione di ulteriori certificazioni ambientali come l'EMAS.

Eco-Management and Audit Scheme (EMAS) è uno strumento volontario proposto dalla Comunità Europea ed al quale possono aderire volontariamente le organizzazioni (aziende, enti pubblici, ecc.) per valutare e migliorare le proprie prestazioni ambientali e fornire al pubblico e ad altri soggetti interessati informazioni su una corretta gestione ambientale.

EMAS è ricompreso tra gli strumenti volontari attivati nell'ambito del V Programma d'azione europeo a favore dell'ambiente.

Obiettivo primaria dell'EMAS è contribuire alla realizzazione di uno sviluppo economico sostenibile all'interno dell'Unione Europea, evidenziando il ruolo e le responsabilità delle imprese.

La seconda versione di EMAS (EMAS II) è stata pubblicata dalla Comunità Europea con il Regolamento 761/2001, modificato successivamente dal Regolamento 196/2006.

I vantaggi:

- Controllo della conformità legislativa e monitoraggio delle prestazioni ambientali;
- Agevolazioni nelle procedure di finanziamento
- Riduzione degli sprechi (consumi idrici, risorse energetiche, ecc.);
- Strumento di supporto nelle decisioni di investimento;
- Strumento di salvaguardia del patrimonio aziendale e di trasparenza in operazioni di acquisizioni/fusioni (gestione dei rischi);
- Miglioramento dell'immagine aziendale.

La norma ISO 22000: “Food safety management systems- Requirements”

E' uno standard volontario per la certificazione di sistemi di gestione della sicurezza in campo alimentare. Gli obiettivi principali di questa nuova norma sono due: **uniformare i differenti standard specifici riguardanti la sicurezza alimentare; fornire uno strumento per sviluppare il metodo HACCP in tutto il sistema produttivo del settore alimentare.**

Lo standard si rivolge a tutti gli attori coinvolti nella catena alimentare: aziende agroalimentari, mangimifici, allevamenti, trasporto, dettaglio, ingrosso, supermercati, produttori di packaging e fornitori di servizi.

EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) - Reg. (CE) n. 761/2001-

EMAS è un Sistema Comunitario di ecogestione e audit. Rappresenta un sistema ad adesione volontaria per le imprese e le organizzazioni che desiderano impegnarsi a valutare e migliorare la propria efficienza ambientale (esempio: la filiera della *Mozzarella di bufala campana*).

Le certificazioni promosse dalla Distribuzione Moderna

BRCA (British Retail Consorzium)

E' lo strumento operativo **più utilizzato da tutti i Retailers stranieri (90% in GB, D e F)** per garantire che i prodotti siano realizzati nel rispetto di requisiti igienici e qualitativi ben definiti. Lo standard tecnico BRC, è impiegato per la valutazione dei fornitori di prodotti alimentari in generale (BRC Global Standard Food). Il BRC prevede essenzialmente: *a)* l'adozione di un sistema HACCP; *b)* l'adozione di un sistema di gestione per la qualità documentato; *c)* il controllo di standard per gli ambienti di lavoro, per il prodotto e il processo; *d)* la definizione ed applicazione di modalità di gestione del personale.

IFS(International Food Standard)

E' stato creato dall'unione federale delle associazioni del commercio tedesche. Fondamentale per ottenere *private label* di buona qualità (400 aziende in Italia).

Obiettivo: selezionare fornitori secondo criteri di sicurezza, qualità, conformità alla normativa vigente. Lo standard IFS è uno schema di certificazione di prodotto.

La norma SA8000 (Social Accountability)

Questa certificazione volontaria è rivolta alle imprese interessate agli aspetti etici e morali connessi con il rispetto dei diritti dei lavoratori. Garantisce una migliore immagine sui mercati per la tutela del marchio di impresa anche perché impone la conoscenza dei comportamenti sociali dei fornitori.

(Coop Italia è stata la 1° azienda Ue ad aver ottenuto la SA8000).

Prodotti tipici: tutela e valorizzazione

Con il termine di *prodotti tipici* si indicano:

- i prodotti a Denominazioni di Origine Protetta (DOP), quelli con Indicazioni Geografiche Protette (IGP) e le Specialità Tradizionali Garantite (STG)
- i vini a Denominazione di Origine Controllata (DOC), i vini con Denominazioni di Origine Controllata e Garantita (DOCG) e i vini con Indicazione Geografica Territoriale (IGT)
- i prodotti tradizionali agro-alimentari (PAT)
- i prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio.

L'impianto legislativo

L'Unione Europea ha emanato una serie di regolamenti riguardanti la protezione di produzioni tradizionali e/o locali e la valorizzazione della specificità dei prodotti agroalimentari.

I due capisaldi della politica di qualità europea sono:

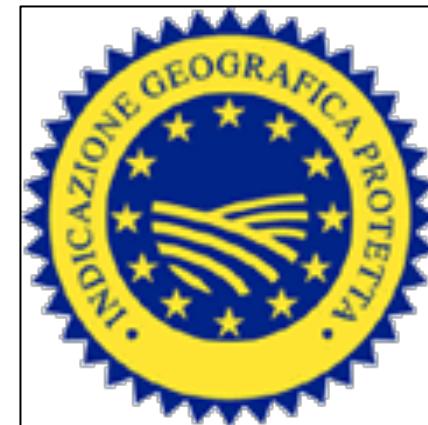
- il Regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agroalimentari
- il Regolamento (CEE) n. 2082/92 relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari.

Infine nel 2006 è stato introdotto il Regolamento (CEE) 510/06 che riforma e sostituisce i precedenti due Regolamenti.



DOP (Denominazione d'Origine Protetta): identifica un prodotto sia per il metodo di produzione che per il luogo d'origine. Fondamentale è il Disciplinare che detta in maniera perentoria le regole per ottenere il marchio di nomenclatura: il nome comprendente la provenienza geografica, le caratteristiche sensoriali, la delimitazione della zona di produzione, le prove circa la memoria storica che legano il prodotto al territorio. E' d'obbligo che tutte le fasi della produzione, dalla materia prima al prodotto finito, avvengano in una area geografica ben delimitata e specificamente identificata.

IGP (Indicazione Geografica Protetta): è un marchio di qualità legato alla tipicità geografica. Per ottenere la certificazione Igp almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare zona. Questo significa che i prodotti IGP possono essere legati anche solo parzialmente al territorio.



STG (Specialità Tradizionale Garantita): è un marchio di qualità legato a un particolare metodo di produzione tipico di un territorio. La normativa consente che la lavorazione o il reperimento della materia prima possano svolgersi anche al di fuori dei confini di quella precisa zona che rivendica la specialità.



Secondo i dati del MIPAAF a Gennaio 2014 sono 261 le DOP, le IGP e le STG regolarmente registrate



DOC (Denominazione d'Origine Controllata). E' riferita ai vini con precise caratteristiche legate alla zona di produzione, entro i cui confini deve svolgersi ogni fase della lavorazione. Dalla coltivazione dell'uva in vigna fino all'imbottigliamento del vino che se ne ricava.

I vini Doc, prima di essere commercializzati, vengono sottoposti ad analisi chimico-fisiche ed organolettiche presso apposite Commissioni terze.

[Dal 2010 il marchio è stato assorbito nelle DOP.](#)



DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita). E' riferita ai vini regolamentati da un Disciplinare che è molto più rigoroso di quello previsto dal marchio DOC. Infatti si possono fregiare delle DOCG solo i vini che per almeno cinque anni siano stati Doc e che si distinguano per particolari pregi qualitativi (naturali e storici), rinomati a livello nazionale e riconosciuti anche a quello internazionale. Le bottiglie Docg vengono commercializzate numerate e munite di un particolare contrassegno statale.

[Dal 2010 il marchio è stato assorbito nelle DOP.](#)



IGT (Indicazione Geografica Tipica). E' un marchio legato al territorio di provenienza delle uve. I vini Igt riportano sull'etichetta l'indicazione del colore, del vitigno o dei vitigni utilizzati nella vinificazione e l'annata di raccolta delle uve. L'IGT rappresenta il primo livello di qualificazione che separa i vini di qualità da quelli senza alcuna indicazione.

Dal 2010 il marchio è stato assorbito nelle IGP.

Al 2014 in Italia (MIPAAF) si contano 405 vini DOP e 118 vini IGP

PAT (Prodotti agroalimentari tradizionali)

Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali, da inserire nell'elenco regionale e nazionale ai sensi del D. M. 8 settembre 1999, n. 350, quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali, protratte nel tempo per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

La presenza di un riferimento all'origine territoriale permette di collegare il prodotto:

- **al territorio**, importante per le produzioni agroalimentari in considerazione della influenza che i fattori pedo-climatici dei luoghi di produzione hanno sulle caratteristiche dei prodotti;
- **alla lavorazione**, di carattere specifico e tradizionale (*fatto come una volta*);
- **al riferimento** a particolari tradizioni e culture di produzione.

*2013: Elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali**

Regione	PAT	Regione	PAT
Abbruzzo	147	Piemonte	341
Basilicata	77	Puglia	232
Calabria	269	Sardegna	181
Campania	387	Sicilia	234
Emilia-Romagna	307	Toscana	463
Friuli Venezia-Giulia	153	Umbria	69
Lazio	384	Valle d'Aosta	32
Liguria	295	Veneto	371
Lombardia	246	Bolzano (Prov. Autonoma)	92
Marche	150	Trento (Prov. Autonoma)	109
Molise	159	Totale PAT Italia	4.698

* Tredicesima revisione (2013) dell'elenco dei PAT in attuazione dell'art.3, comma 3 del DM 8/9/1999, n°350. G.U. n°147 del 25/6/2013, supplemento ordinario n°52

Prodotti tipici: tutela e valorizzazione

Le ragioni per le quali sono stati messi in atto dei sistemi europei destinati a sviluppare e proteggere i prodotti alimentari sono sostanzialmente tre:

1. Incoraggiare le produzioni agricole.
2. Proteggere la *nomenclatura* dei prodotti contro gli abusi e le imitazioni.
3. Aiutare i consumatori fornendo loro delle informazioni sul carattere specifico dei prodotti.

E' bene sottolineare che i prodotti di qualità con le loro caratteristiche possono rappresentare una carta vincente per il mondo rurale.

Essi, infatti, rappresentano una risorsa su cui investire in termini di identificazione culturale, sviluppo economico e sociale, conservazione ambientale e qualità della vita.

Prodotti tipici: tutela e valorizzazione

Il nostro Paese rappresenta circa un quinto delle produzioni tipiche europee, ed è il partner comunitario che può vantare tra i numeri più alti di prodotti ad origine garantita a testimonianza dell'elevata cultura enogastronomica e del notevole patrimonio agroalimentare.

Fondamentale per la garanzia da offrire ai consumatori e per la tutela dei produttori risulta essere il ***disciplinare di produzione*** che, in effetti, rappresenta:

- un codice di autodisciplina al quale i produttori devono attenersi;
- uno strumento di garanzia circa le caratteristiche e le modalità di ottenimento del prodotto;
- uno strumento di verifica del rispetto delle condizioni necessarie per la registrazione dei prodotti sotto marchio per l'Ente certificatore.

Unione Europea: Dop e Igp riconosciute

Nazione	Dop e Igp
Italia	260
Francia	207
Spagna	169
Portogallo	123
Grecia	101
Germania	96
Regno Unito	52
Repubblica Ceca	29
Polonia	26
Altri	115
Totale	1178

Fonte: elaborazioni ISMEA su dati Ue 2013

Dop-Igp in Italia per comparto

Comparti	Dop e Igp	% su totale
Ortofrutta e cereali	101	38,8%
Formaggi	46	17,7%
Oli extraverg. di oliva	43	16,5%
Preparazioni di carni	37	14,2%
Altri prodotti	33	12,7%
Totale	260	100,0%

Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Ue 2013

Numero di DOP e IGP per regione

	Ortofrutta e cereali	Formaggi	Oli di oliva	Salumi	Altri prodotti	Total
Nord-Italia	42	42	9	42	14	151
Centro-Italia	20	10	11	15	19	47
<i>Abruzzo</i>	<i>2</i>	<i>0</i>	<i>3</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>9</i>
<i>Molise</i>	<i>0</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>6</i>
<i>Campania</i>	<i>11</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>0</i>	<i>3</i>	<i>22</i>
<i>Puglia</i>	<i>7</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>0</i>	<i>2</i>	<i>17</i>
<i>Basilicata</i>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>1</i>	<i>0</i>	<i>1</i>	<i>9</i>
<i>Calabria</i>	<i>4</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>17</i>
<i>Sicilia</i>	<i>16</i>	<i>4</i>	<i>6</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>29</i>
<i>Sardegna</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>1</i>	<i>0</i>	<i>2</i>	<i>7</i>
Italia*	105	50	43	39	37	274

*Alcuni prodotti sono interregionali pertanto la somma delle DOP/IGP per regioni non corrisponde a quella totale Italia

Prodotti tipici: tutela e valorizzazione

Divieti

Per finire, l'accenno ad un aspetto molto importante sul quale si dovrebbe fare molto di più in ragione di quanto quotidianamente accade in materia di sofisticazioni e brogli sui prodotti agro-alimentari. Il Regolamento 510/06, all'art.13 recita in merito alla tutela conferita alle indicazioni geografiche in presenza di:

- qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se l'origine vera del prodotto è indicata o se la denominazione protetta è una traduzione o è accompagnata da espressioni quali «genere», «tipo», «metodo», «alla maniera», «imitazione» o simili;
- qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole relativa alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali dei prodotti usata sulla confezione o sull'imballaggio;
- qualsiasi altra prassi che possa indurre in errore il consumatore sulla vera origine dei prodotti.

Rimane l'impossibilità di registrare le denominazioni divenute generiche, intendendo per esse «il nome di un prodotto agricolo o alimentare che, pur collegato col nome del luogo o della regione in cui il prodotto agricolo o alimentare è stato inizialmente ottenuto o commercializzato, è divenuto, nel linguaggio corrente, il nome comune di un prodotto agricolo o alimentare».

Prodotti tipici: tutela e valorizzazione

L'articolo 4 del Reg. 2081/92 precisa che “per beneficiare di una DOP o IGP i prodotti devono essere conformi ad un disciplinare di produzione” che deve contenere:

- denominazione e descrizione del prodotto, eventuali sotto denominazioni, prova dell'origine;
- caratteristiche del prodotto (forma esterna, parte interna, profumi, sapori, aromi e gusto, struttura), percentuale minima di grasso sulla sostanza secca (s.s.); nella descrizione della forma esterna sono tipicamente comprese le dimensioni e il peso;
- confini della zona di produzione;
- eventuali razze ammesse di animali;
- eventuale tipo di foraggio e alimentazione degli animali (si noti che per diversi disciplinari vi sono restrizioni molto severe sulla territorialità e specificità del foraggio);
- metodi di coltivazione o ottenimento ovvero il processo produttivo;
- versioni o tipologie del prodotto, forme e modalità di commercializzazione, confezionamento, rintracciabilità ed etichettatura;
- marchi e loghi (questa sezione è sempre molto articolata per ovvie ragioni);
- legame con l'ambiente;
- notizie storiche, legame con il territorio, caratteristiche del prodotto, tradizione;
- organismo di controllo designato (l'ente di certificazione).