

Aprile 2008

Numero 4



CDQ ITALIA srl - Organismo Internazionale di Certificazione

CDQ Magazine

"La qualità a gonfie vele"

CDQ ITALIA: impegno costante nell'agro-alimentare

SPECIALE: AGROALIMENTARE

- Consumatori e sicurezza
- La risposta si chiama ISO 22000
- UNI 10854
- Rintracciabilità di filiera: ISO 22005:2005
- Sistema di gestione per la qualità: ISO 9001
- Registrazione EMAS e certificazione ISO 14001
- Schemi di certificazione della GDO
- Certificazione di prodotto e marchi di tipicità

CDQ ITALIA srl

Piazza della Repubblica, 31
Canosa di Puglia (BARI)

Tel 0883.612196

Fax. 0883.666063

Numero Verde:

800.914752

info@cdqitalia.it

www.cdqitalia.it

La richiesta sempre più forte di prodotti sicuri, la concorrenza spietata di alcuni paesi stranieri e l'esigenza di adempiere ad obblighi normativi sempre più rigidi, pongono le aziende agro-alimentari di fronte alla necessità di dotarsi di strumenti volontari che consentano loro di affrontare tutte queste nuove sfide.

La CDQ ITALIA, società indipendente che svolge unicamente l'attività di "Organismo di Certificazione" nel rispetto dei Regolamenti Internazionali, è partner aziendale di tutte le aziende del settore agro-alimentari che desiderano Certificare un proprio Sistema di Gestione, di Processo e di Prodotto.

La CDQ ITALIA offre a tutte le organizzazioni del settore la sua professiona-

lità e competenza, proponendosi come "partner di filiera", al fine di dare quel valore aggiunto durante gli Audit di certificazione.

L'aggiornamento continuo dei propri collaboratori, l'affidare l'iter di **certificazione** ad un gruppo di lavoro controllato collegialmente dalla Direzione Tecnica, ratificato e garantito dal Comitato di Controllo, il **contatto immediato** permette di essere i "Professionisti delle Certificazioni di Qualità".



Consumatori e sicurezza

Con la globalizzazione del comparto alimentare è venuto meno quel senso di sicurezza e di genuinità che il consumatore ha sempre attribuito per un meccanismo psicologico alle produzioni alimentari fatte nel proprio territorio di appartenenza, quasi a garantire, che la vicinanza al luogo di nascita di un alimento conferisca allo stesso, qualità e sicurezza tangibili perché vicine e perché paragonate agli alimenti genuini di "un tempo". I consumatori ora sono molto più attenti alla qualità, alla sicurezza ed

all'igiene dei prodotti che finiscono sulle loro tavole ma anche "impauriti" alla luce degli eventi negativi accaduti ed amplificati dai media, questo, modo di operare allarmistico, fine solo al fare notizia e non a chiarire i dubbi che possono nascere nei consumatori.

Assicurare ai consumatori la qualità e la sicurezza alimentare è dovere di chi vi interagisce ed ancor più cruciale è diventato comunicarle in modo efficiente e sistematico per conquistarne la fiducia.

La risposta si chiama ISO 22000

Le organizzazioni coinvolte nel settore agroalimentare e facenti parte di una filiera stanno iniziando ad operare secondo un nuovo vincente principio di interpretazione della filiera alimentare:

Garantire la sicurezza alimentare di tutta la filiera, fare sistema con le organizzazioni a monte ed a valle ed adoperare criteri di garanzia unici, certificati e riconosciuti a livello internazionale.

L'organizzazione coinvolta prende atto che la sicurezza alimentare la deve garantire a prescindere del ruolo che la stessa ha nella filiera. Tutti i membri dai produttori primari (coltivatori, allevatori ecc.) ai trasformatori (di semilavorati, prodotti finiti), distributori, commercializzatori, servizi accessori che in qualche modo hanno impatto sulla sicurezza alimentare, costruttori di macchinari, di impianti, di strutture, strumenti di controllo e prodotti di sanificazione devono avere come obiettivo la responsabilità per la sicurezza alimentare e non limitarsi a svolgere la propria attività indipendentemente dal contesto, e scaricando sugli altri attori la moralità di riconoscere ai consumatori la sicurezza alimentare, questa, un requisito imprescindibile degli alimenti.

Questi concetti si sono concretizzati nello schema normativo **ISO 22000:2005**, nuovo strumento di assicurazione per i consumatori, e nuova opportunità di distinguersi per chi opera nell'agroalimentare direttamente o indirettamente.

Lo schema di certificazione ISO 22000 "Food safety management systems- Requirements" stabilisce i requisiti per un sistema di gestione della sicurezza alimentare in cui un'organizzazione dimostra la propria capacità di controllo dei pericoli sulla sicurezza alimentare assi-

curandoli al momento del consumo umano. I punti cardine dell'ISO 22000 sono:

La **comunicazione** interattiva con gli attori a monte e a valle per assicurare che i pericoli vengano identificati e controllati in ogni punto della filiera

Viene strutturato nell'organizzazione un **sistema di gestione** fortemente compatibile e integrabile con altri sistemi di gestione (ISO 9001, ISO14000)

L'HACCP viene integrata da quanto previsto dal **FAO/OMS Codex Alimentarius**

Le **misure di controllo** agiscono su 3 livelli differenti:

1. **Programmi di prerequisiti:** Gestisce gli ambienti e le condizioni base dove vengono svolte le attività al fine di mantenere condizioni idonee e igieniche.
2. **Piano HACCP:** Le misure di controllo agiscono per ridurre a livelli accettabili i pericoli sui CCP identificati nel processo.
3. **Programmi di prerequisiti operativi:** Gestiscono tutte quelle misure di controllo per ridurre a livelli accettabili i pericoli identificati con l'analisi dei pericoli ma che non vengono gestiti dal piano HACCP.

Tale schema normativo può essere adottato da tutte le aziende che operano sulla filiera alimentare direttamente o indirettamente inclusi i produttori di materiali per l'imballaggio, di detergenti, imprese di pulizie e di disinfezione, apparecchiature di controllo e misurazione, macchinari, impianti ed accessori per l'industrie alimentari, ecc.

Viene riportato a titolo esemplificativo la divisione per categorie dei settori che possono adottare l'ISO 22000.

Questo schema è un importante strumento che permette alle organizzazioni

(Continua a pagina 3)



**Sistema di gestione
della sicurezza
alimentare -
FOOD SAFETY
MANAGEMENT
SYSTEM (FSMS)**

(Continua da pagina 2)

non strettamente alimentari di dimostrare la conformità dei propri prodotti e/o servizi in termini di sicurezza alimentare

e che possono garantire un efficace controllo sui fattori di rischio.

Basti pensare alle migliaia di aziende che operano in settori dedicati a servizi / pro-



	Categorie	Esempio
A	Produzione primaria animale	Allevamento animale, ittico, produzione di uova
B	Produzione primaria vegetale	Coltivazione di frutta, verdura, cereali, orticole,
C	Prodotti freschi di origine animale	Carne, pollame, confezionamento uova, latte e prodotti ittici
D	Prodotti freschi di origine vegetale	Confezionamento di frutta e verdura fresca; succhi di frutta e verdura
E	Prodotti alimentari a lunga conservazione	Conserven, bevande prodotti da forno, snacks, pasta, farine, zucchero, dolci, sale
F	Produzione di mangimi	Per ittico ed animali
G 1	Catering e gastronomia	Ristoranti, servizi di ristorazione collettiva
G 2	Distribuzione e commercializzazione	GDO, negozi, ingrosso
H1	Servizi di pulizie, disinfezione derattizzazioni	Pulizie, disinfestazioni, derattizzazioni, gestione rifiuti, approvvigionamento idrico
H2	Trasporti e logistica	Trasportatori, stoccaggio, movimentazione ecc
I	Fabbricazione di macchine ed apparecchi meccanici per l'industria alimentare	Impianti di servizi e di produzione, apparecchiature di controllo e per analisi, ecc
Ja	Produzione di prodotti chimici e biologici (per l'industria alimentare)	Additivi, vitamine, fertilizzanti, aromi, spezie, biocolture
Jb	Produzione di prodotti chimici e biologici (non destinati ad essere parte di prodotti alimentari)	Detergenti-disinfettanti, pesticidi, farmaci
K	Produzione di materiali e imballaggio	Materiali plastici, cartacei, metallici, vetro, accoppiati

L'ISO 22000 possiede un'elevata complementarità con il SGQ ISO 9001 consentendo implementazioni integrate dei sistemi gestionali SGQ-FSMS



dotti per l'industria alimentare ma che non hanno nessuna possibilità di evidenziare a queste ultime la conformità dei propri prodotti/servizi in termini di impatto sulla sicurezza alimentare.

I vantaggi della ISO 22000

Le aziende che decidono di certificare il proprio sistema di gestione per la sicurezza alimentare secondo lo schema ISO 22000 beneficiano di vantaggi:

- **Ottimizzare** delle risorse al miglioramento dell'efficienza dei processi
- Si stabilisce un processo di **selezione** dei fornitori di fiducia in grado di offrire

precise garanzie

- Si entra a sua volta tra i possibili **fornitori** di altre aziende certificate con un sistema di gestione per la sicurezza alimentare e che vogliono assicurare continuità nella filiera
- **Garanzia** del rispetto della legislazione

(Continua a pagina 4)

(Continua da pagina 3)

ne cogente in ambito della sicurezza agroalimentare e dei requisiti aziendali

- **Comprensione e identificazione** dei rischi effettivi ai quali sono potenzialmente esposti sia l'azienda che i consumatori
- **Implementazione** di strumenti finalizzati a misurare, monitorare e ottimizzare in modo efficace tutte le performance relative alla sicurezza agroalimentare.
- **Costituisce** un percorso di evoluzione e crescita che permette all'azienda di operare secondo una logica di miglioramento continuo.
- **Rassicurazione** del cliente/consumatore
- **Vantaggi di immagine** dell'azienda certificata e dei propri prodotti e utilizzo del logo CDQ ITALIA



CDQ ITALIA prevede nella fase di formulazione dell'offerta un vantaggio di natura economica:

- per l'applicazione di sistemi di gestione integrati (9001,14000)
- per alcune categorie particolari quali la produzione primaria vegetale, per i servizi di pulizie e disinfezione, per i trasporti e logistica e per i produttori di macchine ed apparecchi meccanici per l'industria alimentare.

Le aziende ed i professionisti che si occupano di consulenza possono trovare un valido aiuto, per l'implementazione del sistema FSMS, nelle linee guida **ISO/TS 22004 "Food Safety Management Systems- Guidance on the application of ISO 22000:2005"** una guida per le imprese che, pur riconoscendo i potenziali benefici dell'attuazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare non sempre hanno le conoscenze per realizzarlo. Il documento contribuisce inoltre alla diffusione di questi sistemi anche migliorandone la comprensione, la comunicazione ed il coordinamento tra tutti i soggetti coinvolti nella catena alimentare. In fine per completezza dell'informazione annoveriamo altri riferimenti legati alla famiglia delle ISO2-2000, in particolare l'ISO/TS 22003 che definisce i requisiti degli organismi che effettuano audit e certificazioni dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare.

UNI 10854 – Linea Guida per l' HACCP

L'imperativo della normativa **UNI 10854** è gestire la prevenzione dei pericoli igienico - sanitari non solo nel rispetto dei vincoli legislativi in vigore ma come sentito obiettivo delle organizzazioni che della sicurezza igienico-sanitaria ne fanno una politica.

Tale standard permette a chi lo adotta di rendere visibile l'impegno che l'azienda intraprende per conseguire tali obiettivi dando sfoggio dell'efficace

strumento a disposizione per controllare il processo produttivo e i punti di controllo critici.

Come tutti ben conoscono il **metodo HACCP** pone le sue basi su un approccio di prevenzione della sicurezza alimentare, agendo sistematicamente e documentando il tutto.

I principi dell'HACCP sono:

l'individuazione di punti di controllo cri-

(Continua a pagina 5)



(Continua da pagina 4)

tici (CCP); il **monitoraggio e la gestione dei CCP** secondo quanto riportato nel Manuale HACCP; l'**individuazione di opportuni indicatori** (temperatura, pH, tempo, &); l'**individuazione di limiti critici** di intervento; l'**individuazione di livelli di sicurezza**; la **predisposizione del piano di interventi** correttivi.

I molteplici vantaggi di porre il proprio sistema HACCP (ricordiamo che deve essere adottato per legge a livello comunitario), sotto revisione di una terza parte, in questo caso l'organismo certificante **CDQ ITALIA**, vanno dalla fiducia che viene trasmessa ai consumatori

sulla sicurezza dei propri alimenti, alla dimostrazione dei propri sforzi in tal senso, alla valutazione dei fornitori, alla riduzione degli scarti e richiami di prodotti e infine al miglioramento dell'efficacia dei processi.

La **UNI 10854: 1999** è una norma volontaria "Linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP" con riferimento al nuovo **D.Lgs 193/2007** ed ai REG CE 852-853-854 /2004 (pacchetto igiene) che sostituiscono il vecchio D.Lgs 155/1997.



Rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007

Un ulteriore supporto viene fornito dallo schema normativo **ISO 22005 sui sistemi di rintracciabilità**, implementabile sia singolarmente che in tandem con il sistema di gestione per la sicurezza alimentare.

ISO 22005:2007 "Traceability in the feed and food chain - General principles and basic requirements for system design and implementation" recepisce e sostituisce le norme italiane **UNI 1093-9:01** relativa a "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentare" e **UNI 1102-0:02** relativa "sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentare" e si applica a tutto il settore agroalimentare, incluse le produzioni mangimistiche.

Il sistema di rintracciabilità è un importante complemento al sistema FSMS per garantire i requisiti sanitari e di qualità del prodotto ed è indirizzato soprattutto per le aziende che per delle caratteristiche particolari del prodotto **vogliono che sia dimostrata la territorialità e l'origine del prodotto**, di ingredienti o di componenti importanti al fine della costi-

tuzione del prodotto.

Implementare un sistema di rintracciabilità consente di adempiere agli **obblighi della normativa cogente 178/2002** e contemporaneamente documenta la storia e la provenienza di un prodotto, questa, componente importante per tutti quei prodotti legati al territorio che si vogliono distinguere da altri prodotti importati o extracomunitari.

Certificarsi ISO 22005 significa dare la garanzia che eventuali richiami e ritiri di prodotti non conformi avvengano in modo agevole, efficiente e rapido per poter assicurare ai clienti e ai consumatori un prodotto sulle loro tavole sempre di provenienza e di caratteristiche conosciute.

La nuovissima versione UNI della stessa l'UNI EN ISO 22005:2007 mette a disposizione nuove opportunità per le aziende del settore mangimistico, primario, produttori di ingredienti o componenti alimentari.



**Non sempre
l'origine è quella
che
immaginiamo!**



Sistema di gestione per la qualità: ISO 9001



CDQ ITALIA riserva agevolazioni economiche per le organizzazioni che richiedono la certificazione di una gestione integrata tra ISO 9001 e altre norme certificabili

Oggi per restare competitivi sul mercato internazionale diventa sempre più importante per le aziende del settore agro-alimentare disporre di strumenti che permettano loro di realizzare e gestire la qualità. La **norma ISO 9001:2000 (VISION 2000)** rappresenta il riferimento, riconosciuto a livello mondiale, per la certificazione del sistema di gestione per la qualità.

Le norme della famiglia ISO 9000 danno indicazioni su come un'azienda deve operare per poter fornire un prodotto o un servizio di qualità, cioè rispondente a quanto richiesto dal cliente. Questa famiglia di norme fornisce indicazioni organizzative e per questo si adatta a tutti i diversi settori di attività (aziende agricole, di trasformazione, ristorazione e distribuzione alimentare). Presenta inoltre un'impostazione che agevola l'integrazione del sistema gestionale con altre norme certificabili (ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22000).

Il **SGQ progettato ed implementato secondo la normativa internazionale ISO 9001** permette:

- Di gestire l'**efficacia e l'efficienza** della propria attività, orientandola verso un miglioramento continuo e verso la piena soddisfazione del cliente;
- Di acquisire un sistema di **monitoraggio e misurazioni** che garantisce l'efficacia dei controlli (maggiori garanzie in termini di standard igienici e rischio di contaminazione);
- Di crescere di **competitività, credibilità e visibilità** sul mercato di riferimento;
- Ad aziende di catering e servizi ristorativi di accedere ad **appalti pubblici per la fornitura** di pasti in mense ospedaliere, scolastiche ecc.
- Di essere **visibili nelle selezioni** di fornitura qualificata per altre organizzazioni certificate ISO 9001 e dalla GDO.
- Di stabilire un **sistema di gestione efficiente e funzionale** pronto ad affrontare auditing interni da parte di organizzazioni clienti.

Registrazione EMAS e certificazione ISO 14001



La correttezza ambientale e la sicurezza delle attività produttive industriali è (e diventerà sempre di più) pre-condizione per ogni business. Per mantenere alta l'immagine di mercato le aziende devono tenere sotto controllo gli impatti ambientali (interni ed esterni) attraverso una sistematica e regolamentata pianificazione.

La **Gestione Ambientale** rappresenta il passaggio dalla sola verifica del rispet-

to delle leggi, a una gestione integrata delle attività aziendali volta alla prevenzione e al miglioramento di tutto ciò che riguarda l'impatto ambientale. L'adesione ad un **Sistema di Gestione Ambientale** prevede anche che le aziende, oltre a rispettare norme e disposizioni di legge, debbano definire e attuare specifici programmi di prevenzione e miglioramento per tutti gli a-

(Continua a pagina 7)

(Continua da pagina 6)

spetti ambientali coinvolti dalla loro attività, facendone oggetto di pubblica comunicazione. Anche nel caso di certificazione ambientale, come ed ancor di più che nella certificazione di qualità, il suo valore reale deriva dal miglioramento del processo produttivo (inclusi aumenti di efficienza nei consumi di materie prime e riduzioni di consumi energetici) e dalla parallela riduzione dell'impatto ambientale del sito produttivo con il conseguente miglioramento dell'immagine dell'azienda.

Un'azienda che desidera certificare l'adozione di un Sistema di Gestione Ambientale può:

- certificarsi **ISO 14001:2004**;
- registrare il proprio sito secondo il **regolamento EMAS**;
- effettuare l'uno e l'altro contemporaneamente o in momenti diversi;

La **ISO 14001** è una norma internazionale ad adesione volontaria, applicabile a qualsiasi tipologia di Organizzazione pubblica o privata, che specifica i requisiti di un **Sistema di Gestione Ambientale (SGA)**.

Il Regolamento di Ecogestione ed Audit

(Reg. CE n. 761/2001 - EMAS) riguarda l'adesione volontaria delle Imprese ad un Sistema Comunitario di gestione dell'impatto ambientale; in questo caso più che di certificazione si parla di registrazione del sito. Il Reg. n. 761/2001 fa chiaramente riferimento alla ISO 14001, allo scopo di creare un rapporto sinergico tra ISO 14001 ed EMAS. L'approccio EMAS si differenzia in pochissimi punti dalla realizzazione di un sistema ISO 14001.

Per EMAS occorre un'analisi ambientale iniziale, non richiesta (e comunque auspicabile) nella 14001; inoltre prevede la redazione della dichiarazione ambientale che, volendo fare un parallelo, corrisponde al sistema documentato di gestione tipo 14001.

Se un'azienda è certificata ISO 14001, ai fini della registrazione EMAS, i verificatori ambientali prendono in piena considerazione tale sistema verificando solamente i pochi aspetti non considerati dalla ISO 14001.

La certificazione ISO 14001 rappresenta una parte integrante del Regolamento di Ecogestione ed Audit e può quindi essere considerata il primo passo verso la registrazione EMAS.



Certificazione ISO 14001: il primo passo verso la registrazione EMAS

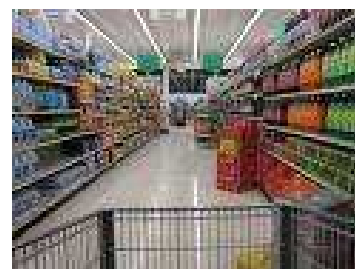
Schemi di certificazione della GDO

GLOBAL GAP: rappresenta l'evoluzione della certificazione Eurepgap. Tale protocollo è stato creato dall'Eurep (organizzazione che riunisce i più importanti retailer europei) al fine di rispondere alle crescenti esigenze di sicurezza alimentare e di rispetto dell'ambiente. Esso definisce le buone pratiche agricole (Good Agricultural Practice) applicabili da aziende che svol-

gono attività agricola o d'allevamento.

BRC - Global Standard Food: tale standard è nato nel 1998 per garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimi. È stato sviluppato da:

- **British Retail Consortium**, che rap-



(Continua a pagina 8)

(Continua da pagina 7)

presenta i maggiori rivenditori britannici;

- **UKAS** (United Kingdom Accreditation Service), organismo di accreditamento nazionale britannico, che lo ha poi riconosciuto.

Esso costituisce un modello riconosciuto in Inghilterra e oggi è in rapida diffusione nel resto dei paesi europei.

IFS - International Food Standard: è nato nel 2000 su ispirazione della BRC ed è stato elaborato da un consorzio al quale aderiscono le realtà più rappresentative dei retailer tedeschi e francesi. Ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.

Certificazione di prodotto e marchi di tipicità

Lo schema di certificazione di prodotto è destinato a tutte le aziende dell'agroalimentare che avvertono la necessità di comunicare al mercato, in maniera efficace, la qualità, gli elementi di eccellenza e le caratteristiche peculiari che contraddistinguono le loro produzioni.

La certificazione di prodotto rappresenta un elemento di garanzia nei confronti dei consumatori e attesta che il prodotto è conforme a requisiti stabiliti da Norme Tecniche e/o Disciplinari di riferimento e permette, attraverso l'uso del marchio di conformità, di valorizzarlo e acquisire quindi una posizione privilegiata sul mercato.

Gli strumenti che permettono di raggiungere tali obiettivi sono la certificazione volontaria di prodotto in ambito non regolamentato, basata su norme e documenti tecnici, e la certificazione in ambito regolamentato di prodotti a marchio DOP, IGP, STG e "Biologico".

La **DOP (Denominazione di Origine Protetta)** è un marchio di qualità (Reg. CE 2081/92) che viene attribuito a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti.

La **IGP (Indicazione Geografica Protetta)** è un marchio di

qualità (Reg. CE 2081/92) che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata.

Il **marchio STG (Specialità Tradizionale Garantita)** è il riconoscimento europeo, ai sensi del Reg. CE 2082/92, del carattere di specificità di un prodotto agro-alimentare, inteso come elemento od insieme di elementi che, per le loro caratteristiche qualitative e di tradizionalità, distinguono nettamente un prodotto da altri simili.

I **marchi di qualità DOP, IGP e STG rappresentano una grande risorsa per l'agroalimentare del nostro Paese** in quanto permetterebbero di rilanciare il settore e valorizzare e tutelare l'immenso patrimonio agroalimentare italiano.

La **CDQ ITALIA** è iscritto nell'elenco degli organismi di controllo privati per le denominazioni di origine protette (DOP), le indicazioni geografiche protette (IGP) e le attestazioni di specificità (STG), con decreto ministeriale del 21 novembre 2006 - n.66771.

CDQ ITALIA è iscritto nell'elenco degli organismi di controllo privati per le denominazioni di origine protette (DOP), le indicazioni geografiche protette (IGP) e le attestazioni di specificità (STG), con decreto ministeriale del 21 novembre 2006 - n.66771

