

Certificazioni



Programma dettagliato del seminario di formazione su: "Certificazione di servizio e di prodotto nel settore agroalimentare" **SEDE del SEMINARIO - FICO Eataly World**

6 febbraio 2019; 7 febbraio 2019, dalle ore 10.00 alle 19.00; e venerdì 8 febbraio 2019, dalle ore 10.00 alle ore 14.00; per un totale di 20,00 ore effettive di lezione.

6 febbraio 2019 –10.00 – 19.00

- **CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015 - Maria Laura Ligi** - Certification and Business Enhancement Consumer and Retail - Social Governance and Supply Chain Specialist - SGS Italia S.p.A.

La certificazione ISO 9001 serve a dimostrare che l'azienda è capace di rispondere in modo coerente ed esaustivo alle aspettative del cliente. Per questo motivo, molti acquirenti richiedono fornitori certificati ISO 9001 per ridurre al minimo i rischi di acquistare prodotti o servizi non conformi. Un'azienda che ottiene la certificazione ISO 9001 è in grado di raggiungere significativi miglioramenti in termini di efficienza organizzativa e di qualità del prodotto minimizzando sprechi, evitando errori e aumentando la produttività. Ci sono anche le norme ISO22000 di cui daremo solo alcuni cenni.

- **CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO/SERVIZIO A CARATTERISTICHE DEFINITE - Costituzione Specifica Tecnica (Es. Marchio CAAB SGS) - Maria Laura Ligi** - Certification and Business Enhancement Consumer and Retail - Social Governance and Supply Chain Specialist - SGS Italia S.p.A.

L'esigenza di differenziare sempre più le caratteristiche dei servizi erogati rispetto agli standard del mercato di riferimento, in un contesto economico fortemente competitivo, sta spingendo le organizzazioni grandi e piccole verso servizi di certificazione che consentono loro di dimostrare la propria capacità di fornire prodotti/servizi o svolgere processi con caratteristiche definite e di mantenerle nel tempo

- **CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 14001:2015 – Federico Bellini** - Certification and Business Enhancement Consumer and Retail - SGS Italia S.p.A.

Le aziende agroalimentari sono impegnate per avere catene di fornitura attente agli aspetti ambientali, impegno che deriva anche dalla crescente consapevolezza da parte dei consumatori dell'impatto sull'ambiente dei loro stili di vita.

Le organizzazioni che allineano i loro obiettivi commerciali alle richieste ambientali provenienti dai vari settori del mercato ottengono un sostanziale vantaggio competitivo. Questo approccio permette loro un risparmio dei costi dell'energia e dei materiali, un maggior riciclo, minori emissioni inquinanti nelle acque e in atmosfera ed una riduzione delle spese legali per attività non conformi.

- **CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 45001:2018 (Ex. BS OHSAS 18001:2007) - Federico Bellini** - Certification and Business Enhancement Consumer and Retail - SGS Italia S.p.A.

Per continuare ad essere competitive nel mercato globale oggi le aziende devono gestire in modo proattivo tutti i rischi che possono presentarsi, compresi quelli legati alla salute e sicurezza sul lavoro. La norma ISO 45001, pubblicata dall' *"International Organization for Standardization"* (ISO) nel marzo 2018, segna un passo significativo nello sforzo complessivo per migliorare in tutto il mondo il livello di salute e sicurezza sul lavoro. Il nuovo standard ISO 45001 consente alle organizzazioni di aumentare in modo proattivo la prevenzione degli infortuni e la riduzione degli impatti del lavoro sulla salute, salvaguardando la struttura organizzativa delle aziende.

7 febbraio 2019 –10.00 – 19.00

- **Introduzione alla certificazione Global G.A.P. (10.00 – 13.00) - Agr.Dott. Fabrizio Bucchi**

È il più diffuso standard di certificazione di prodotto del settore primario, per l'applicazione delle buone pratiche agricole, messo a punto dalla grande distribuzione tedesca per qualificare i propri fornitori di prodotto primario. Si applica al settore delle produzioni vegetali, del settore dei fiori e delle piante ornamentali, al settore ittico, al settore degli allevamenti. L'impresa che adotta lo standard si impegna al rispetto dei requisiti dello standard che riguardano requisiti di salute e sicurezza dei lavoratori, sicurezza ambientale, sicurezza alimentare, gestione dell'energia, gestione dei rifiuti. Si può applicare ai produttori singoli (opzione 1) ed ai gruppi di produttori (opzione 2) ed agli operatori del settore commerciale con il modulo aggiuntivo della Chain of Custody (modulo CoC), è disponibile anche il modulo aggiuntivo Risk Assessment on Sociale Practice (GRASP) applicabile alle imprese già certificate o in corso di certificazione GlobalG.A.P.

- **Introduzione alla Certificazione BRC "British Retailer Consortium" (14.00 – 16.30) - Agr.Dott. Fabrizio Bucchi**

Lo standard *"BRC Global Food Standard"* è uno dei più diffusi strumenti internazionali attraverso cui la grande distribuzione organizzata qualifica i propri fornitori. L'organismo che rappresenta i maggiori retailer britannici, il "British Retailer Consortium" (BRC), ha sviluppato uno Standard Tecnico per aiutare i retailer a soddisfare i loro obblighi legali e a proteggere il consumatore fornendo una base comune per la verifica di tutte le aziende che forniscono i retailer con prodotti a marchio e prodotti non a marchio. La maggioranza dei retailer britannici ha stabilito che la certificazione secondo i requisiti dello standard BRC è condizione per essere inclusi nella lista dei propri fornitori, il valore dello standard è oggi riconosciuto anche dalla grande distribuzione nazionale e internazionale. L'obiettivo principale dello standard BRC è assicurare sicurezza, legalità e qualità dei prodotti a marchio privato. Imponendo un controllo sistematico di materie prime, semilavorati, prodotti finiti, ambienti produttivi e risorse che interagiscono nei processi.

- **Introduzione alla Certificazione IFS "International Food Standard" (16.30- 19.00) Agr. Dott. Fabrizio Bucchi**

La sicurezza alimentare è oggi più importante che mai ed è diventata un anello di priorità assoluta nella filiera agroalimentare, per questo viene richiesto ai fornitori un elevato livello di affidabilità e di competenza. È uno standard ideato dalla Grande distribuzione tedesca, ma anche in questo caso il suo valore è riconosciuto anche dalla grande distribuzione nazionale ed internazionale. **IFS** è uno standard nato per rispondere alle esigenze di sicurezza alimentare, rintracciabilità, gestione per la qualità, rispetto dell'ambiente, ritenuti oggi dalla Grande Distribuzione nazionale e internazionale elementi essenziali per un protocollo di base nelle politiche d'acquisto e per il processo di selezione e valutazione dei fornitori. La **certificazione di prodotto IFS** permette all'azienda di valorizzare le proprie produzioni e costituisce una modalità innovativa di supporto del marchio aziendale. Essa si presenta come un valido strumento di tutela, garanzia e accrescimento del valore dell'azienda, proponendosi come utile supporto per generare fiducia nelle parti interessate: le caratteristiche del prodotto finito, infatti, hanno diretto impatto sulla sicurezza alimentare dei prodotti realizzati. L'IFS è accettato dall' 80% degli operatori alimentari mondiali: tutti i Produttori privati che lavorano per distributori tedeschi e francesi devono essere certificati IFS e tale richiesta si sta rapidamente estendendo anche agli altri paesi europei ed extraeuropei. I grandi distributori alimentari mondiali richiedono ai loro Fornitori la certificazione IFS, che funge da Verifica sul Fornitore stesso.

8 febbraio 2019 – 10.00 – 14.00

- **Introduzione alla certificazione biologica: dal processo al prodotto**–Agr. Dott.ssa Cecilia Saracino

La produzione biologica è un **sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare** basato sull'interazione tra le **migliori pratiche ambientali**, un alto livello di **biodiversità**, la **salvaguardia delle risorse naturali**, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di **benessere degli animali** e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali.

Il **logo biologico e il sistema di etichettatura** hanno il compito di assicurare al consumatore che il prodotto che stanno comprando è stato ottenuto seguendo in tutti i dettagli la **Regolamentazione europea sull'agricoltura biologica**, o nel caso di prodotti **importati**, secondo regole equivalenti o allo stesso modo rigide.

Gli operatori del settore agroalimentare devono sottostare alla normativa specifica se vogliono utilizzare, nella commercializzazione del prodotto, le diciture, il riferimento al biologico. Per assicurare che tutti gli operatori siano conformi a questa regolamentazione, è stato istituito un **sistema di controllo**.

I controlli vengono **effettuati in ogni anello della catena di produzione** dell'agricoltura biologica, ed **obbligatorio** che ogni agricoltore, trasformatore o importatore che opera nella settore dell'agricoltura biologica, sia soggetto ad **ispezione almeno una volta all'anno**.

- **Introduzione alla Certificazione DOP “Denominazione d’Origine Protetta”** Agr. Dott.ssa Cecilia Saracino

Per «**denominazione d'origine protetta**» si intende pertanto il **nome di un'area geografica delimitata** che serve a **designare un prodotto agricolo o alimentare** originario di quel luogo e la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute **essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico** (comprensivo dei fattori naturali ed umani). Il Regolamento Reg UE n. 1151/2012 nasce dalla volontà di **valorizzare quei prodotti** che presentano **caratteristiche peculiari** dovute esclusivamente o essenzialmente **all'ambito geografico di provenienza**. Fondamentale è che sia la **produzione**, che la **trasformazione** ed **elaborazione** avvengano nell'area stessa. Il **processo produttivo** deve essere conforme ad un **Disciplinare di produzione**.

- **Introduzione alla Certificazione IGP “Indicazione Geografica Protetta”** Agr. Dott.ssa Cecilia Saracino

Per «**indicazione geografica protetta**» si intende il **nome di un'area geografica determinata** che serve a designare un **prodotto agricolo o alimentare** originario di tale zona e di cui una determinata **qualità**, la **reputazione** o un'altra caratteristica possa essere **attribuita all'origine geografica**.

Il Regolamento Reg UE n. 1151/2012 nasce dalla volontà di **valorizzare quei prodotti** che presentano **caratteristiche peculiari** dovute **esclusivamente o essenzialmente all'ambito geografico di provenienza**. Fondamentale è che la **produzione, e/o trasformazione, e/o elaborazione** avvengano **nell'area** stessa.

A differenza dunque della **DOP**, per l'**IGP** è sufficiente che **almeno una delle fasi** sopraelencate avvengano **nella zona**. Il **processo produttivo** deve essere conforme ad un **Disciplinare di produzione**.