

Indice

1. Introduzione	pag.2
2. Aspetti economici della qualità.....	pag.3
3. La certificazione della qualità nel sistema agro alimentare.	
Ambito regolamentato	pag. 13
4. La certificazione della qualità nel sistema agro alimentare.	
Ambito volontario.....	pag.24
5. Rintracciabilità di filiera e certificazione EurepGap ..	pag.38
6. Prima s.r.l	pag.53
7. Il percorso di certificazione	pag.56
8. Valutazione della tempistica e delle più frequenti difficoltà	
riscontrate dalle aziende	pag.63
9. Conclusioni	pag. 71
10. Bibliografia.....	pag. 72

1. Introduzione

Il presente lavoro ha il fine di presentare gli aspetti principali e le ricadute applicative della certificazione EurepGap, nel contesto della realtà produttiva delle aziende agricole pugliesi.

Si è proceduto inizialmente ad un inquadramento del protocollo EurepGap nel contesto delle certificazioni d'azienda esistenti nel sistema agroalimentare, sia in ambito regolamentato che volontario per poi soffermarsi in modo specifico sulla certificazione EurepGap.

Si è ritenuto opportuno presentare la sede di svolgimento dello stage Prima s.r.l., nell'ambito del master universitario "Manager dei processi di approvvigionamento e distribuzione dei prodotti agroalimentari", che ha dato possibilità di acquisire esperienza pratica in questo settore.

Il lavoro svolto durante lo stage è stato descritto attraverso la discussione sul percorso di certificazione e sulla valutazione della tempistica dello stesso, nonché sulle più frequenti difficoltà riscontrate dalle aziende e le risoluzioni prese di conseguenza.

2. Aspetti economici della qualità

Nella società odierna è di fondamentale importanza la percezione da parte del consumatore, dei segnali estrinseci ed intrinseci necessari per superare l'asimmetria informativa e giudicare un prodotto.

In questi anni il compratore ha infatti maturato la necessità di svolgere con maggior competenza il suo processo di acquisto soprattutto a causa della diffidenza verso il fornitore, causata dalle diverse esperienze negative vissute direttamente.

Nel contesto dei cambiamenti in corso nel processo di acquisto, si va sempre più rafforzando il concetto di qualità.

In riferimento a quest'ultima, sono state espresse ed elaborate diverse definizioni. Infatti il significato di qualità può cambiare molto, a seconda del soggetto che è chiamato ad esprimersi e dalle caratteristiche del prodotto stesso che si prendono in considerazione.

Così, per esempio, per un consumatore un prodotto può considerarsi "buono" quando ha proprietà salutistiche, quando è genuino, quando ha un buon sapore, quando è biologico, quando si conserva a lungo o quando è facile da preparare, e molto spesso l'insieme di tante caratteristiche.

L'Ente che in ambito internazionale si occupa della normativa relativa alla qualità, nell'accezione più ampia del termine è l'International Standard Organization (ISO). La norma ISO 8402 definisce la qualità come *“l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto o di un servizio che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare le esigenze espresse o implicite”*.

Questa norma mette in rilievo l'esistenza di bisogni del consumatore che non rientrano negli schemi che fissano degli standard tecnici di classificazione, e che col tempo sono stati acquisiti dal concetto di qualità, come ad esempio aspetti del prodotto legati alle caratteristiche organolettiche, alla tipicità, al tipo di modello culturale che simboleggia e ad altri fattori che ne rendono quanto mai controversa la definizione.

Una definizione che tiene conto di molteplici aspetti relativi alla qualità la definisce come *“la rispondenza di un prodotto al fine per il quale è destinato e quindi poiché nel caso dei prodotti agro-alimentari il fine è il consumo, allora un maggiore o minore grado di qualità di un bene alimentare si può identificare con un maggiore o minore numero di proprietà che soddisfino le esigenze o i gusti del consumatore”* (Nichols, 1993).

Una volta definiti gli aspetti della qualità dei prodotti agro – alimentari rimane irrisolto il problema della percezione degli stessi da parte del consumatore. Quest'ultimo infatti può trovarsi di fronte a tre situazioni:

- prodotti “ricerca”: quando le caratteristiche del prodotto sono note prima della decisione di acquisto (simmetria informativa)
- prodotti “esperienza”: quando le caratteristiche del prodotto sono note dopo il consumo
- prodotti “fiducia”: quando le caratteristiche del prodotto non sono note neanche dopo il consumo.

Spesso il consumatore si trova quasi sempre ad effettuare l'acquisto del bene in condizioni di svantaggio informativo, soprattutto per i beni fiducia, rispetto al produttore e, per questa ragione, non è in grado di ottimizzare le proprie scelte.

L'asimmetria informativa inoltre può portare ad altri effetti indesiderati quali l'uscita dal mercato dei prodotti di qualità migliore in quanto il consumatore sapendo di non potersi fidare del prezzo quale segnale della qualità del bene, durante l'acquisto tenderà a privilegiare i prodotti di qualità più scadente.

Diventa quindi importante che le prestazioni qualificanti il prodotto siano note al compratore, per permettergli di svolgere in modo competente il suo

processo di acquisto, valutando le prestazioni che effettivamente qualificano il prodotto.

Troppo spesso i produttori non investono tempo ad evidenziare le caratteristiche qualificanti dei loro prodotti e il loro messaggio di vendita assume toni generici. Questo facilita l'azione del concorrente meno qualificato, che approfitta dell'ignoranza del compratore, per offrirgli prodotti di qualità apparente ed a prezzi inferiori, ben sapendo della sua impossibilità di apprezzare le differenze fra i prodotti.

Nasce così l'esigenza di creare strumenti utili alla corretta distribuzione delle informazioni, alla tutela dei consumatori, al corretto funzionamento dei mercati in modo da assicurare efficienza ed equità.

Poiché la qualità ha le caratteristiche di un bene pubblico, sarà un ente terzo, soggetto pubblico o privato a definire gli strumenti suddetti.

Questi ultimi si possono identificare in: la classificazione, gli standard, e la certificazione.

Per **classificazioni** si intendono categorie numeriche o descrittive che hanno caratteristiche specifiche e comuni, e che sono usate per classificare i prodotti..

Gli **standard** sono quei valori, quei limiti e quelle procedure di misurazione che individuano la classe qualitativa di un prodotto. L'uso degli standard implica la definizione di uno *standard minimo di qualità* e l'esclusione dal

mercato della produzione di scarsa qualità, assicurando al consumatore prodotti di alta qualità e causando l'incremento della domanda e dei prezzi degli altri prodotti.

Gli scopi della classificazione e degli standard sono fondamentalmente tre:

- facilitare gli scambi fornendo un numero limitato di categorie omogenee in modo che, all'interno di una partita di merce, sia possibile una facile sostituzione ad un pari valore per il mercato;
- agevolare l'individuazione della relazione prezzo-valore tra le diverse partite di merce e tra le diverse possibili "qualità" di uno stesso prodotto;
- consentire, all'interno di un mercato, una migliore trasmissione delle informazioni relative, per esempio, alle preferenze dei consumatori, ai costi ed ai valori di mercato.

La classificazione e gli standards creano un linguaggio unico, con il quale i diversi attori della filiera agro alimentare si trasmettono in maniera più efficiente le informazioni sul prodotto. Essi fissano quindi, un sistema di riferimento in cui la variabilità di prodotto e l'asimmetria informativa vengono limitate, i tempi di ricerca del prodotto desiderato diminuiscono ed in generale efficienza del mercato aumenta.

Tuttavia nel caso in cui la qualità del prodotto è direttamente osservabile i suddetti strumenti per la qualità agiscono come restrizione imposta al

comportamento degli agenti del commercio e vincolo nella massimizzazione dell'utilità generando diminuzione del benessere degli individui. D'altro canto però in questo caso, l'uso della classificazione potrebbe rappresentare un utile strumento per la differenziazione dei prodotti.

I vantaggi evidenti si hanno nel caso dei prodotti la cui qualità non è direttamente osservabile come nel caso dei prodotti agro alimentari.

L'uso dello standard minimo di qualità comporta un aumento del benessere sociale perché impedisce che il livello qualitativo si abbassi.

Il mercato quindi deve attribuire un carattere di oggettività alla qualità, riconoscendogli una validità che non derivi dalle dichiarazioni del solo produttore, ma che sia riconosciuta universalmente.

Questa credibilità può derivare o dall'immagine di affidabilità acquisita negli anni, oppure da un attestato di un ente *super partes*, che verifichi la congruenza del prodotto a delle norme o regole definite da enti specializzati.

L'avvento del mercato unico ha evidenziato la necessità di eliminare barriere tecniche che impediscono la libera circolazione delle merci ed in parallelo di concepire un sistema di certificazione della qualità, che attesti la conformità del prodotto o quella della stessa organizzazione aziendale agli obiettivi o requisiti di qualità previsti.

La certificazione, in base alle Norme En serie 45000, è *“l’atto mediante il quale una terza parte (indipendente dalle parti interessate) attesta con un sufficiente livello di fiducia, che un determinato prodotto, processo o servizio, è conforme ad una data norma tecnica o regola tecnica”*.

La **certificazione** in Italia è attuata da Enti di certificazione che operano sulla base di linee guida stabilite a livello internazionale dall’ISO e recepite in ambito europeo dal CEN (Comitato Europeo per la standardizzazione) ed in ambito nazionale dall’UNI (Ente Nazionale di Unificazione). Questi organismi di controllo devono essere a loro volta accreditati da un ente che verifichi la loro idoneità a svolgere i controlli e cioè che la loro attività sia conforme alla normativa comunitaria. In Italia tra gli Enti di accreditamento vi sono il Sinal (Sistema Nazionale per l’Accreditamento dei Laboratori), che si occupa dell’accREDITAMENTO dei laboratori di prova per la certificazione e il Sincert (Sistema Nazionale AccREDITAMENTO Organismi di Certificazione), che invece opera la concessione dell’accREDITAMENTO agli enti di certificazione.

Si possono distinguere due principali tipologie di certificazione:

- **La certificazione cogente**, che attesta il rispetto delle norme di carattere obbligatorio, stabilite per garantire la sicurezza dei prodotti;

- ***La certificazione volontaria*** che invece è una scelta dell'impresa che si sottopone a una forma di controllo da parte di un organismo indipendente.

All'interno di queste due tipologie possiamo ulteriormente distinguere:

- ***la certificazione di prodotto*** che stabilisce la conformità dello stesso ad una norma stabilita; è un attestato puntuale, a livello di singolo prodotto, quindi ogni addizione al catalogo richiede una certificazione;
- ***la certificazione di sistema*** che attesta la conformità del sistema aziendale ad una norma riconosciuta; essa riconosce la capacità dell'azienda a garantire la qualità promessa per tutti i suoi prodotti.

Le motivazioni che portano un'azienda sulla via della certificazione possono essere diverse e davanti ad un prezzo significativo, sia in termini monetari che di riorganizzazione aziendale, che la stessa deve affrontare si possono elencare i seguenti benefici:

- La redistribuzione ed il ridimensionamento delle responsabilità legali da prodotto difettoso. L'organizzazione di un sistema di qualità aziendale prevede una serie di controlli e collaudi registrati che attestano il rispetto di standards e parametri di riferimento. Questo permette all'impresa di gestire al meglio gli eventuali reclami fatti sul proprio prodotto e in sede legale di dimostrare la sua estraneità su

eventuali difetti causati in fasi successive alla produzione (trasporto, conservazione, distribuzione, utilizzazione, ecc.)

- Il miglioramento dell'efficienza aziendale. Un sistema qualità comporta necessariamente una serie di revisioni dei processi aziendali ed una loro razionalizzazione. Questo a sua volta produce un controllo della gestione molto più mirato ed efficace attraverso la disposizione di obiettivi operativi precisi ed articolati imposti dalla qualità stessa.
- Certificazione di qualità come necessità o come opportunità. Molti sono i casi in cui il mercato impone la certificazione o comunque riconosce un vantaggio alle aziende che hanno questo attestato e quindi esse stessa diventa una necessità .

Nei settori privi di una chiara definizione di quelle che sono le prestazioni qualificanti, la certificazione del sistema di qualità diventa un elemento di differenziazione, garantendo il cliente sull'affidabilità della fornitura in termini di qualità e rispondenza alla sicurezza.

La certificazione inoltre giova all'azienda in termini di immagine e credibilità in quanto ha valenza europea e di conseguenza è riconosciuta in tutto il mercato comunitario.

L'Ente di certificazione dal canto suo, vivendo di questo business, non può permettersi di rilasciare certificati non veritieri mettendo a rischio la sua stessa autorizzazione a certificare e svolge attività di controllo sulle aziende certificate attraverso verifiche programmate e saltuarie.

3. La certificazione della qualità nel sistema agroalimentare.

Ambito regolamentato.

Nella certificazione volontaria si distinguono un ambito normativo di tipo regolamentato e uno di tipo volontario.

Per quello che riguarda l'ambito normativo si prendono in considerazione quei regolamenti comunitari che tutelano :

- le produzioni agroalimentari tipiche di certe aree geografiche fissandone le modalità di produzione, trasformazione ed elaborazione (**DOP e IGP**)
- i prodotti distinguibili per uno o più elementi da altri analoghi (**STG**)
- I prodotti ottenuti con particolari tecniche colturali (**prodotti biologici**)

Le caratteristiche eterogenee, legate soprattutto al territorio di provenienza dei cosiddetti prodotti tipici ha reso estremamente difficile la applicazione per questi prodotti di una normativa tecnica univoca.

Il Consiglio CE ha approvato nel 1992, su pressione in particolare dei paesi mediterranei della Comunità, due regolamenti che riguardano l'uno le denominazioni di origini protette e le indicazioni geografiche protette (Reg. n.2081 del 14 luglio 1992 G.U.C.E. n. L.208) e l'altro gli attestati di

specificità per i prodotti alimentari (Reg. n.2082 del 14 luglio 1992 G.U.C.E. n. L.208).

Questi due regolamenti prevedono l'applicazione dei marchi comunitari DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) o STG (Specialità Tipica Garantita) e disciplinano tutti i prodotti agroalimentari (ad esclusione del vino) le cui caratteristiche sono legate indissolubilmente o con un luogo geografico di produzione, le DOP e le IGP, o legate ad una ricetta tradizionale consolidata nel tempo, le STG.

Per “Denominazione d’Origine” si intende:

“il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare

- *originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e*
- *la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all’ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell’area geografica delimitata”;*

Per “Indicazione Geografica” si intende invece:

“il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare

- *originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e*

- *di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata*".

La tutela della qualità di un prodotto DOP è quindi, indissolubilmente legata al suo luogo di origine, mentre nel caso dell'IGP è sufficiente che anche solo una delle caratteristiche del prodotto sia riconducibile al territorio specifico.

Il provvedimento legislativo in questione ha principalmente tre fini:

- incoraggiare le diverse produzioni agricole
- proteggere i nomi dei prodotti contro gli abusi e le imitazioni, in quanto l'Europa è ricca di prodotti alimentari e, quando un prodotto diventa conosciuto al di fuori dei confini nazionali, si trova in un mercato in cui altri prodotti si definiscono genuini e ostentano uno stesso nome.
- aiutare i consumatori fornendo loro delle informazioni sul carattere specifico dei prodotti e orientarli verso prodotti di qualità garantita.

La domanda di registrazione è accessibile alle sole associazioni di produttori e/o trasformatori. Queste presentano la domanda di registrazione allo Stato Membro sul cui territorio è situata l'area geografica in oggetto allegando il disciplinare di produzione che contiene tutti i requisiti richiesti

dal regolamento, che codifica i passaggi necessari per arrivare al prodotto finito.

Dopo i controlli da parte dello Stato membro, l'istanza è inoltrata alla Commissione che verifica il rispetto dei requisiti e che non vi siano dichiarazioni di opposizione da parte di altri Stati membri. Infatti ogni Paese è obbligato ad informare i suoi partner comunitari prima di introdurre una norma che disciplina lo standard di un prodotto alimentare. Successivamente la denominazione è iscritta al Registro delle Denominazioni di Origine protette e delle Indicazioni geografiche protette, con i nomi degli organismi di controllo interessati.

La Commissione Europea ha creato un logo che permette di identificare prontamente i prodotti alimentari inseriti nei sistemi di tutela noti come DOP, IGP ed STG (fig. 1).

Questo nuovo logo permette ai produttori di far conoscere meglio i propri prodotti ai consumatori. Il logo dimostra che le qualità specifiche di un determinato prodotto sono legate alla regione da cui proviene, ed è la sua vera garanzia di autenticità.

Attualmente più di 500 tra formaggi, carni, prodotti ortofrutticoli sono registrati come DOP o IGP.

- 31 formaggi
- 2 varietà di oliva da tavola

- 27 prodotti a base di carne
- 39 ortofrutticoli e cereali
- 2 tipologie di carne fresca
- 3 Prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria e della biscotteria
- 30 Oli e grassi / Olio di oliva
- 3 Prodotti non alimentari e di altro tipo.



Fig. 1 – Loghi delle DOP, IGP ed STG. (Fonte: www.politicheagricole.it).

Per quanto concerne le attestazioni di specificità (STG), sono un riconoscimento della diversità di alcuni prodotti rispetto ad altri analoghi in quanto ottenuti utilizzando materie prime tradizionali o un metodo di produzione o trasformazione di tipo tradizionale e che presenta un livello qualitativo superiore. La differenza con la DOP e l'IGP è che nel caso dell'STG non sempre c'è il diritto d'uso esclusivo del nome del prodotto

ma solo l'obbligo della dicitura Specialità Tipica Garantita che deve essere esposta insieme al logo della Comunità (fig. 1).

Chiunque, indipendentemente dalla propria localizzazione nell'Unione aderendovi può fregiarsene. L'attestazione di specificità è concessa in base a un disciplinare di produzione come nel caso delle DOP e IGP.

Esempio di STG in Italia è la mozzarella che è individuata come *“formaggio fresco a pasta filata, molle, a fermentazione lattica, di forma sferoidale (con peso da 20 a 250 g), eventualmente con testina, o a treccia (con peso da 125 a 250 g)”*.

Per ottenere cibi sani e di qualità, si è sviluppata in particolare nell'ultimo decennio, l'agricoltura biologica, un settore con precisi Regolamenti dell'Unione Europea e da provvedimenti legislativi nazionali.

L'agricoltura biologica persegue una produzione agro-alimentare "pulita", in perfetta armonia con la natura, esclude l'uso , nei campi e nelle stalle , dei prodotti chimici di sintesi (pesticidi,erbicidi, fertilizzanti, antibiotici, etc.), con più obiettivi dichiarati:

- produrre cibi che conservano tutte le loro proprietà naturali;
- allevare animali sani, rispettando il loro benessere;
- recuperare la biodiversità, preservando l'integrità del territorio e i suoi aspetti paesaggistici.

Una strada che appare ormai indispensabile per migliorare la qualità della vita e dell'ambiente. I consumatori iniziano ad essere consapevoli di tali premesse: infatti, il consumo di prodotti biologici, anche nel nostro Paese, è in costante crescita...

Un suolo sano e vitale è la corretta base di partenza per ottenere prodotti sani e vitali. Questo è il primo impegno dell'agricoltore biologico.

Banditi dunque concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici di origine chimica, nel biologico la crescita delle piante viene sostenuta dall'utilizzo di prodotti organici (come il letame, il compost) o di tecniche (come il sovescio, le rotazioni colturali) appropriate, dall'utilizzo di prodotti o meccanismi di difesa naturali (come zolfo, rame, macerati di piante, lancio di insetti utili predatori dei parassiti, consociazione di piante diverse).

Si recuperano anche varietà antiche o dimenticate, talora meno produttive, ma più rustiche e quindi meno attaccabili dai parassiti.

Il miglioramento o il recupero della biodiversità nell'ambito dell'ecosistema agrario, ottenuto attraverso la conservazione o il reimpianto di siepi, boschetti, piccoli specchi d'acqua, fasce di rispetto, è un altro grande alleato dell'agricoltore biologico, che utilizza sempre mezzi meccanici appropriati, di ragionevole potenza, e opera le minime lavorazioni del suolo (es. aratura poco profonda, semina su sodo), per preservarne ed incrementarne la presenza di sostanza organica. In

agricoltura biologica è naturalmente vietato l'utilizzo di sementi od organismi geneticamente modificati.

L'agricoltura biologica comprende e asseconda la natura. Rifiuta le soluzioni offerte dalla chimica e dalla genetica e chiede ai produttori responsabilità ecologica e professionalità; punta all'alta qualità, alla conservazione d'ogni preziosa risorsa, alla salvaguardia ambientale e al benessere degli animali; rispetta le esigenze di produttori e consumatori. Tutti obiettivi che stanno trovando rilevanti consensi: tanto è vero che, nell'ultimo decennio, il biologico è cresciuto considerevolmente, per una maggiore sensibilità ambientale ed attenzione alla salute. Il settore è dunque in costante progressione, ed anzi la richiesta supera ormai l'offerta, in Italia come nel mondo. Oggi nel nostro paese, a testimonianza della validità del metodo, sono più di 50mila le aziende che praticano l'agricoltura o la zootecnia biologica, su oltre un milione di ettari.

Così nel contesto europeo e mondiale l'Italia, grazie al suo clima, alla ricchezza e diversità dei suoi ecosistemi, alla tipicità e varietà dei suoi prodotti, grazie alle sue grandi tradizioni agro-alimentari e gastronomiche, si configura come il paese ideale, perfettamente vocato, per le produzioni biologiche, tutte di alta qualità, ed alla tipicità di tutte le nostre Regioni.

I prodotti dell'agricoltura biologica, per le loro intrinseche qualità, sono buoni e gustosi, sicuri da mangiare e con elevati valori nutritivi, superiori ai

prodotti dell'agricoltura convenzionale (è stata provata la presenza di maggior quantità di vitamine, sali minerali, oligoelementi), a tutto vantaggio della nostra salute.

Il prezzo sul mercato è superiore a quello degli alimenti dell'agricoltura convenzionale, ma ciò è dovuto in parte ai costi della certificazione, alle minori produzioni, alla maggior manodopera richiesta nei campi, in parte ad un sistema di distribuzione ancora non bene a punto.

A dimostrazione della grande vitalità del biologico italiano, esportiamo all'estero (in particolare in Europa, Stati Uniti e Giappone) oltre un terzo della produzione biologica nostrana, soprattutto frutta e ortaggi, cereali, legumi, pasta, riso, olio extravergine d'oliva, vino, formaggi, latte e latticini, salse e condimenti, frutta secca, miele, prodotti da industria.

Per quanto concerne la zootecnia, le norme che regolano gli allevamenti biologici sono precise, e rispondono in primis ad un fondamentale principio di base: al benessere degli animali deve essere rivolta la massima cura. Negli allevamenti biologici un ruolo importante riveste innanzitutto la scelta della razza, che deve essere possibilmente autoctona, che vuol dire più rustica, propria di quel particolare territorio, che ben s'adatta dunque all'ambiente e offre maggiori garanzie di resistenza fisica.

I mangimi devono essere composti da ingredienti di origine vegetale e biologica, mentre sono banditi ormoni, antibiotici e cure allopatiche. Le

uniche cure consentite sono quelle omeopatiche. Nei prodotti biologici dunque non trovano spazio coloranti, conservanti, additivi artificiali in genere.

Agricoltura ed allevamenti biologici sono sottoposti ad un rigoroso sistema di controllo, uniformato sull'intero territorio dell'Unione Europea ai sensi del Reg. CE 2092/91 e successivi, che monitorizza l'intero ciclo del prodotto, dalla preparazione del terreno per la semina fino alla vendita. Le aziende biologiche, vengono ispezionate (anche a sorpresa) in tutti i loro ambiti , terreni, stalle magazzini, carico e scarico dei prodotti, etc.

Alla fine, soltanto chi è entrato nel regime di controllo, ottemperando a quanto richiesto dalla legge, può definire i propri prodotti come provenienti "da agricoltura biologica". Ed è questa l'esatta dicitura per riconoscerli. Essa appare sull'etichetta, sulla quale devono essere altresì indicati: il nome, per esteso, dell'organismo di controllo , gli estremi dell'autorizzazione ministeriale; la sigla dell'Italia (IT), quella dell'organismo di controllo (codice di 3 lettere), il codice del produttore, la lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco) assieme al numero di autorizzazione. Tutti questi elementi formano una "carta d'identità" del prodotto che non può essere contraffatta (in più esiste il marchio Comunitario adottato dalla Commissione Europea a fine '99, ma la sua presenza in etichetta è facoltativa), e che garantisce al consumatore che:

- ?? almeno il 95% degli ingredienti del prodotto sono stati ottenuti con il metodo biologico;
- ?? il prodotto è conforme alle norme del regime ufficiale di controllo;
- ?? il prodotto proviene direttamente dal produttore o dal preparatore in un imballaggio sigillato;
- ?? il prodotto reca il nome del produttore, del preparatore o venditore nonché il nome o il numero di codice dell'organismo di controllo.

Gli Organismi di controllo operano su tutto il territorio nazionale con oltre un migliaio di tecnici, i quali lavorano nelle diverse sedi regionali e provinciali, e sono i protagonisti di quel "sistema di controllo" (istituito negli Stati della Unione Europea) che certifica i processi produttivi del biologico. Il loro compito è controllare e certificare le produzioni biologiche italiane, secondo il Regolamento europeo e la legge italiana, garantendo al consumatore – che ha scelto di nutrirsi biologicamente – la qualità assolutamente naturale di quanto ha nel piatto.

Fig. 2 – Logo dei prodotti provenienti "da agricoltura biologica". (Fonte: www.politicheagricole.it).

4. La certificazione della qualità nel sistema agroalimentare.

Ambito volontario.

Il concetto di qualità entra in ambito aziendale negli anni venti e si concentra molto sul prodotto, sulla sua conformità a specifiche tecniche che viene assicurata da ispezioni e controlli sul prodotto finito.

Negli anni cinquanta e sessanta il concetto e il ruolo della qualità hanno subito un'evoluzione con l'introduzione dei concetti di "controllo totale della qualità (Total Quality Control, TQC), "gestione totale della qualità" (Company Wide Quality Control, CWQC) e "spirale della qualità" che rivoluzionano l'organizzazione aziendale allargando l'obiettivo della qualità a tutte le aree aziendali e quindi all'approvvigionamento, produzione, manutenzione, formazione personale, ecc.

Nel 1987 l'ISO, con le norme serie 9000 (9001, 9002, 9003 e 9004), 10011 e 10012, ha fissato gli standard dei **sistemi di qualità** e della garanzia di qualità. In Europa queste norme sono definite nella serie EN 29000 – 1/2/3/4, mentre sono riprese in ambito nazionale come norme UNI EN serie 29000.

Le ISO 9000 hanno permesso di standardizzare l'approccio all'introduzione in azienda di un Sistema Qualità, superando così le differenze tra i diversi

sistemi nazionali e divenendo il modello di riferimento internazionale per lo sviluppo del Sistema Qualità aziendale. Esse sono state adottate praticamente in tutto il mondo anche se con sigle e numerazioni diverse.

Questa diffusione è dovuta a le principali caratteristiche delle norme ISO:

- esse rappresentano il primo vero sforzo unificatore
- possono essere applicate validamente in tutti i settori merceologici;
- permettono, grazie alla loro flessibilità, un'attuazione personalizzata del Sistema Qualità in ogni singola azienda
- sono molto innovative
- sono compatibili nella loro attuazione pratica con la moderna gestione manageriale della Qualità (Qualità Totale).

Emerge in tutte le norme ISO una filosofia di fondo che invita a prevedere il più a monte possibile una serie di situazioni in modo da poter anticipare eventuali problemi della non Qualità.

Alla base della definizione di Sistema Qualità c'è l'importante concetto di Sistema: per sistema si intende un insieme di parti legati tra loro da legami di interdipendenza. Questo significa che effettuando un intervento su una singola parte del sistema si hanno ripercussioni anche sulle altre.

Riportando nell'azienda questo concetto ci si rende conto che ogni ente, ufficio o funzione non deve mirare ad ottimizzare solo i suoi obiettivi, ma

cercare di poter attuare attività e azioni coerenti con una strategia di sistema.



Fig.3 – Attività coinvolte nel sistema qualità. (Fonte: “Certificare il Sistema Qualità”, Raffaele Montefusco, ISEDI 2003,pag. 19).

Gli obiettivi del Sistema Qualità riguardano quindi tutti i settori di un'azienda:

- Personale ed organizzazione: coinvolgimento di tutto il personale, trasparenza dell'organizzazione, eliminazione delle attività

ridondanti, chiara definizione delle competenze, responsabilità e autorità.

- Sviluppo dei prodotti: controllo dei prodotti dalla fase di progettazione fino al loro utilizzo, progettazione di prodotti più affidabile, documentazione e dimostrazione delle caratteristiche di sicurezza dei prodotti.
- Processi: controllo ed ottimizzazione dei processi, standardizzazione dei procedimenti e conseguentemente mantenimento del know-how aziendale, riduzione degli scarti e delle rilavorazioni, processi aziendali mirati alla prevenzione dei problemi, introduzione in azienda delle metodologie e strumenti per il miglioramento continuo.
- Clienti: riduzione dei reclami dei clienti, riduzione degli interventi di assistenza, percezione dei mutamenti del mercato, limitazione delle verifiche da parte dei clienti, riconoscimento internazionale per mezzo del certificato ISO 9000, rapporto con i clienti improntati alla massima collaborazione.

Il sistema di qualità, pur avendo delle logiche e delle basi teoriche comuni a tutte le tipologie aziende e di attività, si può personalizzare con una serie di accorgimenti che permettono di adattare i singoli elementi (o punti) del sistema alla specifica realtà aziendale.

Le norme ISO della serie 9000 del 1987, pur costituendo un notevole passo avanti nel campo dell'unificazione e della standardizzazione, hanno dimostrato delle criticità nel loro utilizzo e nella loro applicazione:

- genericità: necessità di guide interpretative; proliferazione di norme settoriali; difficoltà nei mutui riconoscimenti.
- limitazione: non erano compresi i servizi
- staticità: non si parla sufficientemente di pianificazione; insufficiente orientamento alla soddisfazione del cliente; mancanza di flessibilità nel tempo.

Alla fine del 2000, il comitato 176 Assicurazione di qualità e management per la qualità dell'ISO, ha ultimato il processo di revisione della famiglia delle norme ISO 9000 che hanno preso il nome di **Vision 2000**.

La nuova norma che prende il nome di *ISO 9001:2000 Sistemi per la gestione per la qualità – Requisiti*, abbandona il precedente concetto di assicurazione della qualità introducendo quello di gestione, concetto che enfatizza l'importanza nell'integrazione tra i diversi settori di un'azienda per raggiungere l'obiettivo qualità. Con la Vision 2000 inoltre è stato introdotto il concetto di modello di processo per il quale ogni operazione riceve un flusso di elementi (richiesta del cliente) in entrata e produce un flusso in uscita (soddisfazione del cliente).

In generale, dal punto di vista applicativo, si può dire che la Vision 2000 è più snella, poiché si passa dalle precedenti ventiquattro norme a circa una dozzina.

Un'impostazione diversa invece assume la **certificazione di prodotto**.

Per certificazione di prodotto si intende la certificazione di conformità di un prodotto ad una norma che ne specifica i requisiti funzionali a garantire l'idoneità allo scopo (UNI CEI EN 45020).

Scopo della certificazione di prodotto è quella di fornire al consumatore elementi di garanzia sui requisiti di idoneità all'utilizzo predefinito.

Le finalità della certificazione di prodotto possono essere:

- la qualificazione ed il riconoscimento dell'origine del prodotto;
- valorizzazione degli ingredienti genuini e di alto livello qualitativo;
- valorizzazione di caratteristiche dovute ad un particolare processo produttivo di qualità (es. a basso impatto ambientale);
- evidenziazione dell'assenza di alcuni componenti nocive per la salute del consumatore fornendo garanzia di salubrità e di sicurezza;
- La garanzia di rintracciabilità del prodotto, assicurando la conoscenza e la responsabilità di tutti i partecipanti alla filiera.

Nell'Industria agro alimentare il criterio della certificazione di prodotto è poco applicato e spesso sostituito da quello della garanzia del marchio: imprese alimentari di ogni dimensione e tipologia investono ed impegnano il loro nome sulla marca che assume in sé il valore di garanzia di qualità , continuità, innovazione competitiva a favore della conservazione del rapporto fiduciario e della fidelizzazione del consumatore.

La certificazione di prodotto prevede la predisposizione di un disciplinare di produzione e l'intervento di un organismo di controllo esterno che ne verifica l'applicazione.

Ad esclusione delle denominazioni d'origine e in genere dell'ambito regolamentato le certificazioni di prodotto interessano le aziende che si insediano in mercati particolari come quello dell'ortofrutta nella GDO dei Paesi Nord Europei.

Negli ultimi anni l'importanza assegnata dalle imprese agli aspetti ambientali connessi alla loro attività produttiva è cresciuta . Si tratta di una scelta dettata soprattutto da esigenze di tipo pratico: mentre, da un lato, il mercato chiede sempre di più in termini di sicurezza e qualità dei prodotti, dall'altro la legislazione comunitaria hanno imposto alle imprese nuovi standard di performance in termini di sicurezza e ambiente.

In Italia tali esigenza si sono imposte in maniera significativa soltanto nell'ultimo decennio a seguito della pubblicazione delle norme UNI EN

29000, EN ISO 9000, per il sistema di qualità aziendale, **ISO 14001** e del regolamento **EMAS 761/2001** (**Environmental Management and Audit Scheme**) che ha modificato il precedente regolamento 1836/93 per la gestione ambientale.

Gli obiettivi perseguiti sono sostanzialmente gli stessi, l'adesione è volontaria e comporta un grande sforzo per le aziende, soprattutto le Piccole Medie Imprese; numerosi però sono i vantaggi che ne conseguono: riduzione dei rischi e delle problematiche ambientali, riduzione del consumo di materie prime, riduzione dei costi assicurativi, agevolazioni fiscali, miglioramento dell'immagine aziendale rispetto all'ambiente esterno.

L'impresa che intende adottare un Sistema di Gestione Ambientale potrà farlo decidendo di aderire ad uno dei due sistemi riconosciuti:

- quello, internazionale, della norma ISO 14000;
- quello, europeo, del Regolamento EMAS, che ingloba il sistema di gestione ambientale conforme alla norma ISO 14001, ma che richiede un impegno maggiore.

In base al nuovo regolamento EMAS può aderire a tale sistema di gestione ambientale *“qualsiasi organizzazione che intenda migliorare le sue prestazioni ambientali complessive”*, e non più solo le industrie del settore manifatturiero, come stabiliva invece il vecchio regolamento.

Nel caso di adozione del sistema EMAS l'impresa deve, concretamente attuare diverse fasi:

- Analisi ambientale: l'azienda dovrà effettuare un'analisi ambientale delle sue attività, dei prodotti, dei servizi.
- Sistema di gestione ambientale: individua gli strumenti e le attività più adatte a conseguire gli obiettivi del regolamento. Dovrà essere conforme sia alle disposizioni del regolamento EMAS che alla norma internazionale ISO 14001. Un'azienda già dotata di quest'ultima certificazione quindi parte avvantaggiata.
- Effettuazione di audit ambientali: l'azienda prevede audit programmati a scadenze diverse ed ad intervalli non superiori a tre anni, impostati in modo da valutare le prestazioni ambientali dell'azienda per garantire la conformità alle procedure stabilite.
- Dichiarazione ambientale: l'azienda fornisce una propria dichiarazione ambientale al fine di fornire al pubblico ed ai soggetti interessati, informazioni sull'impatto e sulle prestazioni ambientali della sua struttura e dei sue attività in genere.
- Analisi e convalida: l'azienda fa esaminare l'analisi ambientale, il sistema di gestione ambientale e la procedura di audit e convalidare la dichiarazione ambientale da verificatori ambientali accreditati.

- Trasmissione della dichiarazione ambientale: il risultato dell'esame al punto precedente viene trasmesso all'Organismo di Controllo che inserisce l'azienda nel registro delle Organizzazioni certificate.
- Verifiche successive: vengono eseguite annualmente per aggiornare lo stato dall'azienda rispetto ai requisiti.

Il logo EMAS è stato introdotto con la prima revisione del documento e può essere utilizzato nella pubblicità dei prodotti ma non sui prodotti stessi e loro imballaggi.



Fig.4 – Logo EMAS.

(Fonte: http://europa.eu.int/comm/environment/emas/index_en.htm)

A livello internazionale è stata elaborata la norma UNI ES ISO 14001, attraverso il quale l'azienda mira ad ottenere, da parte di un soggetto terzo, un'attestazione di conformità del proprio sistema di gestione ambientale.

Il regolamento si basa su cinque capisaldi:

- la definizione di politica ambientale
- la pianificazione di un progetto per l'attuazione della politica;
- l'attuazione e le operazioni necessarie a conseguire gli obiettivi ambientali finali ed intermedi;
- La messa in atto di misure di controllo atte a verificare e correggere le prestazioni ambientali;
- L'attuazione di continue revisioni manageriali per migliorare il sistema di gestione ambientale

In generale la certificazione ISO14001 richiede meno sforzo da parte dell'azienda in quanto confrontandola con il regolamento EMAS si evidenzia che:

- l'attività di pre-audit è raccomandata per l'ISO, obbligatoria per l'EMAS;
- l'EMAS prevede la pubblicazione obbligatoria della "dichiarazione ambientale", per rendere manifesti al pubblico gli effetti dell'attività sull'ambiente;
- la normativa ISO è concepita su base privatistica, mentre il modello EMAS coinvolge un soggetto pubblico (il comitato) e richiede che la dichiarazione ambientale sia resa pubblica;

Nonostante l'evidenza dei punti sopra elencati l'ISO 14001 mantiene un campo di applicazione internazionale mentre EMAS ha ambito europeo.

A riguardo dell'impegno etico e sociale di un'impresa, oltre ad essere testimoniato dal proprio Codice etico e/o Bilancio sociale, esso può anche essere certificato.

Questo nuovo standard internazionale di certificazione, che riguarda: il rispetto dei diritti umani, il rispetto dei diritti dei lavoratori, la tutela contro lo sfruttamento dei minori, le garanzie di sicurezza e salubrità sul posto di lavoro, è denominato **SA (*Social Accountability*) 8000**.

Questa norma non nasce nello stesso modo in cui si sono sviluppate le certificazioni tecniche (es. ISO 9000), cioè da parametri stabiliti da comitati di esperti nazionali di un settore specialistico che formalizzano tali scelte in norme da far condividere a livello nazionale ed internazionale percorrendo un lungo ciclo che si allarga dall'Europa (EN) fino al mondo (ISO). SA 8000 nasce dal CEPAA (Council of Economical Priorities Accreditation Agency, www.cepaa.org), emanazione del CEP (Council of Economic priorities), istituto statunitense fondato nel 1969 per fornire agli investitori ed ai consumatori, strumenti informativi per analizzare le performance sociali delle aziende.

Il CEPAA ha per missione lo scopo di rendere le organizzazioni in grado di essere socialmente responsabili, riunendo i principali stakeholder per sviluppare standard volontari basati sul consenso, accreditando organizzazioni qualificate per verificare la conformità, promuovendo la

conoscenza e comprensione dello standard e incoraggiandone l'attuazione a livello mondiale. L'organismo riunisce 21 membri, in rappresentanza delle organizzazioni sindacali, delle organizzazioni non governative, di associazioni che tutelano i diritti umani e dell'infanzia, di imprese che investono in modo socialmente responsabile, dei società di certificazione. La SA 8000 richiede che l'impresa soddisfi, in otto aree, dei requisiti minimi, basati su alcune Convenzioni e Raccomandazioni dell'*International Labor Organization* (ILO), sulla Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti del bambino e sulla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani.

Oltre alla conformità a questi criteri, la SA 8000 richiede che l'impresa rispetti le leggi nazionali e, qualora le norme nazionali e i requisiti della SA 8000 riguardino la stessa materia, deve applicare le condizioni che garantiscano migliori condizioni ai lavoratori.

Punto di forza della SA 8000 è che l'azienda che intende certificarsi deve garantire il rispetto dei criteri anche da parte dei propri fornitori.

Anche in questo caso è prevista una verifica da parte di Enti di Certificazione accreditati dal SAI.

Il sistema SA 8000 è caratterizzato inoltre da tre elementi essenziali per l'auditing sociale :

- l'esistenza di standard di performance che prevedono un requisito minimo;
- il processo di consultazione e di apprendimento che gli auditors devono attivare verso le parti interessate (ONG, sindacati e lavoratori);
- la presenza di un meccanismo di denuncia e di appello che consente ai singoli lavoratori, organizzazioni ed altre parti interessate di sottoporre problemi di non conformità degli impianti certificati.

Il numero delle imprese che ha ottenuto la certificazione SA8000 risulta in continuo aumento; nel marzo 2002, in tutto il mondo erano 118 le imprese certificate, mentre i settori produttivi maggiormente interessati sono quelli della produzione di giocattoli, dell'abbigliamento e dell'agroalimentare. In quest'ultimo caso, un esempio significativo è costituito da Coop Italia che, nel 1998, è stata la prima azienda europea a ottenere la certificazione SA8000.

5. Rintracciabilità di filiera e certificazione Eurep Gap.

La norma UNI 11020:2002 “Sistemi di Rintracciabilità nelle Aziende Agroalimentari” definisce i principi e fornisce delle linee guida per la realizzazione di un sistema di rintracciabilità di filiera interno all’azienda.

La **Filiera** (norma UNI 10939:2001 relativa a “Sistema di rintracciabilità nella Filiera agroalimentare - Principi generali per la progettazione e l’attuazione”) è un insieme definito delle organizzazioni con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare.

La **tracciabilità** può essere considerata come l'insieme delle informazioni utili per l'identificazione di un prodotto o di un suo componente rilevante in un percorso che va "da monte a valle", con il termine di **rintracciabilità**, al contrario, si vuole evidenziare il processo inverso, e cioè identificare il prodotto alimentare o le sue componenti essenziali "da valle a monte", tramite la scelta di strumenti consoni ed efficaci.

Per attuare un sistema di rintracciabilità bisogna spiegare che cosa si intende per profondità e per estensione della filiera.

Per **profondità della filiera** si intende la definizione dell’origine e della fine della filiera, includendo le organizzazioni coinvolte e le fasi produttive connesse. Per **estensione della rintracciabilità** si intendono i componenti

rilevanti che possono includere le materie prime, gli additivi, i semilavorati ed i materiali di imballaggio.

Per il quadro normativo volontario le norme sono la **UNI 10939:2001** - sui principi generali per la progettazione e l'attuazione di un sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - e la **UNI 11020:2002** - sui requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari. Le norme definiscono i principi e specificano i requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità di filiera e aziendale in tutti i casi in cui si voglia documentare la storia di un prodotto e risalire alle specifiche responsabilità attraverso l'identificazione e la registrazione dei flussi materiali e delle organizzazioni che contribuiscono alla formazione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare. La norma **UNI 10939** lascia alle parti la definizione del principio e della fine della filiera e dei componenti da rintracciare. La norma **UNI 11020:2002** è rivolta ai singoli anelli della filiera e specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari.

Sulla base della norma UNI 10939 un'organizzazione appartenente alla filiera (generalmente l'ultima azienda produttrice) può richiedere la certificazione di conformità alla norma ad un ente di certificazione indipendente.

La rintracciabilità totale all'interno dell'azienda (provenienza delle materie prime, stato dei semilavorati, destinazione dei lotti di prodotto finito) diventa cogente dal 1 gennaio 2005, secondo le disposizioni del Reg. 178/2002.

La norma volontaria UNI 10939:2001 è in sintonia con quanto si sta facendo nella UE e in Italia per garantire al consumatore sia le caratteristiche igienico sanitarie dei prodotti agroalimentari, sia un processo produttivo trasparente. A tal proposito basti pensare alla normativa cogente prodotta negli ultimi anni:

- il Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare (12 gennaio 2000),
- il Reg. CE n.178/02, che tra le altre cose istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare,
- il D.M. 24 luglio 2003 sulla rintracciabilità del latte, ecc.

In base alla suddetta norma qualsiasi organizzazione appartenente ad una filiera agroalimentare può richiedere la certificazione volontaria della rintracciabilità di un determinato prodotto o di un suo componente rilevante, divenendo così responsabile, per tutte le altre organizzazioni coinvolte, del sistema di rintracciabilità adottato. In tal caso tutti i settori appartenenti alla filiera devono essere controllati da un organismo di certificazione qualificato e indipendente che operi in conformità alla norma internazionale EN 45011.

Nel quadro normativo cogente il **Regolamento europeo 178/2002** è il riferimento per tutti gli operatori del settore alimentare. Questo "stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e ne fissa la procedure". Il regolamento "disciplina tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti" (e dei mangimi) e in particolare l'articolo 18 prevede – dal primo gennaio 2005 - la rintracciabilità aziendale di qualsiasi prodotto alimentare (e anche di parti di esso). Nel comma 4 si specifica che "gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità". L'etichettatura è dunque uno dei temi centrali per garantire la sicurezza e l'igiene del prodotto sul mercato.

Per alcuni settori la rintracciabilità è già cogente: per le carni bovine, per il settore ittico, per le uova; un più recente decreto disciplina un sistema di rintracciabilità del latte, altri regolamenti si riferiscono agli OGM.

L'organizzazione che richiede la certificazione dovrà predisporre:

- l'identificazione delle unità produttive, di stoccaggio e di preparazione
- l'identificazione del prodotto e la sua registrazione lungo tutta la filiera,

- un efficiente sistema di rintracciabilità all'interno delle organizzazioni e tra le organizzazioni,
- un piano di controllo per assicurare il corretto funzionamento del sistema di rintracciabilità presso tutte le organizzazioni coinvolte,
- le attività di addestramento in relazione a tutto il personale coinvolto,
- una verifica periodica del sistema di rintracciabilità.

L'organizzazione che richiede la certificazione dovrà preparare:

- l'Accordo di Rintracciabilità di Filiera,
che dovrà contenere l'impegno di ogni organizzazione coinvolta al rispetto delle procedure concordate per la realizzazione e l'attuazione del sistema della rintracciabilità; le **Organizzazioni della filiera** devono essere tra loro correlate da **vincoli contrattuali** (per la condivisione degli obiettivi comuni) e **coordinate** dall'Organizzazione che richiede la certificazione e si assume la responsabilità della conformità del prodotto rispetto alle norme di riferimento.
- le registrazioni,
relative all'attività del processo produttivo e agli esiti dei controlli e delle verifiche effettuate.
- il Disciplinare Tecnico condiviso da tutti i soggetti della filiera.

Il Disciplinare dovrà contenere:

~~la~~ la descrizione della filiera stessa,

- ~~✍~~ l'indicazione degli accordi contrattuali tra le parti,
- ~~✍~~ le specifiche responsabilità
- ~~✍~~ le modalità di gestione e verifica del sistema di rintracciabilità e degli aspetti di igiene e sicurezza; a tal fine deve essere definito un piano di controllo.

La documentazione che descrive la Filiera deve fare riferimento al prodotto o alla sua componente significativa oggetto di certificazione e alle organizzazioni coinvolte (è necessario definire dove inizia e dove termina la Filiera: il certificato ne riporta il dettaglio). Poiché il sistema coinvolge un insieme coordinato di organizzazioni, assume importanza la figura del “gestore della Filiera”, non necessariamente interno a essa, che assicura i compiti di coordinamento e verifica del sistema stesso.

La base della certificazione della rintracciabilità di Filiera è il concetto di garanzia.

Il produttore si adopera per garantire il proprio prodotto, dichiarando e assumendo le proprie responsabilità nella Filiera alimentare; in questa fase, l'ente di certificazione può assisterlo nello sforzo di dare solidità al sistema.

La definizione delle modalità operative e del grado di affidabilità, presupposto essenziale di ogni processo di certificazione, costituiscono al

tempo stesso guida per il produttore e garanzia per il consumatore. Certificare la rintracciabilità di Filiera è quindi una risposta alle esigenze del consumatore in termini di trasparenza e di assunzione di responsabilità.

L'Iter di certificazione

- Formulazione di un'offerta economica;
- stipula di un contratto di certificazione;
- valutazione della documentazione inviata dal Richiedente;
- visita di valutazione in Azienda e sui soggetti di filiera da parte di valutatori esperti di settore;
- rilascio del **certificato di conformità** con licenza d'uso del marchio di conformità.

La Certificazione di rintracciabilità di Filiera diventa così uno strumento importante:

- per la valorizzazione delle attività svolte in sinergia con altre organizzazioni;
- per migliorare l'aspetto gestionale della produzione, infatti la gestione per lotti permette di identificare in ogni momento i flussi materiali e le attività che hanno contribuito alla produzione del prodotto finito,
- per aumentare il livello di trasparenza del processo produttivo, dando la possibilità di richiamare agevolmente il prodotto in situazioni di emergenza,

riuscendo a identificare e isolare “l’anello” responsabile, evitando che il sospetto si allarghi a tutti i soggetti coinvolti nell’ottenimento del prodotto;

- per garantire maggiormente le produzioni offerte sul mercato,
- per garantire informazioni più appropriate ai consumatori
- innalzare il livello competitivo sul mercato.

Per una migliore garanzia sulla gestione della filiera agroalimentare soprattutto durante la fase di campagna cioè quella legata all’azienda agricola di produzione, **EUREP GAP** è il documento normativo privato, per la certificazione internazionale di prodotto, maggiormente riconosciuto e il più richiesto a livello europeo, in particolar modo dalla GDO. Sviluppata dall’associazione internazionale EUREP (Euro Retailer Produce Working Group) che raggruppa le maggiori realtà della grande distribuzione organizzata a livello europeo - fra cui l’italiana Coop - EUREP GAP si ispira ad un modello di agricoltura sostenibile che prevede la verifica di conformità ai requisiti stabiliti nelle "buone pratiche agricole" e certifica non soltanto la qualità e la salubrità degli alimenti, ma anche l’impatto ambientale e sociale della loro produzione.

Nel 1997 nasce questo documento redatto dal Comitato Eurepgap, a sua volta formato dai principali attori della filiera agroalimentare e cioè produttori, industria agro-alimentare e grande distribuzione.

In pratica si tratta di uno standard per la certificazione, su base volontaria, di frutta e verdura che viene applicato ai prodotti agricoli freschi, non lavorati e coltivati a scopo alimentare.

Eurepgap rappresenta la risposta al crescente interesse del consumatore in merito ai possibili impatti delle attività agricole sulla salubrità degli alimenti e sull'ambiente. Esso ha come obiettivo trasferire la filosofia delle *buone pratiche agricole* (gap = good agriculture practice) alle aziende agricole che vogliono ottenere questo certificato fissando degli standards minimi accettabili per i principali gruppi operanti in Europa.

Il protocollo incoraggia le tecniche di gestione integrata IPM (Integrated Pest Management) e ICM (Integrated Crop Management) nel contesto della produzione agricola commerciale, considerandole essenziali per il miglioramento e la sostenibilità a lungo termine della produzione agricola.

I coltivatori ricevono l'approvazione Eurepgap per mezzo di una verifica indipendente ad opera di un ente di certificazione approvato Eurepgap.

Gli standards minimi fissati da Eurepgap sono rappresentati dai cosiddetti "punti di controllo" costituiti a loro volta da:

- requisiti maggiori
- requisiti minori
- raccomandazioni.

La definizione di questi parametri avviene nel documento “punti di controllo e criteri di adempimento”, suddiviso in 14 paragrafi distinti e due allegati, a loro volta suddivisi in 210 punti di controllo: 47 requisiti maggiori; 98 requisiti minori e 65 raccomandazioni.

Affinché l’azienda sia conforme deve adempiere come minimo al 100% dei requisiti maggiori, al 95% dei requisiti minori mentre non esiste un limite minimo per le raccomandazioni che nel caso in cui non siano rispettate vengono considerate dei suggerimenti e spunti di miglioramento per l’azienda stessa.

L’azienda controlla i suoi adempimenti rispetto ai punti di controllo attraverso audit interni che vengono effettuati con cadenza annuale e che precedono la data di verifica da parte dell’organismo di controllo.

Il protocollo Eurepgap prevede tre tipologie di certificato a seconda del tipo di azienda:

- Opzione 1: azienda individuale
- Opzione 2: gruppi di produttori (associazioni, società, ecc.)
- Opzione 3 : azienda individuale che fa riferimento al benchmarking
- Opzione 4: gruppi di produttori che fanno riferimento al benchmarking.

I 14 paragrafi si riferiscono alle principali problematiche affrontate da Eurepgap:

1. Tracciabilità: l'azienda deve documentare e dimostrare il suo sistema per rintracciare il prodotto;
2. Documentazione e autocontrollo interno: sono previsti gli audit interni all'azienda e si evidenzia l'importanza di conservare i documenti per almeno due anni;
3. Varietà e portainnesti: tutto il materiale riproduttivo deve essere accompagnato da documentazioni che attestano la loro qualità e provenienza;
4. Storia e gestione dei siti: i nuovi siti che vengono messi a coltura devono essere analizzati al fine di valutare la loro idoneità ad accogliere la coltura stessa.
5. Gestione del terreno e dei substrati: tutte le tecniche di coltivazione devono essere rivolte a ridurre l'impoverimento del sito o eventuali rischi di erosione. Nel caso dei substrati deve essere documentata la procedura ed il luogo di sterilizzazione;
6. Impiego di fertilizzanti: le dosi dei fertilizzanti distribuiti devono essere prescritte da un tecnico competente e tutte le operazioni e relative modalità devono essere registrate; i macchinari per la distribuzione di fertilizzanti devono essere tenute in buone condizioni; il luogo di stoccaggio dei fertilizzanti deve essere ben

individuato e separato da altri materiali; è vietato l'uso di fanghi di depurazione derivanti da deiezioni umane;

7. Irrigazione/fertirrigazione: è vietato l'uso di acque luride non trattate; si suggerisce un piano di irrigazione al fine di evitare gli sprechi; Sono previste analisi annuali sulla qualità delle acque di irrigazione;
8. Difesa delle colture: si suggeriscono i metodi di difesa integrata e comunque si vieta l'uso di fitofarmaci consentiti sia nel paese di destinazione che nel paese di provenienza; tutte le applicazioni di fitofarmaci sono prescritte da un tecnico specializzato e registrate; i fitofarmaci devono essere conservati in luoghi idonei dove l'accesso è consentito al solo operatore fornito di patente verde (autorizzazione al vaneggiamento e alla distribuzione di fitofarmaci); devono essere rispettati gli intervalli di sicurezza dei fitofarmaci; le macchine per la distribuzione dei fitofarmaci devono essere tarate e tenute in buone condizioni; devono essere effettuate analisi a campione sul prodotto al fine di controllare eventuali residui di fitofarmaci, prima della raccolta; lo smaltimento dei contenitori vuoti di fitofarmaci e dei fitofarmaci obsoleti viene affidato a ditte specializzate.

9. Raccolta: il documento prevede un'analisi dei rischi in fase di raccolta, procedure di corretta prassi igienica, e buone condizioni igieniche per i lavoratori; si prevede il rispetto delle buone prassi igieniche anche nella fase di imballaggio sul punto di raccolta e trasporto del prodotto in azienda;
10. Maneggiamento dei prodotti: anche in questa fase si insiste sui principi di buona prassi igienica e sulla formazione in questa materia agli operatori; in caso di lavaggio postraccolta è importante analizzare la qualità delle acque; per i trattamenti postraccolta invece si pone attenzione sulle caratteristiche dei prodotti usati; le strutture aziendali devono essere idonee alle operazioni favorendo una facile pulizia e un mantenimento di condizioni igieniche idonee;
11. Gestione dei rischi da inquinamento, riutilizzo e riciclaggio dei rifiuti : si raccomanda l'individuazione di tutte le possibili fonti di inquinamento e di un piano per la gestione dei rifiuti;
12. Salute, sicurezza e condizioni di lavoro dei lavoratori: si raccomanda un piano di azione che promuova condizioni di lavoro sicure e salubri; si deve effettuare formazione a tutti i lavoratori al fine di una maggiore sicurezza; si sottolinea

l'importanza della cartellonistica di pericolo e del kit di pronto soccorso;

13. Aspetti ambientali: è previsto un piano di tutela ambientale che ha il fine di aumentare la biodiversità dell'ecosistema aziendale ed evitare l'impovertimento dello stesso a causa delle pratiche agricole;

14. Modulo reclami: è previsto un modulo per i reclami riguardo al rispetto delle norme Eurepgap e documentazione riguardo alle misure intraprese per far fronte agli stessi.

Tutti i punti sopra elencati mettono alla prova l'azienda stessa promuovendo una riorganizzazione dell'azienda stessa ed una gestione meglio mirata e più efficace.

Nel nostro Paese il protocollo sta riscuotendo un buon successo, soprattutto tra le aziende di produzione che hanno rapporti con l'estero, con 235 produttori certificati al 2003.

Se però si confronta la situazione italiana con quella estera si scopre che il nostro Paese presenta un certo ritardo rispetto ad altri paesi come Olanda, Spagna e Regno Unito, ma anche Germania, Austria e Francia.

La motivazione può essere legata essenzialmente a due fattori: l'Italia, a differenza di altri Paesi presenta un livello di export ortofrutticolo tutto sommato non elevato se rapportato alla sua produzione; in secondo luogo la

GDO nostrana sembra non essere particolarmente interessata all'Eurepgap e continua a preferire i propri disciplinari di produzione. Ogni catena della GDO ha le sue regole, ha i suoi capitolati di fornitura e non è stata accolta con favore l'idea, anche piuttosto innovativa, di uniformare e unificare tanti disciplinari in un unico documento. Un altro fattore che ha sfavorito la diffusione dell'Eurepgap sta nel fatto che mentre in Europa da subito si è creduto nei principi dell'agricoltura integrata che costituiscono i principi di base dell'Eurepgap, alcuni grandi nomi della distribuzione italiana hanno invece preferito aziende biologiche.

Una caratteristica importante delle aziende italiane è la modesta dimensione media delle superfici in possesso dalle aziende produttrici che rende onerosa l'implementazione dello schema.

Per ora, quindi, la certificazione Eurepgap costituisce una buona opportunità, se non una vera e propria esigenza, solo per i produttori che si rivolgono ai mercati esteri, del nord Europa in particolare.

6. Prima s.r.l.

Le aziende agricole italiane che esportano il loro prodotto all'estero soprattutto nel Nord-Europa si sono trovate ad affrontare il problema del loro adeguamento sia strutturale e gestionale rispetto agli standard minimi richiesti dal Protocollo in questione. Il supporto tecnico-scientifico necessario all'azienda per superare le difficoltà suddette è oggi rappresentato dagli studi di consulenza per le certificazioni dell'agroalimentare, quali Prima s.r.l., che hanno creato nuove opportunità per i tecnici del settore quali i laureati delle Facoltà di Agraria.

Preso conoscenza di tale realtà attraverso confronti con colleghi che già svolgevano attività professionale in tale ambito di consulenza ed acquisito interesse all'argomento "qualità e certificazioni" è stato concordato con gli organizzatori del Master Universitario di svolgere l'attività di stage presso una società di consulenza per l'agro industria, in particolare nell'ambito della certificazione Eurep Gap nelle aziende agricole.

L'attività di stage è stata svolta presso Prima s.r.l., Modugno (BA).

Prima s.r.l. è un gruppo di giovani professionisti, con esperienze diversificate in ambito gestionale, economico-aziendale, tecnico impiantistico e tecnico-agronomico che nel 1992 si è riunito per diventare PRIMA srl.

La 'mission' della società è dare supporto alle aziende agroalimentari affinché acquisiscano la filosofia della Qualità, passaporto indispensabile ai fini della competizione sia a livello nazionale sia internazionale.

L'organizzazione interna è strutturata per aree funzionali:

- Qualità, Igiene & Ambiente (ISO 9000, ISO 14000, EMAS, HACCP, Certificazione Prodotto, Certificazione BRC, EUREPGAP, FDA)
- Marketing & Controllo di Gestione (ricerche di mercato, MKTG strategico, creazione di reti di vendita, analisi della competitività, contabilità industriale)
- Formazione (corsi specialistici per le aziende e/o singoli professionisti, Master, seminari e convegni a tema)
- Servizi & Commesse Speciali (Assistenza tecnica, economica, gestionale, agronomica; studi di fattibilità e prefattibilità per la realizzazione di nuovi investimenti in campo agricolo e agro-industriale, nel settore del turismo, nel settore ambientale; assistenza nella progettazione e presentazione di richieste finalizzate all'ottenimento di finanziamenti pubblici nel settore della formazione, turismo, qualità, igiene, sicurezza, ambiente; attività di

tutoraggio nell'ambito di stage formativi per corsi post-laurea, master e diplomi di laurea breve; servizi di aggiornamento legislativo alle aziende clienti; registrazione marchi a livello internazionale, comunitario e nazionale).

La Prima s.r.l. è certificata UNI EN ISO 9001-2000 dal DNV Italia per scopo di progettazione ed erogazione di servizi integrati di consulenza direzionale per imprese ed enti, pubblici e privati, in ambito: sistemi di qualità; sistemi di gestione ambientale; certificazioni di prodotto; assistenza e formazione; erogazione di servizi di monitoraggio tecnico-economico per conto di enti terzi di progetti comunitari, nazionali e regionali.

7. Il percorso di certificazione

L'attività di stage svolta presso Prima s.r.l. ha comportato un impegno lavorativo presso la sede di Modugno dove si è svolta formazione e dove si sono elaborati i documenti relativi alle aziende clienti, ed un impegno presso le sedi delle aziende stesse.

Il percorso di certificazione nasce con la necessità da parte dell'azienda di acquisire la certificazione EurepGap.

Alcune aziende interessate o coinvolte nel mercato dell'ortofrutta Europeo vengono a conoscenza del protocollo suddetto frequentando convegni sul tema o acquisendo informazioni dai mezzi di comunicazione, quali le riviste specialistiche. Al fine di valorizzare il proprio prodotto e proporlo sul mercato con valore aggiunto, cercano il supporto tecnico per arrivare al loro scopo di certificazione.

Nella maggior parte dei casi però, l'approccio delle aziende alla certificazione EurepGap è diverso.

Col passare degli anni la quota di ortofrutta venduta attraverso i canali della Grande Distribuzione Organizzata (GDO) cresce, soprattutto nel nord Europa dove è diventata la via preferenziale per la distribuzione di frutta e verdura.

La GDO, dal canto suo, per garantire maggiore sicurezza ai consumatori pretende la stessa dai suoi fornitori, richiedendo certificazioni che garantiscono sicurezza sul prodotto, quali l'EureGap.

I produttori della nostra regione subiscono le variazioni nel mercato dell'ortofrutta con la richiesta da parte della GDO della certificazione.

L'EurepGap diventa così una necessità per il produttore italiano che ha volontà di mantenere le relazioni commerciali con l'estero.

In questa maniera comincia il loro percorso di certificazione che nella maggior parte dei casi ha tempi molto brevi di svolgimento e cioè il tempo che passa dalla richiesta del cliente alla vendita effettiva del prodotto.

L'azienda cerca informazioni sull'iter di certificazione attraverso i mezzi di comunicazione (internet) o tramite tecnici con i quali era già in contatto, o chiedendo consiglio ad aziende che sono già certificate o in via di certificazione.

Il primo contatto stabilito dall'azienda avviene con la società di consulenza, che ha come fine dare il supporto tecnico idoneo a raggiungere gli standards fissati dal protocollo EurepGap.

Il consulente può ricevere il rappresentante aziendale presso lo studio ma nella maggior parte dei casi si reca personalmente alla sede aziendale con lo scopo anche di avere una visione fisica dell'azienda che si vuole certificare.

Inizialmente è importante mostrare al rappresentante aziendale:

- I principi dell'EurepGap,
- i tempi richiesti,
- l'impegno richiesto,
- i possibili vantaggi futuri.

Una volta chiariti questi punti, si passa ad un check aziendale per permettere al consulente di avere una visione complessiva dell'azienda e di avere la possibilità di evidenziare i punti deboli e le carenze rispetto allo standard EurepGap.

A questo punto il consulente propone un piano di adeguamento di massima concordato con il rappresentante aziendale o comunque con la persona che ha il compito di seguire la certificazione Eurep in azienda. Questa persona diventerà il **Responsabile Eurep** che nell'azienda certificata assume diversi compiti, quali:

- ?? Emissione e revisione dei documenti del protocollo EUREP;
- ?? Gestione dell'aggiornamento di normative sul manuale;
- ?? Identificazione dei prodotti e della rintracciabilità degli stessi durante lo svolgimento del ciclo produttivo
- ?? Controllo delle non conformità ed anche dei reclami dei clienti;
- ?? Definizione ed attuazione di azioni correttive;

- ?? Assistenza ai consulenti esterni nell'effettuazione degli audit ;
- ?? Effettuazione del monitoraggio dello stato di infestazione sulle piante;
- ?? Gestione del diario di coltura dei campi, registrando i trattamenti con fitofarmaci e fertilizzanti;
- ?? Gestione dell'inventario dei fitofarmaci e dei fertilizzanti;

Viste le responsabilità e gli impegni del proprietario dell'azienda, solitamente è un'altra persona a svolgere il compito di Responsabile Eurep.

Il consulente, appresi i dati aziendali ed effettuati i rilievi necessari, comincia a preparare il manuale EurepGap ed i relativi moduli per la registrazione delle operazioni di campagna.

Periodicamente il consulente si riunisce con il Responsabile Eurep per effettuare formazione sui principi Eurep relativi alle diverse operazioni di campagna a tutti gli operatori coinvolti, e per controllare che gli adeguamenti strutturali stiano procedendo in maniera corretta.

Inoltre il consulente terminata la preparazione della modulistica, la consegna al R.E. e spiega come, quando e perché effettuare le registrazioni.

La modulistica consiste in:

1. registrazione delle operazioni di approvvigionamento del materiale di propagazione;

2. Valutazione dei rischi e piano di autocontrollo per i nuovi siti;
3. RegISTRAZIONI riguardanti la distribuzione di fertilizzanti;
4. RegISTRAZIONI riguardanti la distribuzione di fitofarmaci;
5. Inventario dei fitofarmaci e dei fertilizzanti;
6. RegISTRAZIONI riguardanti la manutenzione e la taratura delle macchine agricole;
7. Piano delle analisi effettuate;
8. Piano di formazione del personale;
9. Modulo reclami;
10. Modulo azioni correttive;
11. Procedura di sblocco alla raccolta del prodotto;
12. RegISTRAZIONE dell'audit interno aziendale;
13. Piano di tutela ambientale;
14. Monitoraggio requisiti igienici in fase di raccolta/trasporto.

La modulistica subisce variazioni, ampliamenti e adeguamenti a seconda del tipo di azienda che si affaccia alla certificazione.

Per quanto riguarda i principali adeguamenti strutturali, l'azienda deve:

- Allestire un magazzino fitofarmaci adeguato ai requisiti Eurep e accessibile solo all'operatore addetto alla distribuzione dei fitofarmaci;

- Individuare una zona di stoccaggio fertilizzanti distinta da ogni altra zona di stoccaggio;
- Individuare le zone di stoccaggio temporaneo dei rifiuti;
- Rispettare i requisiti dettati dal proprio manuale HACCP in maniera da garantire i requisiti minimi in materia di igiene;
- Predisposizione di cartelli segnalanti gli eventuali pericoli nelle zone di lavoro. Preparazione di un elenco di numeri telefonici utili e di punti di primo intervento medico muniti della cassetta di pronto soccorso.

Il Responsabile Eurep insieme al consulente predispone un piano per la rintracciabilità del prodotto da certificare, individuando e documentando il percorso del prodotto, distinguendolo e separandolo fisicamente da eventuali altri prodotti convenzionali. Questo piano prevede una codifica dei lotti di campagna, una distinzione delle linee di lavorazione e delle celle frigorifere, una etichetta che riporti chiaramente la codifica del percorso seguito dal prodotto.

Quando il consulente ed il Responsabile Eurep considerano la situazione aziendale conforme, in linea di massima, ai requisiti EurepGap, effettuano l'audit interno avvalendosi della check list ufficiale, scaricabile dal sito www.eurep.org, e che sarà usata dallo stesso Ispettore esterno durante la verifica da parte dell'Organismo di controllo.

Effettuato l'audit interno, essi controllano l'eventuale presenza di non conformità ed adottano azioni correttive idonee, da risolvere in breve tempo dando l'opportunità di effettuare un altro audit interno.

Prendendo in considerazione il tempo utile all'azienda, la sua condizione rispetto agli standards minimi fissati dal protocollo, si contatta l'Organismo di controllo, scelto congiuntamente, per fissare la data dell'Ispezione.

Il consulente affianca l'azienda durante la verifica ispettiva dell'organismo di controllo.

Nel periodo che va dal primo contatto con la società di consulenza al giorno del rilascio del certificato da parte dell'Organismo di controllo l'azienda e tutti gli operatori coinvolti, a diversi livelli di approfondimento, hanno acquisito nozioni sui principi del Protocollo Eurep.

Nel periodo successivo l'azienda dovrebbe continuare ad operare secondo i nuovi schemi acquisiti con la certificazione e periodicamente, ad intervalli di tempo ampi, il consulente visita l'azienda per monitorare la situazione.

Il certificato Eurep impegna l'azienda per tre anni, ed ogni anno si svolge una verifica ispettiva da parte dell'Organismo di controllo.

8. Valutazione della tempistica ed esame delle più frequenti difficoltà riscontrate dalle aziende

L'attività di consulenza si è svolta principalmente nelle aziende site nelle Province di Bari, Taranto e Foggia.

Considerando la realtà agricola pugliese, le richieste della grande distribuzione straniera e soprattutto il periodo durante il quale è stato svolto lo stage, le aziende seguite sono riferibili a due principali tipologie:

- aziende di coltivazione idroponica di pomodoro;
- aziende di coltivazione di uva da tavola allevata a tendone.

In tutte e due i casi le aziende ricevono dal cliente estero specifiche sulle modalità operative di coltivazione: quantità di nutrienti nella soluzione circolante, tipologia e quantità di fitofarmaci da somministrare, tipologia di imballo (capienza, materiale, colore), informazioni da apporre in etichetta.

Per quanto riguarda la certificazione EurepGap, il cliente non lascia molto tempo al produttore per l'adeguamento agli standards e questi ultimi devono dimostrare la loro conformità in tempi brevi per poter continuare le loro relazioni commerciali.

Questo crea notevoli difficoltà alle aziende, che devono affrontare un investimento non solo per le spese di certificazione, cioè con la società di

consulenza e con l'Organismo di Controllo, ma anche per gli adeguamenti strutturali, logistici e gestionali.

Questi costi devono quindi essere affrontati in breve tempo, gravando sul bilancio dell'azienda che non ha ancora venduto il suo prodotto.

In generale quindi l'azienda ha a disposizione dai due ai tre mesi per portare a termine la certificazione a meno di rimandare il progetto di vendere il proprio prodotto alla Grande Distribuzione estera in un secondo momento, quale può essere il successivo ciclo colturale. Ma se l'azienda produttrice di colture idroponiche ha una produzione ciclica e distribuita abbastanza uniformemente durante l'anno, l'azienda produttrice di uva da tavola, anche se le coperture degli impianti allungano il periodo di raccolta, ha disponibilità di prodotto per un periodo più breve.

La tempistica dell'iter di certificazione è quindi legata al tempo necessario per risolvere le difficoltà riscontrate dalle aziende nell'adeguamento agli standards EurepGap. Compito arduo è quindi quello del consulente, che spesso ha a disposizione poco tempo per trovare le soluzioni più adeguate.

Molti dei problemi sono legati alla realtà agricola pugliese.

Il soddisfacimento di alcuni requisiti del protocollo sono legati alla possibilità per l'azienda di accedere a servizi che non sono sempre disponibili, soprattutto in breve tempo, nel nostro territorio.

Un esempio è rappresentato dal servizio di smaltimento per i rifiuti speciali, quali i contenitori di fitofarmaci vuoti o obsoleti, che porta a sua volta la ditta di smaltimento , che non vuole perdere questo business, ad un adeguamento, come si è riscontrato in una realtà produttiva nella Provincia di Taranto. A fronte di queste realtà c'è da dire che sono già molte le aziende, soprattutto nel barese che svolgono già un servizio efficiente.

Il problema di un servizio veloce di smaltimento si può quindi prevenire selezionando le aziende più efficaci e più vicine alle aziende in via di certificazione.

Un altro esempio è rappresentato dal servizio di taratura delle irroratrici.

Questo servizio viene svolto dal Consorzio di Difesa Provinciale, ma si è riscontrata la mancanza dei parametri tecnici di taratura nel report rilasciato dagli stessi, oltre ai tempi lunghi che spesso si incontrano nell'erogazione dei servizi pubblici.

A questo problema si è fatto fronte con una procedura di taratura interna all'azienda e che è stata messa a punto dallo stesso studio di consulenza.

Grazie al supporto di programmi informatici semplici, quali microsoft excel, effettuate le relative misurazioni si possono impostare fogli di calcolo, per il veloce ottenimento dei parametri di taratura, e i relativi grafici per una rappresentazione grafica delle prestazioni dell'irroratrice.

Una caratteristica della realtà agricola pugliese è la frammentazione dei fondi rustici e la dimensione media della superficie delle aziende che è minore rispetto al resto del mondo, per cui alcuni requisiti dello standard possono risultare pesanti da gestire.

Nel caso delle aziende che commercializzano uva da tavola comprandola da produttori spesso diversi per ogni anno, essi avranno difficoltà, una volta raggiunto gli standards Eurep a mantenerli su buoni livelli ogni anno. E' il caso delle aziende che si certificano in opzione 2 e cioè come gruppo di produttori e durante l'iter di certificazione devono far sì che tutti gli operatori rispettino gli standards Eurep.

In questo caso l'approccio al protocollo dovrebbe far riflettere i produttori sui vantaggi dell'associazionismo e della condivisione di infrastrutture e mezzi per l'abbattimento dei costi di produzione. L'organizzazione aziendale pianificata dallo studio di consulenza prevede la centralizzazione del magazzino fitofarmaci e dello stoccaggio dei fertilizzanti anche per evitare di allestire per ogni produttore le infrastrutture idonee con un innalzamento dei costi esorbitante.

Visto infatti l'innalzamento dei costi di produzione in questo settore, la risoluzione dei problemi è guidata sempre e comunque da un principio di economicità.

Nel caso dell'opzione 2 è fondamentale riunire tutti i produttori per effettuare formazione sui principi di base e sui criteri di registrazione delle operazioni di campagna. Compito difficile per il consulente è convincere gli agricoltori della importanza dei quaderni di campagna, al fine della razionalizzazione e della gestione efficace delle operazioni di campagna.

Gli imprenditori agricoli infatti sono poco abituati a tenere documentazione scritta del loro lavoro, anche laddove lo richiede la legge, e spesso molto restii ad accettare di cambiare il loro modus operandi consolidato negli anni.

Da questo punto di vista infatti l'Eurep propone infatti una riorganizzazione dell'azienda attraverso:

- la creazione di un organigramma aziendale, laddove spesso non è mai esistito;
- la creazione di un mansionario, che prevede la distribuzione delle responsabilità per ogni soggetto previsto dall'organigramma;
- la redazione di una mappa aziendale, sulla quale sono rappresentati tutti gli appezzamenti ai quali è stata assegnata una codifica;
- nuove figure lavorative, come il responsabile Eurep; nuove responsabilità, per chi ad esempio deve registrare i dati per la tracciabilità del prodotto o per il responsabile dei trattamenti

fitosanitari che deve tenere aggiornato l'inventario dei fitofarmaci, ecc.

Spesso è capitato di svolgere consulenza presso aziende agricole dove il solo proprietario svolgeva tutte le funzioni del mansionario. Davanti alla necessità di effettuare tutte le registrazioni delle operazioni di campagna e tenere aggiornato il manuale EurepGap nasce l'esigenza di assumere una persona idonea al compito, con i conseguenti costi.

Dall'esperienza fatta si è riscontrata la necessità in azienda di una persona responsabile della qualità al fine di mantenere lo standard aziendale e di rendere efficaci tutte le operazioni svolte ai fini della qualità.

Altra problematica difficile da comprendere per gli agricoltori è quella ambientale. L'EurepGap infatti prevede la redazione di un piano di tutela ambientale.

La risoluzione di questo piano, che l'azienda spesso considera un "problema", coincide con l'impegno a seguire le linee guida della difesa integrata, per quanto riguarda gli interventi fitosanitari, e quello di impiantare specie vegetali riferibili a quelle della macchia mediterranea, al fine di evitare l'impoverimento floristico. Questa risulta una misura molto importante in alcune zone del barese dove l'impianto di uva da tavola allevata a tendone ha coperto di plastica il nostro paesaggio. Nonostante

questo, spesso questo intervento viene visto solo come un'ulteriore voce di spesa.

In realtà oltre ad avere degli effetti positivi sull'ambiente e sul paesaggio crea anche una diversa immagine aziendale per i futuri visitatori che percepiscono la struttura con maggior piacere.

Oggigiorno l'esigenza di ottenere la certificazione EurepGap è vista spesso dai produttori come un costo aggiuntivo da sostenere e non come un elemento che va ad accrescere il valore del prodotto che viene certificato.

In realtà ci sono due categorie di imprenditori: quelli maggiormente legati ai vecchi sistemi di gestione pensano che sia un'ulteriore tassa da pagare per poter restare sul mercato, mentre quelli più innovativi vedono tale certificazione come un'opportunità per distinguersi sul mercato.

Talvolta le aziende non riescono a cogliere i reali benefici che possono trarre da queste certificazioni un po' perché sono diventate obbligatorie per alcuni mercati, un po' perché c'è una certa difficoltà nella valorizzazione e differenziazione del prodotto certificato in quanto l'informazione non può essere riportata sulla confezione per essere visibile al consumatore. Lo standard nasce infatti, per fornire garanzie negli scambi commerciali fra fornitore e cliente e non per valorizzare il prodotto rispetto al consumatore.

L'Italia si colloca, come numero di certificazioni EurepGap rilasciate al 2003, alle spalle di UK, Olanda e Spagna. Fanno meglio addirittura Sudafrica, Nuova Zelanda e Grecia.

Il numero di certificazioni è comunque in notevole aumento e vedono l'Italia correre verso l'allineamento con il mercato europeo.

La professione di consulente EurepGap per le aziende agricole pugliesi in questo momento storico apre una finestra su un panorama molto variegato: dall'anacronismo di alcune aziende, legate ancora a pratiche agricole, poco rispettose dell'ambiente e superate ormai da decenni, alla voglia di ammodernamento mostrata da alcuni imprenditori che vogliono far valere i prodotti pugliesi nel contesto internazionale.

9. Conclusioni

L'esperienza svolta durante lo stage, condotto presso l'azienda Prima s.r.l., ha permesso di:

- conoscere il Protocollo Eurep Gap
- prendere contatto con altre realtà di certificazione quali ISO 9000, ISO 14000, HACCP, BRC;
- approfondire le realtà delle aziende ortofrutticole esportatrici di prodotti ortofrutticoli alle imprese della grande distribuzione estera;
- acquisire esperienza sulle misure adeguate per la risoluzione delle più frequenti carenze nelle aziende esaminate.

L'attività di stage inoltre, ha consentito di entrare in prima persona in contatto con le aziende e con le difficoltà affrontano nel mercato ortofrutticolo odierno.

Infine è stato possibile mettere alla prova le potenzialità personali e le conoscenze acquisite con gli studi, trovando in questi la base per affrontare l'esperienza lavorativa.

10. Bibliografia

- Felice Eugenio (2004) – “Eurep Gap chiave d’accesso alla GDO Nordeuropea. E non solo”, in “Corriere ortofrutticolo” Numero 6, anno XVII, pp. 21 - 28.
- Protocollo EUREPGAP per frutta e verdura, versione 2.0 – Gen04.
- Ficco Paola (2003) – “Piccole imprese e ambiente 2003 – guida agli adempimenti normativi”, Ed. Ambiente, pp. 117 – 131.
- Montefusco Raffaele (2003) – “Certificare il sistema qualità – progettazione e realizzazione”, Ed. ISEDI, pp. 9 – 41.
- Angela Mariani ed Elena Vigano, a cura di (2002) – “Il Sistema agro-alimentare dell’Unione Europea”, Ed. Carocci, pp. 175 – 199.
- ISMEA 1995 – “I sistemi di qualità nell’industria alimentare”, pp. 10 – 19.
- Norma UNI EN ISO 9001 (2000) – Sistemi di gestione per la qualità, requisiti.
- Fantino R. (1999) – “Certificazione della qualità: una scelta strategica per l’azienda”, in “Certificare la qualità: strumenti, metodi, servizi per sistemi aziendali e prodotti: secondo la nuova edizione

delle norme UNI EN ISO 9000”a cura di Andreini P., Ed. HOEPLI,
pp. 23 – 38.

- Vistola A. (1994) – “Il concetto e il ruolo della qualità nel settore agro alimentare”, Ed. Il mulino – Sistemi agroalimentare e mercati agricoli, pp. 491 – 500.