

INDICE

Premessa.....	2
La certificazione del sistema di qualità aziendale.....	4
Perché le certificazioni.....	7
La certificazione.....	9
La certificazione Vision 2000.....	11
La certificazione EurepGap.....	16
La certificazione BRC.....	21
Lo scenario.....	21
La grande distribuzione in Inghilterra.....	22
BRC.....	25
Il BRC Global Standar Food.....	27
Gli Scopi.....	28
Format della BRC.....	28
Vantaggi della BRC.....	30
Gosstandard: la certificazione Gost-R.....	32
Lo scenario.....	32
La certificazione Gost-R.....	35
L'azienda agricola San Michele s.r.l.....	41
Certificazioni in San Michele s.r.l.....	42
La certificazione ISO 9001:2000.....	43
La certificazione EurepGap.....	45
La certificazione BRC.....	45
Bibliografia.....	46

Premessa

I cittadini consumatori, e quindi, per gli aspetti di loro pertinenza, “il mercato” e “le istituzioni”, hanno maturato esigenze che impongono risposte adeguate da parte delle aziende, che altrimenti rischiano di essere espulse dal mercato stesso.

In questo contesto, la Grande Distribuzione Organizzata (GDO) è chiamata a svolgere un ruolo fondamentale: intermediario per eccellenza tra i produttori ed i consumatori, registra le esigenze del mercato e cerca una risposta, esercitando tutta la diligenza dovuta per prevenire i possibili pericoli sanitari nella vendita di prodotti alimentari. Le certificazioni possono diventare lo strumento più efficace per raggiungere l’obiettivo

Il consumatore europeo ha ormai una disponibilità economica tale da non rendere più critica la disponibilità di cibo. E’ aumentata perciò la sensibilità per la sicurezza, l’impatto ambientale, e i risvolti etico/sociali degli alimenti. Secondo uno studio dello Sda-Bocconi Reputation Institute pubblicato nel giugno 2002, nei 12 mesi precedenti la conclusione dell’indagine, 13 milioni di italiani (il 21% dei consumatori) avevano boicottato almeno una volta un’azienda accusata di tenere comportamenti eticamente non corretti (trattamento dei dipendenti, salute e sicurezza personali, salvaguardia dell’ambiente, impatto sulla comunità locale). I consumatori esprimono anche altre esigenze: prodotti ortofrutticoli

disponibili tutto l'anno con una qualità costante, più varietà (prodotti esotici), più sicurezza e più informazioni. Uno scenario senz'altro inedito con cui le aziende devono comunque fare i conti.

Il futuro è nella professionalizzazione dell'agricoltura, nella pianificazione e gestione dell'azienda, nella trasparenza delle attività produttive, nella rintracciabilità, nella verifica e certificazione indipendente.

Quest'ultima è fondamentale per rispondere adeguatamente alla domanda di trasparenza, informazione e affidabilità che viene dal consumatore: troppo spesso ci si trova di fronte ad "autocertificazioni", che sostanzialmente costringono il consumatore a "chiedere all'oste se il vino è buono". La verifica indipendente è prima di tutto garanzia per tutte le parti in causa che il giudizio espresso non è condizionato da interessi "altri".

La certificazione del sistema qualità aziendale

Il concetto di qualità è stato introdotto in ambito aziendale negli anni venti: da quel momento fino agli anni '50 la qualità è stata intesa come conformità alle specifiche tecniche ed attuata attraverso ispezioni sul prodotto finito, i difetti erano quindi rilevati solo a conclusione del processo produttivo. Negli anni '50 si aggiunge il concetto di affidabilità: la probabilità che un prodotto abbia specifiche prestazioni per un determinato periodo di tempo, si configurava allora l'esigenza che il prodotto fosse conforme ai requisiti tecnici per tutto il tempo di utilizzo. Nel decennio successivo il concetto di qualità subisce un'evoluzione sostanziale slegandosi dal prodotto, si incomincia a parlare infatti di qualità globale. Nascono in quegli anni acronimi come: TQC (total quality control), CWQC (gestione totale della qualità).

La rivoluzione consisteva nell'organizzazione aziendale, poiché era promosso l'obiettivo della qualità in tutte le aree dell'impresa : approvvigionamenti, rapporto con i fornitori, pianificazione, sviluppo dei processi, assistenza tecnica, manutenzione etc..

Mattana (1994) definisce l'approccio totale alla qualità come un modo di governare l'impresa che comporta il dedicare alla qualità nei suoi vari aspetti, di direzione di ingegneria di personale, in tutta la ditta in definitiva

la stessa attenzione che viene dedicata al prodotto. Nel 1998 Galizzi spiega come sia cambiato il concetto di qualità; nel linguaggio corrente utilizziamo abitualmente questo termine per attestare l'eccellenza di un prodotto o per esprimere la sua performance superiore rispetto ad altri. In una realtà dove l'offerta asseconda la domanda il concetto è più ampio e tende ad assumere dimensione soggettiva. Possiamo definire la qualità come *“l'attitudine di un prodotto, sia esso un bene o un servizio, a soddisfare i bisogni potenziali o espressi di un consumatore”*.(ISO 8402)

La definizione di ciò che si intende per alimento di qualità è complessa. L'alimento ha da un lato delle caratteristiche estrinseche e intrinseche, e dell'altro lato si devono considerare i diversi obiettivi e comportamenti strategici delle imprese che operano nell'ambito del sistema agroalimentare. Nel reg. 178/2002 l'Unione europea identifica come alimento :<< qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad essere ingerito o di cui si preveda ragionevolmente di essere ingerito>>. Così dicendo abbiamo dell'alimento delle caratteristiche misurabili e quantificabili quindi gestibili per la salute umana e per la sicurezza, tali da poter essere definite “di qualità”. Tuttavia il prodotto alimentare oltre ad essere un alimento, è anche un bene in grado di soddisfare esigenze implicite di chi lo acquista e lo consuma, legate, alla sfera sociale, culturale, simbolica, etica e religiosa: ecco che il concetto di

qualità si amplia. Per cui la classificazione non rientra tra gli schemi classici degli standard e criteri puramente tecnici.

Interessanti sono le considerazioni di Akerlof (1970) che spiega come l'asimmetria informativa ha delle implicazioni che, se analizzate, ci fanno capire come l'impresa che produce qualità spesso possa uscire dal mercato. Nella teoria economica tradizionale il problema informativo non esiste. In tal senso il consumatore, pagando un prezzo più elevato, paga costi di produzioni unitari più alti necessari al livello qualitativo del prodotto. In realtà il consumatore, non fidandosi del prezzo quale segnale di qualità del bene, diffiderà dall'acquisto di beni con prezzo superiori e quindi con qualità maggiore, mentre acquisterà prodotti con qualità scadente a prezzo inferiore. Dall'altra parte il produttore non ha nessun interesse a mettere a disposizione prodotti con qualità maggiore sapendo che poi non gli sarà riconosciuto. Per cui i prodotti con maggiore qualità nel lungo periodo sono destinati ad uscire dal mercato. Il consumatore si trova quasi sempre a dover acquistare beni in condizioni di svantaggio informativo rispetto al produttore soprattutto per i beni fiducia.

Consideriamo ora la reputazione dell'impresa produttrice. In condizioni di concorrenza perfetta l'impresa sarebbe incentivata a mantenere un livello qualitativo maggiore di quello minimo se all'atto della vendita ricevesse un *premium price*: l'impresa copre i costi maggiori dovuti alla produzione di

qualità. L'impresa ha quindi interesse ad investire nella strategia della reputazione se il cliente reitera l'atto di acquisto nel tempo. Nel breve periodo si deve notare come la scelta di costruirsi una buona reputazione sia un costo.

Perché le certificazioni

La qualità ha le caratteristiche di bene pubblico per cui è necessaria una terza parte che la controlli e la definisca. Questa istituzione può essere un soggetto pubblico o un privato, e deve fornire un sistema di valutazione delle caratteristiche qualitative dei prodotti, in modo da uniformare i criteri vigenti nelle diverse comparti così da prevenire scambi non corretti e favorire gli scambi internazionali. Gli obiettivi in ultima analisi sono quelli di assicurare la distribuzione dei benefici legati al bene pubblico, il corretto funzionamento dei mercati , in modo da assicurare efficienza ed equità, tutela dei consumatori e una corretta distribuzione delle informazioni. Gli strumenti utilizzabili sono la classificazione, gli standard e la certificazione.

Le classificazioni sono delle categorie numeriche o descrittive che hanno caratteristiche specifiche comuni e sono usate per classificare i prodotti.

Per standard si intendono valori, limiti e procedure di misurazione che individuano la classe di qualità di un prodotto. Lo scopo delle classificazioni e degli standard quello di facilitare lo scambio fornendo un

numero limitato di categorie omogenee; agevolare l'individuazione della relazione prezzo valore tra le diverse merci; consentire una migliore trasmissione delle informazioni. Questo è tanto più vero per quanto riguarda i prodotti in cui la qualità del prodotto non è direttamente osservabile.

I generi alimentari appartengono alla categoria di generi denominata *credence* (fiducia): sono, di fatto, gli attributi del prodotto la cui presenza si fonda sulla fiducia dell'acquirente che il bene presenti caratteristiche che non possono essere rilevate direttamente e per le quali egli deve fare affidamento su elementi non oggettivi.

Sono queste ultime caratteristiche "fiducia" quelle che specificamente si riferiscono alla questione delle aspettative che il consumatore ha nei confronti del prodotto e per le quali, tuttavia, non può avere certezze, se non con un importante atto di fiducia nel produttore. Queste caratteristiche, oggi, sembrano acquistare una rilevanza crescente e, soprattutto, sempre più decisiva nel determinare i comportamenti degli acquirenti.

Il contenuto in nutrienti, la composizione, la carica microbica ecc. si possono analizzare e verificare, sia pure dopo l'acquisto, per la provenienza geografica, il rispetto delle regole tradizionali di produzione del prodotto tipico, il metodo biologico, l'allevamento in condizioni di rispetto delle norme sul benessere animale, la conformità alle norme etiche ecc., siamo di

fronte a caratteristiche esclusivamente di fiducia per le quali il consumatore non può far altro che apprezzare la credibilità del produttore/distributore e spesso di entrambi congiuntamente.

La certificazione

Esistono due diverse forme di certificazioni: cogente e volontaria. Nella certificazione volontaria è possibile distinguere un ambito normativo di tipo regolamentato e uno di tipo volontario. Del primo ambito fanno parte per esempio i prodotti Dop e Igp

L'esigenza del consumatore di essere garantito e, aggiungiamo, assicurato, non può quindi trovare agevolmente soddisfazione attraverso il ricorso ai tradizionali controlli effettuati dagli organi pubblici preposti alla tutela ed al controllo dei prodotti alimentari, poiché questi non possono che attenersi ad una sorta di osservanza della qualità "legale" di un prodotto e cioè innanzitutto della rispondenza ai parametri quantitativi di composizione, alla presenza/assenza di sostanze proibite o di residui, alla sicurezza alimentare, alla sanità.

In realtà si sente la necessità di organizzare un sistema, in cui soggetti dotati di sufficiente autorevolezza possano svolgere compiti tipici di diverse figure riconducibili, almeno alle seguenti:

1. controllori,

2. garanti,

3. fiduciari.

È importante, infatti, che esse riescano ad assicurare i necessari controlli, a garantire il rispetto di determinati elementi e, infine, a instaurare un rapporto di fiducia da un lato con i consumatori e dall'altro con i produttori.

In questo senso si può notare che la figura del controllore-garante può essere assunta, in luogo di quelle pubbliche istituzionali, da soggetti realmente "terzi", come enti di certificazione, consorzi misti produttori utenti, entità costituite "ad hoc".

La certificazione è quindi l'atto mediante il quale una terza parte attesta con adeguata serietà e fiducia, che un determinato prodotto, processo o servizio, è conforme a una data norma, regola o tecnica. L'attuazione spetta agli enti di certificazione che operano sulla base di linee guida fornite loro a livello internazionale dall'ISO e recepite a livello nazionale con la denominazione UNI-CEI 45000.

La certificazione Vision 2000

Nel 1987 vengono realizzate le norme della serie ISO 9000: <<quell'insieme di strutture organizzative, responsabilità, procedure, attività, capacità, risorse che garantiscono che i prodotti, i processi o i servizi rispondano ai requisiti di qualità>>.

Le norme della famiglia ISO 9000 forniscono i requisiti generali per la attuazione di un sistema qualità. L'ISO 9000-1 è la norma introduttiva della serie che chiarisce i concetti principali connessi con la qualità e i contenuti delle altre norme e fornisce una guida per la scelta e utilizzazione delle stessa. Le norme principali sono le ISO 9001 9002, 9003, 9004, e si suddividono in norme di assicurazione della qualità e norme e di gestione della qualità rivolta verso l'esterno, ovvero rispetto al tipo di contratto esistente tra fornitore e committente. L'ISO 9004-1 fornisce una guida generale per la gestione della qualità considerando tutte le fasi e attività del ciclo di vita di un prodotto. Il sistema qualità può essere suddiviso in quattro sottosistemi ognuno dei quali agisce su distinte aree funzionali dell'impresa. La realizzazione del sistema di qualità aziendale fa sì che le aree gestionali investite realizzino il così detto "circolo della qualità", da cui emerge come il sistema della qualità aziendale sia legato alla corretta realizzazione di un insieme di fasi che iniziano con l'analisi del mercato, a cui segue la progettazione e la pianificazione del processo produttivo di

qualità e delle fonti di approvvigionamento delle materie prime. Successivamente si attuano quelle fasi (produzione, ispezione e controllo, confezionamento e immagazzinaggio, distribuzione vendita) che tradizionalmente sono ritenute di maggiore peso strategico per la realizzazione di un prodotto di qualità. Le fasi che seguono , installazione e funzionamento, assistenza tecnica e manutenzione, talvolta sottovalutate, non sono meno importanti delle precedenti per garantire la qualità di un prodotto. L'attuazione di un sistema qualità aziendale comporta un notevole onere di spesa. Infatti, per la realizzazione di un prodotto di qualità è necessario sostenere un insieme di costi che, se non esattamente individuati e quantificati, possono facilmente superare i ricavi. Tali costi sono definiti "iceberg della qualità" poiché spesso, all'atto della progettazione e della pianificazione, si tiene conto solo di una parte di essi. Esiste , invece, un gruppo di costi definiti " i costi di non qualità ", legati all'eventuale insuccesso del prodotto e di cui deve tenere conto fin dalla fase di progettazione (questi costi possono incidere anche per più del 20% del fatturato).I costi di non qualità possono essere divisi in interni ed esterni. I primi sono legati alla mancata presa di coscienza di costi legati all'organizzazione interna dell'impresa e del caso, ad esempio dei costi connessi alla rielaborazione degli scarti, alla riprogettazione o ai tempi morti della manodopera. Esiste , poi, un secondo gruppo di costi della non

qualità evidente dal momento in cui il prodotto o il servizio non soddisfano le esigenze del cliente. Si tratta di costi, per esempio, legati alla risoluzione e i reclami o allo smaltimento del materiale restituito o, ancora, alle spese di garanzia e alle perdite nel volume d'affari, che provocano un calo dell'immagine dell'impresa. L'obiettivo della qualità totale è perseguito coinvolgendo non solo l'alta direzione dell'impresa (direttori, supervisori e manager), ma anche tutti i lavoratori e ponendo una particolare enfasi nelle attività di istruzione e di educazione di tutto il personale. I punti focali della gestione totale della qualità sono il ruolo trainante dei vertici aziendali verso la qualità, un addestramento diffuso delle tecniche statistiche e i programmi annuali di miglioramento della qualità. Sul piano dell'organizzazione esterna l'impresa deve essere in grado di ottenere le migliori garanzie di qualità in termini di materie prime e di servizi. L'individuazione di fornitori in grado di assicurare la qualità della materia prima, la continuità della fornitura e sua flessibilità a eventuali mutamenti delle esigenze dell'azienda, è una delle scelte strategiche dell'impresa. Si stabilisce, così, un legame forte tra la soddisfazione del consumatore finale, l'impresa che produce il bene di qualità e il fornitore di quest'ultima, realizzando il così detto modello "soddisfazione reciproca" o "fornitore-cliente".

Alla fine del 2000 l'ISO ha ultimato il processo di revisione della famiglia delle norme ISO 9000 che hanno preso il nome di Vision 2000, la novità è nell'abbandono del concetto di assicurazione sostituito con quello di gestione, l'enfasi è posta in questo caso sul processo, per cui la qualità non è un controllo ma un obiettivo che coinvolge tutto l'organizzazione aziendale.

Nel concetto innovativo di *modello di processo*, ogni attività e operazione è vista come un flusso di elementi in ingresso da convertire in elementi in uscita.

Tutte le attività volte alla produzione di beni e/o servizi sono dei processi in cui: l'input sono i requisiti richiesti dal cliente, l'output si identifica con la sua soddisfazione mentre al centro vi è il sistema di gestione per la qualità basato su miglioramento qualitativo. Al sistema fanno capo 4 macro aree di attività: la responsabilità della direzione, la gestione delle risorse, la realizzazione del prodotto, e la misurazione l'analisi e il miglioramento. Da un punto di vista applicativo la struttura delle Vision è più snella, poiché si passa dalla precedenti 24 norme a circa una dozzina. In particolare, la revisione si basa su di una "coppia portante" di norme: l'ISO 9001:2000 che incorpora le prime tre ISO 9000:1994 (ISO 9001, 9002, 9003) e l'ISO 9004:2000 che sostituisce l'ISO 9004:1994. l'ISO 9001:2000 definisce i requisiti del sistema di gestione per la qualità e deve essere usata come una

norma di certificazione, mentre l'ISO 9004:2000 è una guida per gli aspetti di gestione della qualità e per migliorare le performance dell'organizzazione dell'impresa ma non può essere intesa come documento a cui conformarsi. Le due norme sono state progettate con un alto grado di complementarità anche se possono essere utilizzate come singole e autonome indicazioni.

La revisione delle Vision prevede la compatibilità con le altre norme riconosciute a livello internazionale e relative ai sistemi di gestione; in particolare, sono condivisi i principi dell'ISO 14001 relativa ai sistemi gestione ambientale.

La certificazione EUREPGAP

L'"Euro retailer produce working group" - Eurep - è un'associazione promossa dai più importanti dettaglianti europei - per l'Italia ricordiamo COOP - che costituisce punto d'incontro tra i dettaglianti stessi ed i produttori agricoli, sviluppata allo scopo di stabilire un protocollo comune per la coltivazione di prodotti agricoli più rispondente alle moderne esigenze dell'agricoltura sostenibile. Il risultato di tale lavoro è lo schema per la certificazione delle Good Agriculture Practices - GAP, denominato EUREPGAP. Lo schema prevede che un organismo indipendente, accreditato secondo la norma internazionale EN 45011, certifichi la corretta applicazione del protocollo, basato su:

- ?? Utilizzazione di tecniche riconosciute di lotta integrata –
- ?? Adozione di attenzioni specifiche per la protezione ambientale –
- ?? Cura degli aspetti igienici nella manipolazione dei prodotti alimentari

- ?? Rispetto dei requisiti generali per la salute e la sicurezza dei lavoratori agricoli

- ?? Rispetto della normativa specifica nel trattamento dei lavoratori

I rappresentanti delle catene distributive, i consumatori le organizzazioni ambientaliste e i governi sono stati coinvolti nello sviluppo dei protocolli. Questa larga consultazione ha prodotto un robusto e difficile ma nondimeno conseguibile protocollo che i coltivatori in tutto il mondo possono usare per dimostrare la conformità con le Buone Pratiche Agricole.

In questo modo le organizzazioni dei produttori che hanno un riconoscimento all'applicazione degli standard EurepGap sono agevolati ad essere presenti sul palcoscenico del commercio globale.

I membri di EUREPGAP includono dettaglianti, produttori/agricoltori e membri associati di servizi dell'agricoltura. Il comitato di governo EUREPGAP è presieduto da un Presidente indipendente. Lo standard ed il sistema di certificazione è approvato dal Comitato degli Standard tecnici a sua volta diviso in comitati per ogni prodotto. Questi comitati sono costituiti per il 50% da dettaglianti e per il 50% da rappresentanti dei produttori creando così un punto di incontro effettivo ed efficiente nella catena approvvigionamento.

Il lavoro dei Comitati è sostenuto da FoodPLUS una società non profit a responsabilità limitata con sede a Colonia, Germania.

Con l'adesione alle buone pratiche agricole si riducono i rischi nelle produzioni agricole. EUREPGAP offre gli strumenti per verificare

obiettivamente l'applicazione delle migliori pratiche in modo sistematico e costante in tutto il mondo.

I documenti Eurep rappresentano un quadro di riferimento in materia di Buona Pratica Agricola (*Good Agricultural Practice - GAP*) per le aziende agricole e forniscono gli elementi essenziali allo sviluppo della *best-practice* nella produzione globale di prodotti ortofrutticoli (p.es. frutta, verdura, patate, insalate, fiori recisi e portinnesti). Essi definiscono gli standard minimi accettabili per i principali gruppi operanti nel commercio al dettaglio in Europa, sebbene gli standard di alcuni rivenditori e agricoltori possano risultare superiori a quelli descritti. I membri EUREP riconoscono i grandi progressi fatti da molti agricoltori, gruppi od organizzazioni di agricoltori, nonché piani locali e nazionali nello sviluppo e nell'attuazione di sistemi agricoli *best-practice* volti a minimizzare l'impatto ambientale. Inoltre, i membri EUREP intendono promuovere ulteriori misure volte a migliorare le capacità degli agricoltori in questo campo e, in tale contesto, il presente quadro di riferimento GAP, che definisce gli elementi chiave dell'attuale *best-practice* agricola, dovrebbe fungere da parametro nel valutare le prassi correnti e fornire un orientamento per ulteriori miglioramenti. La GAP è uno strumento per inserire le tecniche di Integrated Pest Management (IPM) e Integrated Crop Management (ICM) nel contesto della produzione agricola commerciale. I

membri EUREP considerano l'adozione delle prassi di IPM/ICM essenziale per il miglioramento e la sostenibilità della produzione agricola a lungo termine. EUREP sostiene i principi di HACCP (Analisi dei pericoli e controllo dei punti critici) e ne incoraggia l'applicazione. E' essenziale che ogni organizzazione facente parte della catena agroalimentare si faccia carico dei compiti e delle responsabilità che le spettano al fine di garantire che la GAP venga sostenuta e applicata integralmente. Se vogliamo che i consumatori continuino ad avere fiducia nei prodotti freschi, è necessario che tali standard di Buona Pratica Agricola vengano adottati e che le prassi carenti vengano eliminate dal settore.

I documenti dello schema comprendono:

1. Il Protocollo EUREPGAP come documento normativo p.es. piano standard che deve essere adempito dall'agricoltore.
2. Le Regole Generali EUREPGAP che definiscono le regole da applicare con il piano.
3. I Punti di Controllo e Criteri di Adempimento volti a dare dettagli specifici su come l'agricoltore possa adempiere i singoli requisiti del piano.
4. La Checklist EUREPGAP che costituisce la base dell'audit esterno dell'agricoltore e che deve essere utilizzata dall'agricoltore per adempiere ai requisiti annuali dell'audit interno.

Il piano è suddiviso, come nel breve esempio di seguito riportato, in Requisiti Maggiori (sfondo rosso), Requisiti Minori (sfondo giallo) e Raccomandazioni (sfondo verde), come descritto nelle Regole Generali EUREPGAP.

9.1.6	I lavoratori hanno accesso a strutture per lavarsi le mani pulite e situate in prossimità del luogo di lavoro?	Nel raggio di 500 metri i lavoratori hanno accesso a strutture per lavarsi le mani fisse o mobili e che sono in buone condizioni igieniche. No N/A.	Maggiori
9.1.7	I lavoratori hanno accesso a impianti sanitari puliti situati in prossimità del luogo di lavoro?	Nel raggio di 500 metri i lavoratori hanno accesso a impianti sanitari fissi o mobili e che sono in buone condizioni igieniche. No N/A.	Minori
9.2 Container per l'imballaggio/per la raccolta in azienda			
9.2.1	I contenitori per prodotti freschi vengono utilizzati soltanto per prodotti agricoli?	I contenitori per prodotti agricoli vengono utilizzati soltanto per il deposito di prodotti agricoli (p.e. non vi vengono conservate sostanze chimiche, lubrificanti, oli, detersivi chimici, residui di piante o altri residui, sacchetti per il pranzo, attrezzi, ecc.).	Raccom.

Gli agricoltori ricevono l'approvazione EUREPGAP tramite una verifica indipendente ad opera di un ente di verifica approvato dall'EUREP.

GDO europee collegate ad EurepGap

La certificazione BRC

Lo scenario

La bilancia commerciale italiana nei confronti del Regno Unito ha registrato, in questi ultimi anni, un sensibile miglioramento: il suo attivo è passato dai 3,8 miliardi di euro del 2000 ai 5,4 del 2002. Nell'ultimo biennio le esportazioni hanno confermato un andamento costante (intorno ai 18 miliardi di euro, accompagnato da una progressiva riduzione delle importazioni). I dati relativi al primo semestre del 2003, confrontati con quelli relativi allo stesso periodo del 2002, indicano un andamento costante sia delle esportazioni che delle importazioni, lasciando il saldo sostanzialmente invariato. Le esportazioni italiane verso il Regno Unito consistono soprattutto in autoveicoli (1,3 miliardi di euro registrati nel 2002), che si confermano la voce principale; seguono i mobili (1 miliardo di euro) in crescita costante dal 2000, gli elettrodomestici, pellami, abbigliamento. Dal lato delle importazioni, gli autoveicoli rappresentano la prima voce (1,5 miliardi di euro nel 2002), seguiti dalle macchine per ufficio, elaboratori ed apparecchiature per sistemi informatici (1 miliardo di euro circa). Le importazioni di prodotti farmaceutici e prodotti chimici e botanici per usi medicinali registrano un aumento rilevante (+81% tra il 2000 e il 2002). Altre categorie importanti sono i prodotti chimici di base e

gli apparecchi trasmettenti per la radiodiffusione e la televisione e gli apparecchi per la telefonia e la telegrafia su filo.

Interscambio Italia - Regno Unito Trend 2002-2001- 2000	2002 valore in €	2001 valore in €	2000 valore in €
Esportazioni	18,311,666,879	18,474,368,638	18,035,686,085
Importazioni	12,867,971,177	13,539,924,434	14,184,819,781
Saldo	5,443,695,702	4,934,444,204	3,850,866,304

La Grande distribuzione in Inghilterra

La distribuzione rappresenta uno dei settori trainanti dell'economia britannica con un fatturato superiore ai 180 miliardi di sterline ed una forza lavoro di 2,4 milioni di addetti. Negli ultimi 15 anni il settore si è trasformato in maniera significativa per rispondere ai mutamenti della società, alle trasformazioni dell'economia globale, ed alle innovazioni tecnologiche.

La tendenza che maggiormente ha influenzato il sistema distributivo britannico, in particolare nel comparto dei beni di consumo, è rappresentata dalla forte concentrazione. Nel 2001 si è registrato un ulteriore calo dei punti vendita al dettaglio.

L'apertura nei giorni festivi dei supermercati e dei centri commerciali, gli orari prolungati durante i giorni feriali, la competizione agguerrita sui prezzi in uno scenario di bassa inflazione e di riduzione dei margini unitari di contribuzione, rendono difficile la sopravvivenza economica dei piccoli punti vendita tradizionali, localizzati nei centri storici delle città.

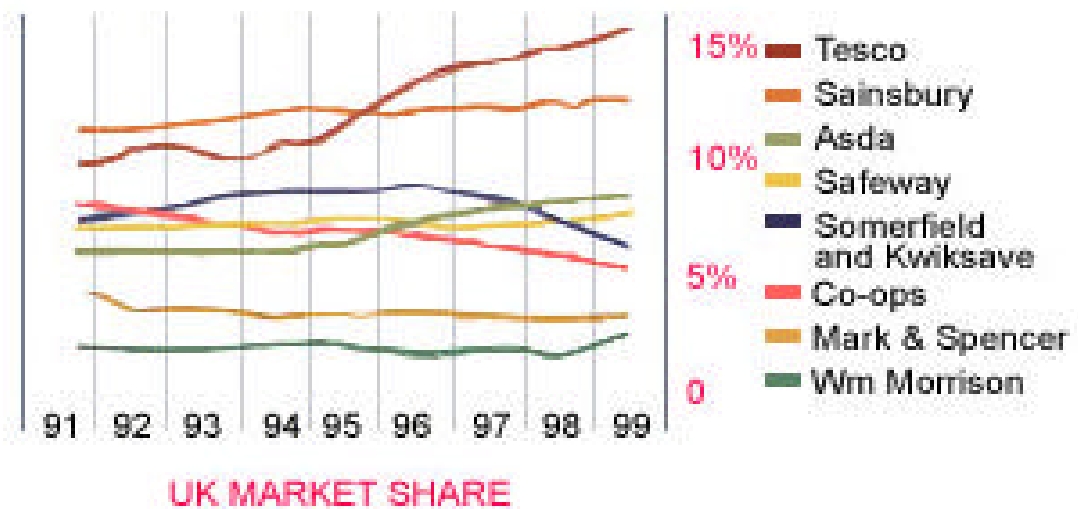
I grandi gruppi dominano il mercato a danno dei distributori regionali indipendenti e delle co-operative d'acquisto.

L'alimentare che passa attraverso la grande distribuzione ha come marchi: Marks & Spencer, Tesco, Asda, Sainsbury, Safeway.

Nel '99 l'acquisto della terza catena di supermercati Asda, da parte del gruppo statunitense Wal-Mart ha accelerato i processi di trasformazione della GDO in Gran Bretagna. L'impatto di Wal Mart, la società numero uno al mondo nella grande distribuzione organizzata, con un enorme potere d'acquisto e la capacità di lavorare per grandi volumi con margini ridotti, si fa sentire su tutti i settori della grande distribuzione britannica. Nell'ultimo triennio i supermercati Asda hanno promosso politiche molto aggressive di sconti generalizzati sui prodotti alimentari.

Le quattro catene di supermercati Tesco, Sainsbury, Asda, Safeway rappresentato da sole quasi il 50% della spesa complessiva delle famiglie britanniche in prodotti alimentari di largo consumo. Accanto ai quattro gruppi leader di mercato si collocano altre 5 catene, Somerfield, Marks &

Spencer, Waitrose, Iceland e Morrisons, che rappresentano il 17% della spesa complessiva alimentare. Negli ultimi anni e' cresciuto il peso di distributori alimentari come Lidl, Netto Foodstores ed Aldi, che adottano politiche di discount.



B.R.C.

Il British retail consortium fornisce degli standard di riferimento per la gli imballaggi degli alimenti, la produzione e commercializzazione di alimenti rintracciabili come ogm free e per la fornitura di alimenti alla grande distribuzione: il Global Standar Food.

A seguito dei recenti scandali alimentari, (BSE, contaminazione di carne avicola e uova da Salmonella, elevati livelli di Lysteria nei prodotti lattiero caseari), il BRC (British Retail Consortium) e l'insieme delle organizzazioni che rappresenta gli interessi degli operatori della Grande Distribuzione in Gran Bretagna) ha pubblicato lo standard BRC, che stabilisce i requisiti minimi di standard igienici negli stabilimenti di lavorazione dei prodotti alimentari.

Lo standard nasce perciò con lo scopo di uniformare e mettere in comune i criteri a fronte dei quali le organizzazioni della Grande Distribuzione e/o gli organismi di certificazioni accreditati effettuano le verifiche di conformità dei fornitori.

Lo standard si adatta a qualsiasi realtà produttiva senza vincoli di prodotto o del paese in cui avviene la lavorazione. La rispondenza ai requisiti dello standard non è un requisito legale ma è fortemente raccomandata dagli operatori della Grande distribuzione inglese.

Lo stesso principio ispiratore venne adottato dal BDH (l'associazione che rappresenta gli interessi degli operatori della Grande distribuzione tedesca) che ha emesso lo standard IFS (International Food Standard).

Sotto la direttiva del Food Safety Act del 1990, tutti i settori inclusi nella fornitura di generi alimentari, compresi i distributori hanno l'obbligo di prendere tutte le precauzioni dovute ed effettuare tutte le pratiche adeguate ad evitare errori nella produzione, manifattura, distribuzione, pubblicità e vendita dei prodotti al consumatore.

Questo obbligo include un gran numero di attività, una delle quali è la verifica delle performance tecniche nelle sedi di produzioni degli alimenti. Per molti anni ogni distributore ha effettuato queste attività per conto proprio, verificando le prestazioni delle sedi di produzioni degli alimenti in relazione ai propri standard individuali da essi stessi sviluppati. La verifica era effettuata dai tecnici interni del distributore, e in altri casi da un ente terzo di ispezione.

Nel 1998 la BRC sviluppò e introdusse lo standard tecnico e il protocollo per le aziende che forniscono alimenti alla distribuzione (the BRC food technical standard).

Sebbene originariamente sviluppato primariamente per i fornitori dei prodotti a marchio del distributore, cioè le *private label*, negli ultimi anni il

BRC è stato ampiamente usato in altri settori dell'industria alimentare come servizi annessi e nella manifattura degli ingredienti.

C'è stata anche un'evidenza sostanziale dell'uso della BRC fuori dell'Inghilterra, così è diventata una fonte dalla quale diverse aziende hanno attinto i programmi di valutazione dei fornitori.

Dalla sua prima uscita il BRC Food Technical Standard nel 1998 è stato rivisto in due occasioni: nell'aprile 2002 e gennaio 2003. In ogni revisione, il BRC ha tenuto in considerazione un ampio range di pareri per assicurare accettabilità e integrità. Nel gennaio 2003 BRC mutò il nome dello standard BRC che diventò "BRC global standard food".

Il BRC global standard food

Lo standard è stato sviluppato per assistere i dettaglianti nell'adempimento dei loro obblighi legali per la protezione dei consumatori, con l'approvazione di basi comuni per l'analisi dei fornitori di prodotti alimentari a marchio del distributore. Fin dall'introduzione del Food Safety Act, gli obblighi che prima erano di pertinenza dei distributori inglesi sono diventata una pratica per molte delle catene dei fornitori, nella misura in cui si offrono elementi di gestione del sistema. Il documento ha abbracciato i principi fondamentali degli standard del distributore ed è stato

continuamente rivisto per riflettere sia le richieste del dettagliante che del fornitore.

Non c'è l'intenzione di sostituire i requisiti delle legislazioni ove queste richiedano uno standard più alto.

Lo Standard richiede:

?? l'adozione e l'implementazione dell'HACCP

?? un effettivo documentato sistema di controllo della qualità

?? controllo degli standard del luogo di lavoro, processo di produzione e del personale.

Lo standard fornisce la certificazione per essere annoverati in uno dei due livelli previsti; livello base e livello più alto.

Gli scopi

Lo BRC stabilisce i requisiti per i fornitori dei prodotti con private label, prodotti alimentari semplici o processati, per gli ingredienti usati dalla ristorazione o dal catering e dall'industria alimentare.

Format della BRC

Ogni sezione dello Standard inizia con un paragrafo molto importante con un testo rigoroso, che è la dichiarazione dell'intento, al quale tutti i fornitori devono conformarsi per ottenere la certificazione.

Sotto questa dichiarazione dell'intento, ci sono tre colonne di specifici criteri;

Livello base

tutti criteri specificati nella prima colonna devono essere raggiunti per ottenere la certificazione a livello base. In aggiunta a questi criteri, è auspicabile aspirare ai criteri specificati nella seconda e terza colonna per la certificazione a livello più alto.

Livello più alto

Tutti i requisiti per la certificazione a livello base devono essere raggiunti, in più, tutti i criteri in seconda colonna devono essere soddisfatti per ottenere la certificazione ad alto livello. In aggiunta a questi criteri è auspicabile aspirare a quei criteri specificati nella terza colonna, raccomandazioni sulla buona pratica.

Questi criteri sono raccomandati a tutti i fornitori, la loro adempimento è un'aspirazione necessaria. Se una di queste raccomandazioni non fosse osservata, nasce la necessità della registrazione all'interno del rapporto di valutazione.

È previsto che le azienda produttrici progrediscano attraverso i due livelli dello standard e infine osservino tutti i criteri dello standard. E' un requisito dello standard che il rapporto di valutazione, registri tutte le non conformità

in relazione ai criteri della prima, seconda e terza colonna, in modo da identificare specifici piccoli errori.

Vantaggi della BRC global standard food

Ci sono diversi benefici dall'applicazione della BRC:

- ?? è una guida di riferimento univoca per i fornitori della GD consentendo loro quindi l'allineamento a requisiti comuni (l'ente di certificazione sarà accreditato EN45011)
- ?? Riduzione degli audit da parte degli operatori della GD e semplificazione del sistema di controllo in quanto, uno standard di riferimento specifico consente un risparmio di risorse da parte delle aziende che invece in passato venivano verificate più volte dalle differenti organizzazioni della GD
- ?? Integrabilità con requisiti aggiuntivi specifici (capitolati di fornitura, certificazione di prodotto, ecc)
- ?? Possibilità di esprimere giudizi oggettivi a fronte delle modalità di espressione di conformità o meno rispetto allo standard
- ?? Apertura a nuovi mercati, non solo tedeschi ed inglesi, visto che la certificazione secondo gli std BRC ed IFS si sta imponendo come un

requisito di base per essere fornitore di molte catene delle grande
distribuzione internazionale

Goststardard: la certificazione Gost-R

Lo scenario

L'interscambio commerciale dell'Italia con la Federazione russa registra tradizionalmente un saldo negativo per il nostro paese. Gli ultimi anni confermano questa tendenza: le importazioni sono ormai arrivate a raddoppiare le esportazioni, generando un deficit. Sotto il profilo della composizione merceologica dell'interscambio commerciale, petrolio e prodotti petroliferi, insieme ai metalli e alle loro leghe e ai prodotti chimici, dominano largamente le importazioni italiane dalla Russia. Le esportazioni italiane verso la Russia sono invece dominate dai mobili, dall'abbigliamento e dai prodotti dell'industria meccanica e dalle calzature.

I dati ufficiali devono, comunque, tenere conto di alcuni fenomeni particolari che tendono a sottoscrivere la posizione dell'Italia nel mercato russo. In primo luogo i dati statistici ufficiali non tengono conto delle importazioni di beni di consumo (abbigliamento, calzature, articoli per casa, piccoli elettrodomestici, ecc.), da parte di privati che effettuano i cosiddetti «viaggi navetta» per acquistare piccole partite di beni. Soprattutto per quanto riguarda l'abbigliamento e le calzature, è probabile che questo fenomeno incida per l'Italia in misura maggiore rispetto ad altri paesi. Occorre, inoltre, sottolineare che molte operazioni riguardanti le forniture

di prodotti italiani, avvengono attraverso intermediari commerciali di Paesi terzi e, di conseguenza, non sono registrate dalle dogane russe come importazioni provenienti dall'Italia (e dalle dogane italiane come esportazioni dirette in Russia). Per alcuni settori, quali la meccanica strumentale, l'abbigliamento e le calzature, risulta rilevante l'attività di intermediazione delle società di trading svizzere e austriache, mentre per i prodotti alimentari italiani, una buona parte delle forniture al mercato russo avviene attraverso società tedesche e olandesi.

Interscambio Italia - Federazione Russa trend 2002-2001-2000	2002 valore(€)	2001 valore in €	2000 valore in €
Esportazioni	3,801,396,938	3,539,010,129	2,520,871,954
Importazioni	7,915,104,950	8,536,284,123	8,335,532,359
Saldo	4,113,708,012	4,997,273,994	5,814,660,405

Fonte ISTAT agg. Giugno 2003

Istituto nazionale per il Commercio Estero (ICE) Ufficio di Mosca nota congiunturale russa – settembre 2003

IMPORTAZIONI DELLA RUSSIA DAI PRINCIPALI PARTNERS COMMERCIALI										
<i>(Valori espressi in milioni di dollari)</i>										
PAESI	2001	Var.% 01/00	2002	Var. % 02/01	Quota 2002	Gen.- luglio 2002	Quota 7 mesi 2002	Gen.- luglio 2003	Quota 7 mesi 2003	Var %7mesi 03/02
<i>GER</i>	5.561	42,92	6.359	14,4	14,4	3.567	14,2	4.232	13,9	18,6
<i>UCR</i>	3.834	7,18	3.210	16,2	8,0	1.727	6,8	2.252	7,4	30,4
<i>CINA</i>	1.608	69,98	2.395	48,9	5,4	1.235	4,9	1.710	5,7	38,5
<i>USA</i>	3.163	14,56	2.986	-5,5	6,8	1.680	6,7	1.621	5,4	-3,5
<i>KAZ</i>	1.971	-6,76	2.107	6,9	4,8	1.096	4,4	1.427	4,7	30,2
<i>ITA</i>	1.662	37,36	2.180	31,1	5	1.252	5,0	1.287	4,3	2,8
<i>FRA</i>	1.501	26,56	1.863	24,1	4,2	1.012	4,0	1.217	4,0	20,3
<i>POL</i>	944	32,03	1.294	27,0	2,9	678	2,7	886	2,9	30,6
<i>FIN</i>	1.214	26,85	1.432	17,7	3,3	826	3,3	946	3,1	14,5
<i>BRA</i>	907	--	1.304	27,6	3,0	690	2,7	789	2,6	14,3
<i>TOT</i>	39.272	24,77	44.017	10,7	100,0%	25.096	100	30.231	100	20,5

Fonte: Elaborazioni ICE su dati del Comitato delle Dogane della Federazione Russa

Al momento sono disponibili i **dati statistici dell'ISTAT fonte italiana relativi all'interscambio italo-russo** che dimostrano una certa discrepanza tra i dati della fonte russa sintomo della non efficienza dell'interfaccia commerciale.

La certificazione GOST-R

In conformità a quanto previsto dal codice doganale della Federazione russa, una delle principali funzioni degli organi doganali è costituita dall'attività volta a contribuire all'attuazione delle misure per la tutela della vita e della salute dell'individuo, la difesa di animali e piante, la salvaguardia dell'ambiente, e la tutela degli interessi dei consumatori russi di merci d'importazione. Poiché la verifica delle merci importate in base agli indici di sicurezza e qualità non è di diretta competenza degli organi doganali, questi ultimi si limitano a verificare l'esistenza e l'autenticità dei documenti che certificano le proprietà dei prodotti d'importazione. Nel sistema di controllo doganale della sicurezza delle merci, il documento principale è costituito dal certificato di conformità rilasciato nell'ambito del sistema di certificazione obbligatoria "GOST R" (l'ente statale competente in fatto di normazione, certificazione, ed accreditamento dei laboratori e degli enti di certificazione è il Gosstandart, Comitato statale per la normazione, certificazione, e metrologia).

I generi alimentari sono merci potenzialmente ad elevato livello di pericolosità, e con questo si spiega perché fino a poco tempo fa sostanzialmente per tutti i prodotti alimentari gli organi doganali controllavano l'esistenza di tale certificato.

L'elenco delle merci per le quali, al momento del loro ingresso sul territorio doganale della Federazione russa, è richiesta la conferma dell'avvenuta certificazione obbligatoria, è compilato sulla base dell' "Indice merceologico di prodotti e servizi per i quali, in base ad atti legislativi della Federazione russa, è prevista la certificazione obbligatoria"; tale elenco viene regolarmente aggiornato, integrato, e precisato in funzione del perfezionamento del sistema di controllo statale per la sicurezza e la qualità delle merci destinate al mercato interno.

I prodotti per i quali è obbligatoria la certificazione di conformità possono essere sdoganati solo se provvisti di certificato di tipo "GOST R", rilasciato da un organismo ufficiale russo accreditato dal Gosstandart, oppure da un organismo europeo di certificazione debitamente accreditato dallo stesso Gosstandart (SGS svizzero, TUV tedesco, ecc.) e per l'Italia l'ISGS Italia con sede a Milano e il QSA con sede a Genova.

Il certificato "GOST R" può essere ottenuto presso una serie di organismi autorizzati a rilasciarlo, i quali hanno ciascuno un proprio settore di competenza, ed operano in base ad una delega del Gosstandart diretta alla certificazione di una tipologia ben definita di prodotti (ad esempio mobili, materiali da costruzione, generi alimentari, ecc.).

Per ottenere tali certificati, il produttore italiano deve fornire all'organo di certificazione autorizzato dal Gosstandart un catalogo dei propri prodotti, alcuni campioni dei quali vengono successivamente scelti per le prove.

Dopo una serie di analisi, al produttore vengono rilasciati il certificato di conformità e quello igienico, che hanno la validità di un anno.

È inoltre possibile richiedere un certificato pluriennale che interessi un gruppo omogeneo di prodotti. In questo caso, oltre alle prove in laboratorio, sono previste verifiche ispettive degli esperti russi presso l'azienda in Italia. La durata del certificato non supera normalmente i tre anni, con possibilità di rinnovo.

Il certificato di conformità viene esibito insieme alla dichiarazione doganale di carico, e costituisce il documento fondamentale per l'ingresso delle merci sul territorio doganale della Federazione russa. Costituiscono un'eccezione gli integratori alimentari, per i quali, al momento dell'importazione, occorre anche presentare alle autorità doganali il certificato di igienicità (integratori alimentari di carattere tecnologico), oppure, per gli integratori biologicamente attivi, il certificato di registrazione rilasciato dal Centro federale del Gossanepidnadzor (ente statale di controllo sanitario ed epidemiologico) del ministero della sanità russo. Oltre al sistema di controllo doganale per la sicurezza delle merci importate, esistono anche altri sistemi di controllo per la sicurezza e la

qualità dei generi alimentari, eseguiti da altri organi federali autorizzati dall'esecutivo, come il Gossanepidnadzor presso il ministero della sanità, di cui si è detto, il Dipartimento di veterinaria, e l'Ispettorato statale, dipendente direttamente dal governo della Federazione russa. Tali enti, anch'essi nell'ambito delle loro competenze, effettuano il controllo per la sicurezza dei generi alimentari e della materia prima alimentare introdotti in Russia.

Secondo il codice doganale, lo sdoganamento delle merci che transitano alla frontiera può essere concluso solo dopo che siano stati eseguiti i controlli del caso, quello veterinario, quello fitosanitario ed ecologico, ed altri eventuali. In relazione a ciò, per avere conferma dell'avvenuta esecuzione delle verifiche indicate, le autorità doganali, al momento dell'ingresso delle merci nel territorio, richiedono l'esibizione dei documenti che certifichino l'avvenuta esecuzione di tali controlli da parte di altre autorità federali (ad es. il certificato veterinario, il verbale di controllo fitosanitario di quarantena, il certificato di qualità dei cereali e dei loro derivati, ecc.). L'avvenuto controllo da parte dei citati servizi sanitari è comprovato anche dalla presenza del certificato di igienicità, i cui estremi sono generalmente riportati nel certificato di conformità.

Il controllo doganale per la sicurezza e la qualità delle merci di importazione si sta peraltro trasformando, seguendo il processo di

perfezionamento del sistema di controllo statale per la sicurezza nel suo complesso.

Una delle innovazioni della legislazione doganale russa va individuata nel riesame della politica statale nel campo della certificazione obbligatoria, con il passaggio ad una gamma sempre più ampia di dichiarazioni unilaterali della conformità dei prodotti: in particolare ricordiamo l'introduzione dell'attestazione unilaterale di conformità da parte del fornitore, quale documento sostitutivo della dichiarazione di conformità. Con decreto governativo n. 766 del 7.07.1999 è stato infatti approvato un elenco di prodotti per i quali è ammessa l'assicurazione di conformità attraverso una dichiarazione personale; tale provvedimento contiene anche la procedura di accettazione di tale dichiarazione, e la relativa registrazione.

L'importazione di merci per le quali è prevista l'attestazione unilaterale di conformità non richiede, quindi, di regola, l'esibizione di altri documenti di conformità al momento dell'ingresso dei beni sul territorio doganale russo.

Tra le merci in oggetto, figura un elenco abbastanza esteso di materie prime alimentari, tra cui le colture oleose (semi di girasole, soia, arachidi, colza, sesamo, senape), cereali, legumi e loro derivati, ecc.

Si può ricordare l'intervento di Diomidov Illa Georgievich, funzionario centrale dell'agenzia russa di certificazione, SGS, alla Conferenza Interleasing C.S.I.-Italia, che invitava a riflettere sul fatto che la

certificazione ISO eventualmente guadagnata dal produttore italiano non implica automaticamente un livello di qualità GOST-R: esistono differenze fra i due sistemi.

Tuttavia, considerando la prossima ammissione della Russia al Wto, l'istituto russo per la certificazione sta cercando di armonizzare la propria normazione con quelle europee.

Marchio Gost-R

L'azienda agricola San Michele s.r.l.

L'azienda agricola San Michele, s.r.l., si è costituita nel 1999 ed è specializzata nella produzione di prodotti ortofrutticoli, la sede legale è a Milano i magazzini operativi sono localizzati a Poggio Imperiale loc. La Comune e Trani (Ba). Nell'anno 2003 per avere un rapporto più stretto con i suoi produttori l'az San Michele si fa promotrice della coop. Saint Michel scarl a cui aderiscono circa 100 soci produttori, per una superficie totale di circa 800 ha, ed alla quale cede il 5% del suo capitale sociale. Sempre nell'anno 2003, l'az San Michele ha ottenuto dalle Regione Puglia il riconoscimento di Organizzazione di Produttori (OP) ai sensi del Reg. CEE 2200/96 ed aderisce all'unione nazionale UIAPOA. La OP così costituita, ad oggi, dispone per la quota di terreni di proprietà dell'az San Michele srl e per quella dei soci della coop Saint Michel di oltre 1000 ha coltivabili dei quali circa 900 investiti nella coltivazione degli ortaggi e circa 100 ha nella produzione di uva da tavola.

Tutta la produzione è affidata ad un gruppo stabile di produttori agricoli preventivamente qualificati dal responsabile della produzione e dagli agronomi i quali adottano nella conduzione del fondo, le norme tecniche di produzione integrata, previste dal disciplinare dell'OP San Michele. L'OP

San Michele predispone il programma di coltivazione per ciascun prodotto agricolo in funzione di quelle che sono le esigenze produttive, pianificate con il settore commerciale, individuando per ciascuna area di produzione, i quantitativi e le varietà.

L'area di semina e trapianto è individuata dai tecnici dell'ufficio agronomico sulla scorta di analisi chimico-fisiche del terreno e delle acque di irrigazione.

Certificazioni in San Michele

Il lavoro svolto dalla struttura tecnica dell'az san Michele, in tutte le fasi del processo produttivo, è certificato da organismi di controllo riconosciuti a livello internazionale, ognuno per il suo ambito di pertinenza.

CSQA: certificazione secondo norme UNI EN ISO 9001:2000 per la coltivazione, lavorazione e commercializzazione di prodotti ortofrutticoli freschi, sfusi e preconfezionati, provenienti da agricoltura biologica, integrata e convenzionale.

Certificazione di prodotto secondo gli standard

?? DTP 021/coltivazione secondo i criteri di lotta integrata con residuo di fitofarmaci inferiore al 30% del residuo massimo ammesso (RMA)

?? DTO 035/rintracciabilità del prodotto lungo tutta la filiera

?? UNI 10939:01 /rintracciabilità del prodotto finito lungo tutta la filiera

Check Fruit presiede alla certificazione EUREPGap per l'az. San Michele, più altre tre socie dell'OP che sono l'az. Manuali Paolo, Limitoni e Manna. Mentre la produzione biologica è certificata dalla QC&I e dalla BioSuisse.

La certificazione ISO 9001:2000

Obiettivo dell'az. San Michele è la piena soddisfazione di tutte le esigenze espresse ed implicite del cliente fornendo allo stesso garanzie oggettive di qualità e di genuinità dei prodotti. La direzione considera che qualità significhi prevenzione miglioramento e ottimizzazione dei costi. Gli obiettivi ritenuti prioritari sono:

- ?? incrementare la produzione realizzata in maniera sicura ed eco compatibile;
- ?? mantenimento e continuo incremento della presenza sul mercato;
- ?? incrementare il livello di efficacia e di affidabilità dei fornitori;
- ?? migliorare l'efficienza e l'efficacia delle prestazioni aziendali;
- ?? migliorare il grado di soddisfazione del cliente;
- ?? riduzione del prodotto scartato durante le fasi di lavorazione.

Per raggiungere tali obiettivi la direzione ritiene fondamentale:

- ?? consolidare le attività aziendali in relazione all'incremento delle superfici coltivate nel rispetto di norme di produzione Eurep, del disciplinare di produzione integrata e del reg CE 2092/91 relativo alla agricoltura biologica;
- ?? precisare compiti e responsabilità del personale aziendale;
- ?? tenere sotto controllo gli standard di prodotto e di processo;
- ?? attivare nuove iniziative di collaborazione con i fornitori, che tendono a coinvolgerli sempre più alle problematiche relative al miglioramento della qualità dei prodotti e della soddisfazione del cliente;
- ?? mantenere un elevato livello di addestramento del personale coinvolto;
- ?? adeguare costantemente il sistema qualità all'evoluzione del mercato e alle variazioni di processo e di prodotto;
- ?? coinvolgere costantemente il personale nel considerare che il problema della qualità aziendale è un problema di tutti, che quindi richiede partecipazione alla ricerca e proposte di soluzione per tutti i punti d'innescio della non qualità.

La certificazione Eurep Gap

La certificazione Eurep gap è una necessità commerciale in quanto l'az San Michele fornisce diverse grandi distribuzioni europee tra cui **COOP CH, SMA-RINASCENTE (I), GARTEN JUWEL-METRO (D), GARTNERS BEST-EDEKA (D), TESCO (GB), SAINSBURY (GB), MARKS E SPENCER (GB), AARTSEN (NL).**

La certificazione BRC

La necessità di certificarsi BRC è stata superata con l'implementazione della norma ISO 9001, infatti l'azienda già disponeva di un piano HACCP ed ottemperava al D.LGS 626/94, in questo modo gli standard richiesti dalla BRC sono evidentemente ritenuti soddisfatti dalla GDO inglese.

Bibliografia

- ?? Dal sito dell'indicod "la qualità a supporto della competitività della filiera agroalimentare italiana, indicod, Nomisma, società studi economici spa, Paolo De Castro)
- ?? Le nuove sfide del mercato alimentare e la certificazione eurep gap
di Stefano Cardinali
Technical Support & Production Responsible - Food
Innovation Business Managing Office
Det Norske Veritas - Region South Europe Certification
- ?? - Union Camere – Notiziario della camera di commercio di Forlì
Cesena, marzo 2004
- ?? La grande distribuzione nel Regno Unito Aggiornato di ICE Londra
agosto 2002.
- ?? Le certificazioni e il biologico Valorizzazione dell'ortofrutta il
punto di vista dei consumatori, indicod fonte eurisko rilevazioni
4- 6 febbraio 2003
- ?? BRC Global Standard Food, Issue 3, British retail Consortium,
March 2003
- ?? Mattana G. Qualità, affidabilità certificazioni: strategie tecniche e
opportunità per il miglioramento dei prodotti e dell'impresa editore
Franco Angeli, 1997
- ?? EUREPGAP Punti di Controllo & Criteri di Adempimento Frutta e
Ortaggi Versione 2.0- EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany, Gen04
- ?? Protocollo EUREPGAP per frutta e verdura fresca EUREPGAP c/o
FoodPLUS GmbH, Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne);
Germany, Gen04

?? www.gosstandart.ru

?? www.vniis.ru

?? www.sgs.com

?? www.dnv.it

?? www.unioncamere.it

?? www.mondoimpresa.it

?? www.eurep.org

?? www.brc.org.uk