



## Centro Studi Qualità Ambiente CESQA

Dipartimento di Ingegneria Industriale

Università degli Studi di Padova

tel +39 049 8275539/5536 | [www.cesqa.it](http://www.cesqa.it) | [cesqa@unipd.it](mailto:cesqa@unipd.it)

# Certificazione di sistema e di prodotto nel settore agroalimentare

**Centro Studi Qualità Ambiente**

**Dipartimento di Ingegneria Industriale**

**Antonio Scipioni**

**8 Aprile 2016**

## Atto unico europeo

- La volontà del Consiglio di accelerare la realizzazione del Mercato Europeo ha trovato autorevole sanzione nell'Atto Unico Europeo entrato in vigore il **1° luglio 1987** dopo la ratifica di tutti gli Stati Membri.
- L'atto, che modifica i trattati che istituiscono la Comunità Europea, all'art. 13 recita:

- *“(... ) la Comunità adotta le misure destinate all’instaurazione progressiva del mercato interno nel corso di un periodo che scade il 31 dicembre 1992;*  
*(... ) il mercato interno comporta uno spazio senza frontiere interne nel quale è assicurata la **libera circolazione delle merci, delle persone, dei servizi e dei capitali** secondo le disposizioni del presente trattato.”*

# Libera circolazione delle merci

## BARRIERE



Fisiche

Fiscali

Tecniche

## CAUSE



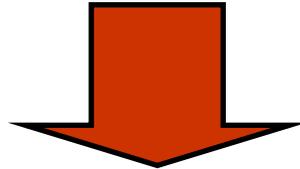
Frontiere

Regimi di tassazione

1. Norme e regole tecniche non armonizzate
2. Procedure diverse di valutazione della conformità (conformity assessment)

## PROMUOVERE LA CERTIFICAZIONE

### Passaporto per l'Europa



- Facilita gli scambi Nazionali e Internazionali
- Facilita la comunicazione tecnico-scientifica a livello Nazionale e Internazionale
- Salvaguarda gli interessi di tutte le parti interessate
- Permette una valutazione condivisa delle prestazioni
- Promuove la protezione del prodotto e del consumatore

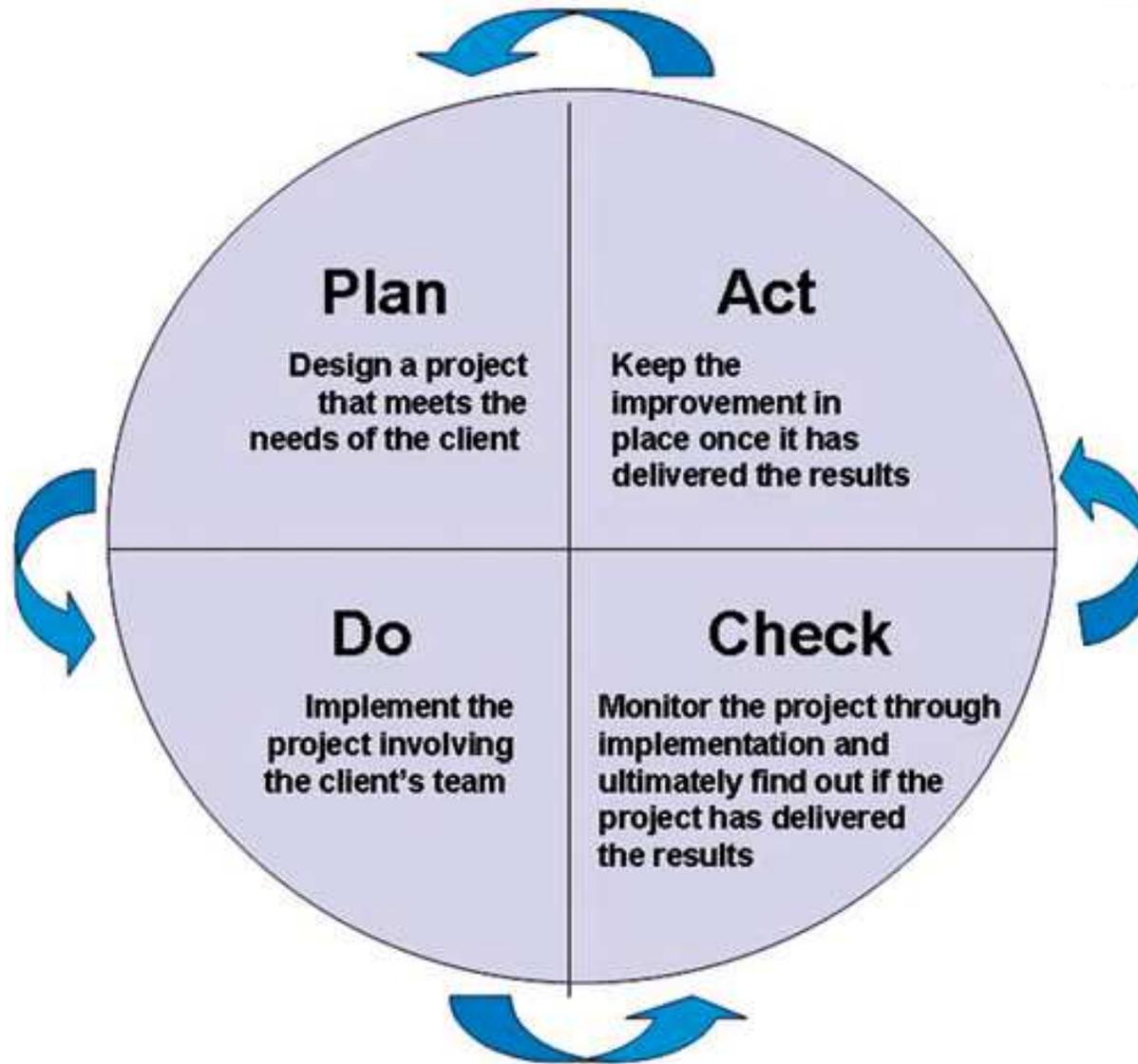
## Il fattore «Qualità»

Il fattore «**Qualità**» è sempre stato in Italia e in Europa un importante terreno di confronto per:

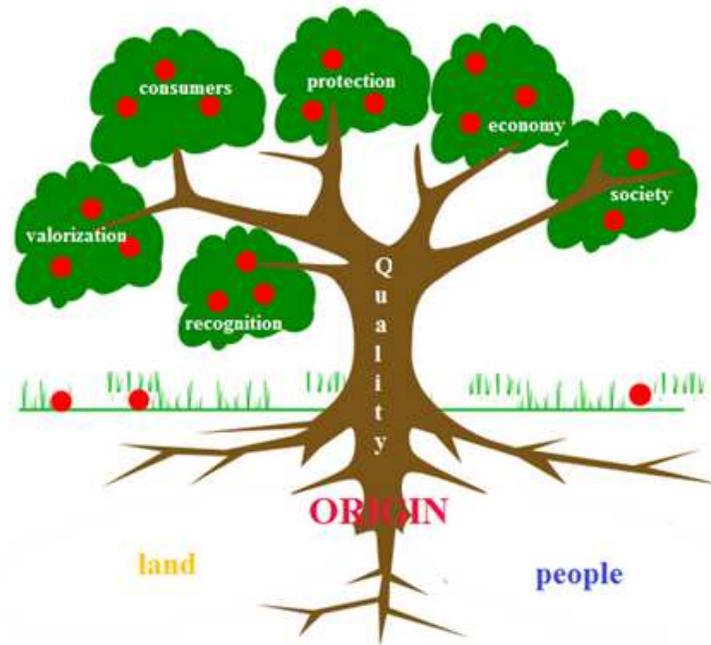
- determinare le strategie da adottare per lo sviluppo del sistema produttivo,
- rafforzare la competitività delle imprese,
- favorire una crescita dei consumi.

Il concetto di «**certificazione accreditata**» è ormai radicato: un numero crescente di organizzazioni pubbliche e private stanno adottando strumenti di valutazione della conformità

# Dai risultati ai nuovi obiettivi il modello del miglioramento continuo



# Il fattore «Qualità» in Europa



## The «Quality Tree»

Fonte: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/>

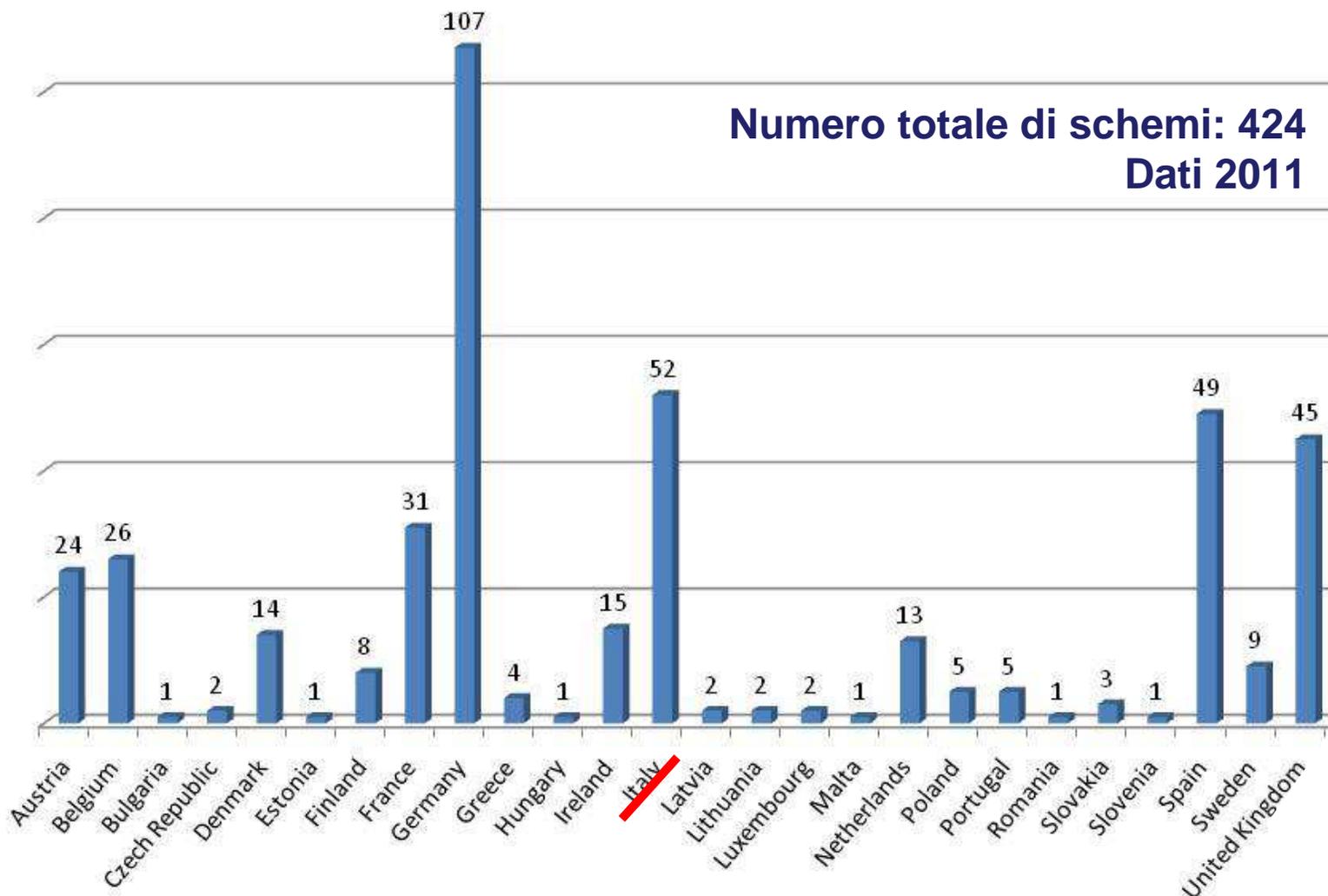
Lo sviluppo di regimi di certificazione è sostanzialmente dovuto:

- o alla richiesta espressa a livello sociale di prodotti o processi di produzione aventi determinate caratteristiche - benessere degli animali, sostenibilità ambientale, commercio equo - (soprattutto per regimi B2C Business to Consumer)

- o al desiderio degli operatori di garantire che i loro fornitori osservino requisiti specifici (soprattutto per regimi B2B Business to Business).

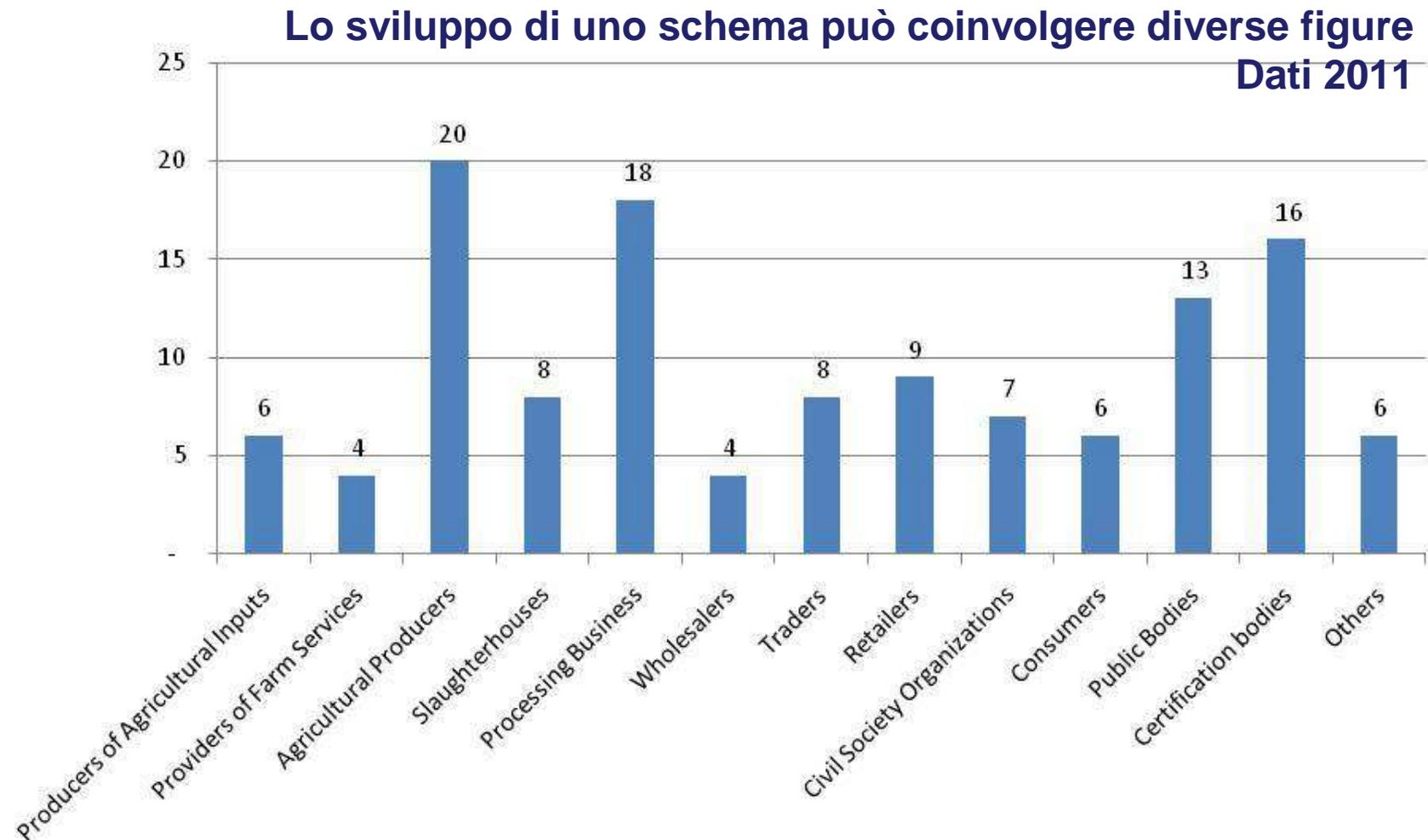
# Il fattore «Qualità» in Europa

## Inventario degli schemi di certificazione per i prodotti agricoli in Europa



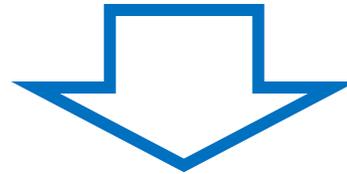
# Il fattore «Qualità» in Italia

## Inventario degli schemi di certificazione per i prodotti agricoli in Italia: Numero di schemi per tipologia di figure coinvolte



# Prodotti agricoli e alimentari

REGOLAMENTO (UE) N. 1151/2012  
sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari



European cultural and gastronomic  
heritage

Per reagire a questa situazione il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha deciso di puntare nettamente **su settori di nicchia**, valorizzando i prodotti tradizionali in cui prodotti agricoli o dell'allevamento venivano lavorati secondo antiche ricette.

## Prodotti di nicchia

Requisito per essere riconosciuti come Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) è quello di essere

**« ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni »**

Produzioni limitate in termini quantitativi e relativi ad aree territoriali molto ristrette (alcuni esempi per il Veneto):

- Anatra di corte padovana
- Gallina padovana
- Porchetta trevigiana
- Speck di Sappada
- Formaggio imbriago
- Formaggio Morlacco
- Antiche pesche di Mogliano
- Broccolo di Bassano
- Patate di Rotzo
- Biscotti Baicoli
- Dolce Polentina

# Per tutelare le produzioni :

## APPROCCIO DI SISTEMA

L'approccio di sistema è **di tipo "indiretto"**:

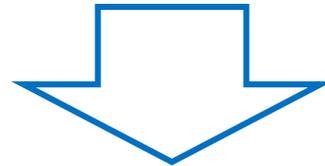
Assicura la capacità di un'organizzazione di strutturarsi e gestire le proprie risorse ed i propri processi produttivi in modo tale da identificare e soddisfare i bisogni dei clienti o delle parti interessate in genere.

### Certificazioni di sistema:

- Haccp
- Sicurezza agroalimentare (ISO 22000)
- Rintracciabilità di filiera (ISO 22005)
- International Food Standard (IFS)

## Da sistema a prodotto

**Le norme di sistema** fanno in modo che le **operazioni nella filiera siano verificate** garantendo il modus operandi ma non la qualità del prodotto



La qualità resta connessa alla idoneità del prodotto a soddisfare le esigenze degli utilizzatori e dei consumatori, vale a dire del mercato



E' opportuno passare **da un approccio di sistema ad un approccio di prodotto**

Gli approcci volontari alla qualità – sia di “sistema”, sia di “prodotto”, basati su scelte consapevoli ed impegnative degli operatori interessati, sono strumenti, non solo propedeutici al rispetto delle leggi, ma proattivi e di miglioramento

## APPROCCIO DI PRODOTTO

L'approccio di prodotto è **di tipo “diretto”**:

Accerta la conformità dei prodotti a determinati requisiti che ne caratterizzano “direttamente” la capacità di soddisfazione di bisogni.

### Marchi volontari di qualità alimentare

#### Certificazioni di prodotto:

- STG - Specialità tradizionale garantita
- IGP - Indicazione geografica protetta
- DOP - Denominazione di origine protetta
- Agricoltura biologica

Reg. (UE) n. 1151/2012 – Disciplinari pubblicati dal Ministero delle Politiche Agricole – Organismi di controllo sono enti di certificazione

Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. – Organismi di controllo sono 9 in Italia

# Approccio di prodotto

All'interno delle certificazioni di prodotto ci sono due approcci:

Standardizzazione delle caratteristiche che costituiscono i requisiti minimi

Finora il più comune

Valorizzazione dei caratteri distintivi dei prodotti di pregio facendo riferimento ad un concetto di **qualità** che comprende:

**FATTORI CULTURALI (tradizione, appartenenza locale, genuinità)**

**FATTORI ETICO-SOCIALI (rispetto dell'ambiente, responsabilità sociale)**

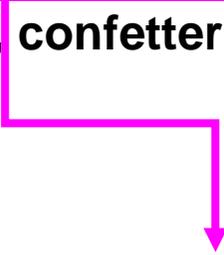
**VALORE NUTRITIVO**

**PROCESSO PRODUTTIVO**

# L'etichetta dei prodotti alimentari

## Il Food Label Check può aiutare la diffusione dei prodotti tradizionali / di nicchia?

- I DISCIPLINARI DOP IGP O STG NON SEMPRE CONTENGONO REQUISITI IN TERMINI DI VALORE NUTRITIVO
- I DISCIPLINARI DOP IGP O STG IN GENERE RIGUARDANO PRINCIPALMENTE ALIMENTI SINGOLI (SALUMI, FORMAGGI) E ALCUNI DEFINISCONO IL VALORE NUTRITIVO MINIMO
- CI SONO PERO' ALCUNI DISCIPLINARI CHE RIGUARDANO PRODOTTI REALIZZATI CON RICETTA (Pasta alimentare e Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria)



Utilità del Food Label Check

# L'etichetta dei prodotti alimentari

## Esempi di etichettatura Food Label Check

| <h3>Risi e bisi</h3> <p>Risi e bisi</p> <hr/> <p><b>Ingredienti:</b> piselli, riso cotto, cipolle, <b>burro</b>, carne suina, <b>formaggio</b>, prezzemolo, olio d'oliva, pepe nero, sale marino</p> <hr/> <p><b>valori nutrizionali:</b><br/>100g contiene:</p> <table border="0"> <tr><td>energia</td><td>535 kJ/128 kCal</td></tr> <tr><td>grassi</td><td>5,44 g</td></tr> <tr><td>  di cui saturi</td><td>2,79 g</td></tr> <tr><td>carboidrati</td><td>13,47 g</td></tr> <tr><td>  di cui zuccheri</td><td>1,36 g</td></tr> <tr><td>fibre</td><td>3,47 g</td></tr> <tr><td>proteine</td><td>6,03 g</td></tr> <tr><td>sale</td><td>0,5 g</td></tr> </table> <hr/> <p>prodotto da:<br/><b>Università di Padova.</b></p> <hr/> <p>e 100g  <small>Designed with<br/>FOODLABELCHECK<br/>www.foodlabelcheck.eu</small></p> | energia          | 535 kJ/128 kCal | grassi | 5,44 g | di cui saturi | 2,79 g | carboidrati | 13,47 g | di cui zuccheri | 1,36 g | fibre | 3,47 g | proteine | 6,03 g | sale | 0,5 g | <h3>Torrone</h3> <p>Torrone</p> <hr/> <p><b>Ingredienti:</b> uova, mandorle amare, farina di grano tenero, miele, destrosio, zucchero (destrosio, zucchero), scorza di limone, vanillina naturale.<br/><b>Può contenere tracce di:</b> <i>sola, lupini, semi di sesamo, senape, frutti a guscio/noci, latte, glutine, sedano, uova</i></p> <hr/> <p><b>valori nutrizionali:</b><br/>100g contiene:</p> <table border="0"> <tr><td>energia</td><td>1417 kJ/338 kCal</td></tr> <tr><td>grassi</td><td>17,17 g</td></tr> <tr><td>  di cui saturi</td><td>2,15 g</td></tr> <tr><td>carboidrati</td><td>33,7 g</td></tr> <tr><td>  di cui zuccheri</td><td>22,74 g</td></tr> <tr><td>fibre</td><td>3,29 g</td></tr> <tr><td>proteine</td><td>12,36 g</td></tr> <tr><td>sale</td><td>0,1 g</td></tr> </table> <hr/> <p>fonte di proteine<br/>fonte di fibre</p> <hr/> <p>prodotto da:<br/><b>Università di Padova.</b></p> <hr/> <p>e 500g  <small>Designed with<br/>FOODLABELCHECK<br/>www.foodlabelcheck.eu</small></p> | energia | 1417 kJ/338 kCal | grassi | 17,17 g | di cui saturi | 2,15 g | carboidrati | 33,7 g | di cui zuccheri | 22,74 g | fibre | 3,29 g | proteine | 12,36 g | sale | 0,1 g | <h3>Zelten</h3> <p>Zelten</p> <hr/> <p><b>Ingredienti:</b> fichi secchi ( fichi essiccati, farina di riso, destrosio), uvetta di Corinto , farina di frumento , mandorle, nocciote, <b>NOCI COMUNI</b>, pinoli, farina di <b>segate</b>, miele, scorza di arancia candita, ciliegie essiccate, rum (bevanda spiritosa), scorza grattugiata di arance, vino bianco (<b>soffiti</b>), lievito di birra, scorza di limone, anice essiccato, cannella, chiodi di garofano, cumino essiccato, miele, noce moscata , olio d'oliva, pimento, sale</p> <hr/> <p><b>valori nutrizionali:</b><br/>100g contiene:</p> <table border="0"> <tr><td>energia</td><td>1564 kJ/373 kCal</td></tr> <tr><td>grassi</td><td>15,63 g</td></tr> <tr><td>  di cui saturi</td><td>1,66 g</td></tr> <tr><td>carboidrati</td><td>49,32 g</td></tr> <tr><td>  di cui zuccheri</td><td>36,8 g</td></tr> <tr><td>fibre</td><td>6,84 g</td></tr> <tr><td>proteine</td><td>8,47 g</td></tr> <tr><td>sale</td><td>0,5 g</td></tr> </table> <hr/> <p>prodotto da:<br/><b>Università di Padova.</b></p> <hr/> <p>e 500g  <small>Designed with<br/>FOODLABELCHECK<br/>www.foodlabelcheck.eu</small></p> | energia | 1564 kJ/373 kCal | grassi | 15,63 g | di cui saturi | 1,66 g | carboidrati | 49,32 g | di cui zuccheri | 36,8 g | fibre | 6,84 g | proteine | 8,47 g | sale | 0,5 g |
|---|------------------|-----------------|--------|--------|---------------|--------|-------------|---------|-----------------|--------|-------|--------|----------|--------|------|-------|--|---------|------------------|--------|---------|---------------|--------|-------------|--------|-----------------|---------|-------|--------|----------|---------|------|-------|---|---------|------------------|--------|---------|---------------|--------|-------------|---------|-----------------|--------|-------|--------|----------|--------|------|-------|
| energia   | 535 kJ/128 kCal  |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| grassi  | 5,44 g           |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| di cui saturi   | 2,79 g           |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| carboidrati   | 13,47 g          |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| di cui zuccheri   | 1,36 g           |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| fibre   | 3,47 g           |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| proteine  | 6,03 g           |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| sale  | 0,5 g            |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| energia   | 1417 kJ/338 kCal |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| grassi  | 17,17 g          |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| di cui saturi   | 2,15 g           |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| carboidrati   | 33,7 g           |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| di cui zuccheri   | 22,74 g          |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| fibre   | 3,29 g           |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| proteine  | 12,36 g          |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| sale  | 0,1 g            |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| energia   | 1564 kJ/373 kCal |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| grassi  | 15,63 g          |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| di cui saturi   | 1,66 g           |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| carboidrati   | 49,32 g          |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| di cui zuccheri   | 36,8 g           |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| fibre   | 6,84 g           |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| proteine  | 8,47 g           |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |
| sale  | 0,5 g            |                 |        |        |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |  |         |                  |        |         |               |        |             |        |                 |         |       |        |          |         |      |       |   |         |                  |        |         |               |        |             |         |                 |        |       |        |          |        |      |       |

Permettono anche di inserire informazioni utili per il consumatore secondo il Reg. (EU) No 1169/2011, claim di tipo nutrizionale secondo il Reg. (EU) No 1924/2006 anche per gruppi specifici che devono seguire diete particolari come da direttiva 2009/39/EC

## Vantaggi dell'approccio di prodotto

### Le certificazioni di prodotto presentano diversi vantaggi:

- Sono di supporto nell'**effettivo e costante rispetto** delle prescrizioni legislative in continua evoluzione (cosa per l'appunto favorita dall'azione di sorveglianza svolta dall'Organismo di Certificazione)
- Favoriscono una **qualità** che trascende i requisiti dei regolamenti cogenti
- Richiedono la presenza di un ente terzo indipendente che attesta con ragionevole sicurezza i requisiti di qualità del prodotto

## Limiti dell'approccio di prodotto

**Tuttavia le certificazioni di prodotto presentano anche dei limiti:**

- Si basano su requisiti minimi
- Intervengono su lavorazioni che non aggiungono valore
- Non intervengono sui valori che sono dietro la filiera di produzione
- La qualità è convenuta con il consumatore, quindi non è detto sia la migliore infatti definiscono un valore medio (i disciplinari DOP dell'Asiago riguardano aree geografiche estese)
- L'utilizzo sempre maggiore di prodotti confezionati → problemi di tampering alimentare

**QUINDI E'  
NECESSARIO**

**AIUTARE IL CONSUMATORE CON DEI MARCHI  
CHE SIANO STRETTAMENTE COLLEGATI AL  
TERRITORIO**

# Marchi volontari territoriali

## MARCHIO QUALITÀ GARANTITA REGIONE VENETO

Istituito dalla Regione Veneto con la legge regionale n. 12/2001 "Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli e agroalimentari di qualità", per qualificare le produzioni agroalimentari e offrire maggiori garanzie ai consumatori.

Il marchio regionale "Qualità Verificata" (QV) identifica i prodotti agricoli e alimentari ottenuti in conformità ai [disciplinari di produzione](#).

Il marchio è di colore verde per i prodotti vegetali, rosso per le carni, blu per quelli di acquacoltura e azzurro per i prodotti lattiero-caseari:



# ***GRAZIE PER L'ATTENZIONE***



**Centro Studi Qualità Ambiente CESQA**  
**Prof. Antonio Scipioni**



Dipartimento di Ingegneria Industriale  
Università degli Studi di Padova  
tel +39 049 8275539/5536 | fax +39 049 8275785 | [www.cesqa.it](http://www.cesqa.it)