

# Il Prodotto agro-alimentare



# Specificità

Origine



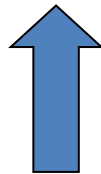
AGRO

Destinazione



ALIMENTARE

-



Percorso

# Prodotto agro-alimentare vs prodotto industriale

- Origine agricola
- Funzione alimentare
- Percorso di filiera

# Origine agricola

- Stagionalità
- Ciclicità
- Deperibilità
- Disomogeneità

# Stagionalità

- Dimensione temporale del processo di produzione.

## Elevata:

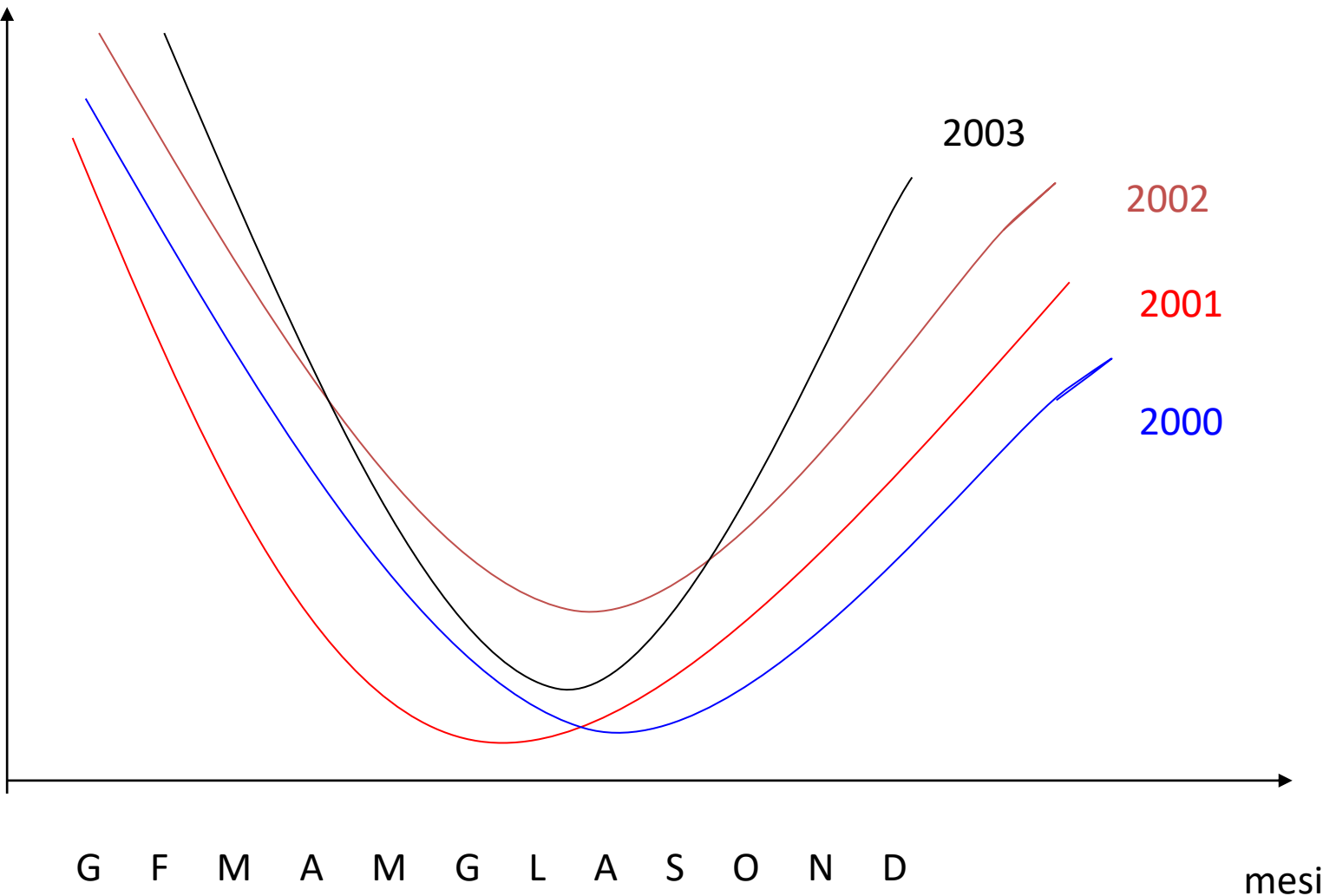
- Processo di produzione in parallelo
- Ciclo produttivo annuale (albicocche, ciliegie ecc.)

## Bassa:

- Processo di produzione in linea
- Ciclo produttivo giornaliero (latte, uova)

# Ciclicità

% di grasso  
nel latte

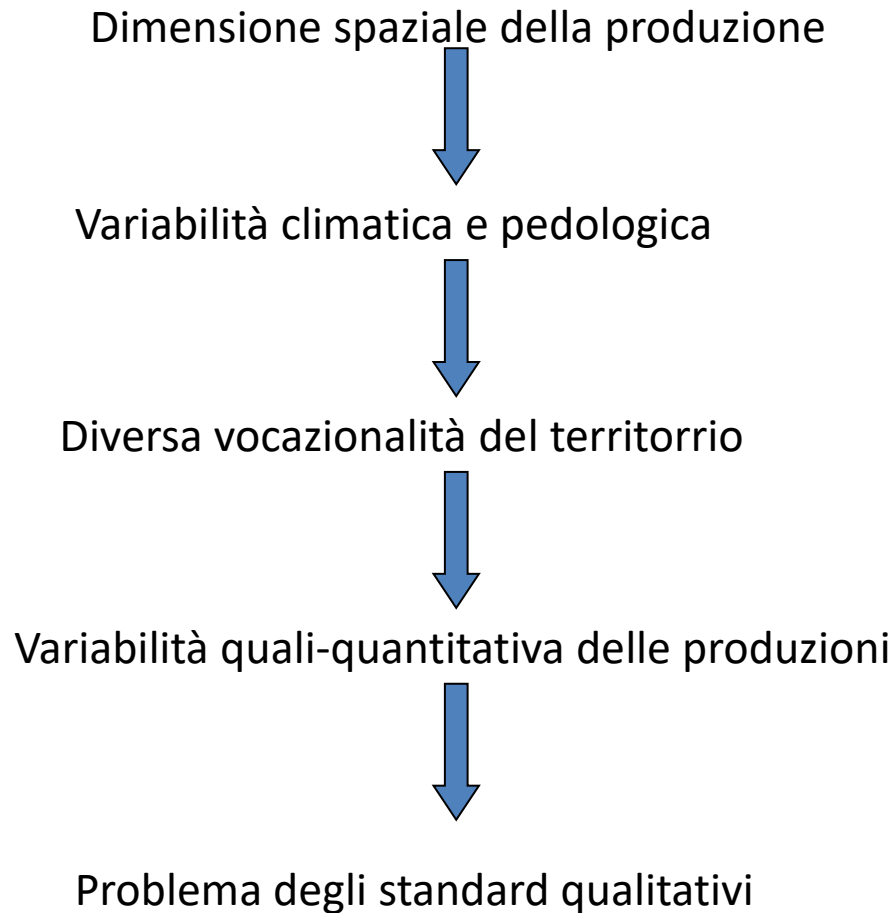


# Deperibilità

- Prodotti facilmente conservabili nelle condizioni naturali (cereali, legumi, frutta)
- Prodotti difficilmente conservabili nelle condizioni naturali (carne, pesce, uova)



# Disomogeneità qualitativa



# Implicazioni economiche

- Difficoltà di controllo quantitativo e qualitativo dell'offerta
- Necessità di innovazioni tecnologiche per controllare la qualità e la quantità della produzione
- Evoluzione stagionale dello spazio della concorrenza.

# Difficoltà di controllo quantitativo e qualitativo dell'offerta

$$O_t = Y_t - R_t - D_t - A_t - \text{Var}S_t + (I - E)_t$$

$$Y_t = r_t * G_t \quad \textit{Produzione al tempo t}$$

$$R_t = a_t * Y_t \quad \textit{Reimpieghi al tempo t}$$

$$D_t = b_t * Y_t \quad \textit{Perdite al tempo t}$$

$$A_t = c_t * Y_t \quad \textit{Autoconsumo al tempo t}$$

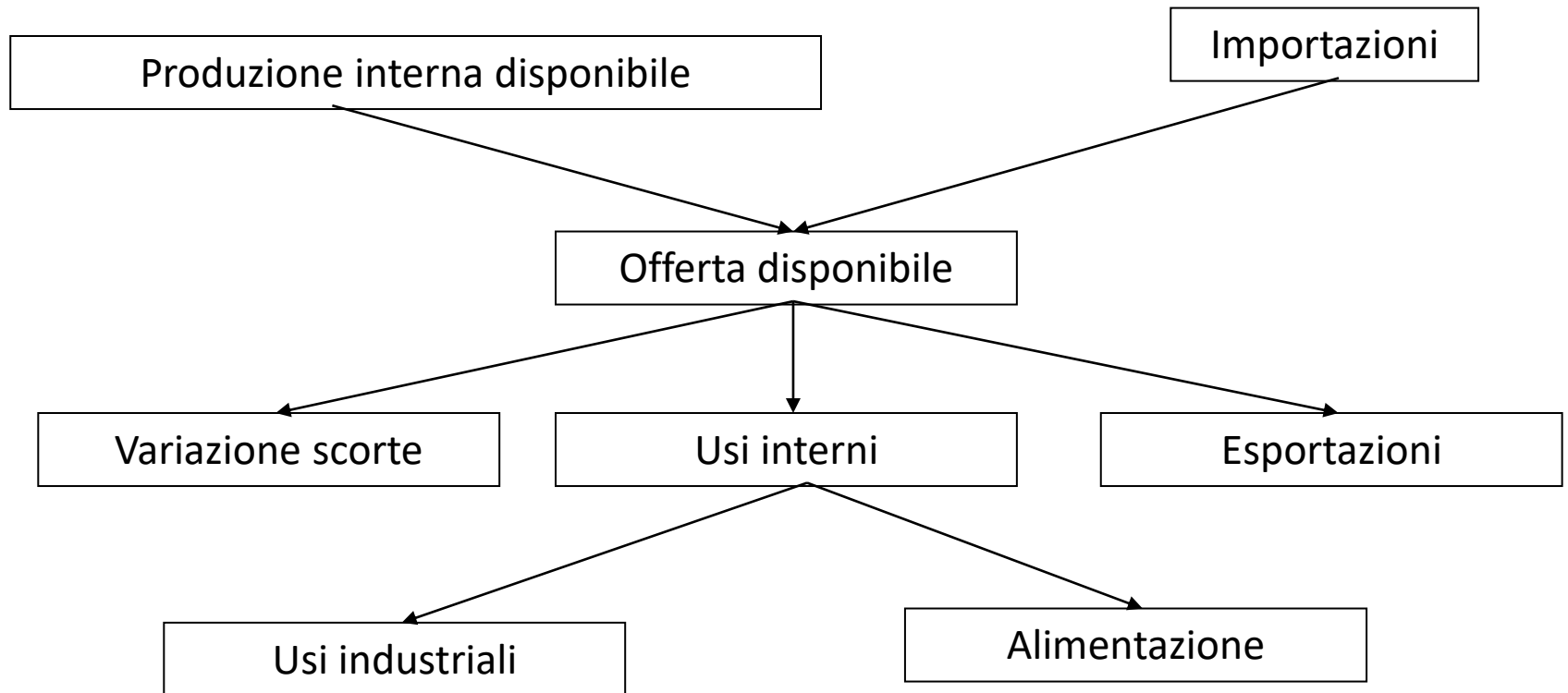
$$\text{Var}S_t \quad \textit{Incremento scorte al tempo t}$$

$$(I - E)_t \quad \textit{Importazioni nette al tempo t}$$

$$H_t = 1 - (a_t + b_t + c_t) * Y_t \quad \textit{Offerta interna disponibile}$$

$$O_t = H_t - \text{Var}S_t + (I - E)_t \quad \textit{Offerta al tempo t}$$

# Bilancio di approvvigionamento



# Tipologie di prodotti agro-alimentari e sicurezza alimentare

Concezione tradizionale: garanzia di approvvigionamento.

Concezione post-moderna: idoneità a preservare la salute del consumatore.

- Prodotti biologici
- Prodotti da agricoltura integrata
- Prodotti biodinamici
- OGM

# Prodotti biologici



Logo 2010

Logo 1999



Sono classificati come biologici i prodotti ottenuti secondo il metodo il metodo specificato dal Reg. CE 834/07.

- Esclude l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi e l'impiego di OGM;
- Prevede l'etichettatura del prodotto trasformato se almeno il 95% delle materie prime agricole proviene da coltivazioni biologiche;
- Se la percentuale scende al 70% essa potrà essere precisata in etichetta.
- Prevede in etichetta il nome dell'organismo di controllo, aut. minist., codice a barra per identificare il produttore.
- Dal luglio 2010 deve essere indicata l'origine dei prodotti.

# Prodotti da agricoltura integrata



Regione Emilia  
Romagna



Regione Toscana

La produzione integrata è ottenuta con tecniche che riducono i trattamenti chimici fino al punto soglia di danno economico.

# Prodotti OGM

Sono prodotti ottenuti con la tecnica del DNA ricombinante.

L'UE ha vietato la coltivazione degli OGM fino a quando non saranno ritenuti innocui per la salute del consumatore (principio di precauzione).

La Dir. CE 18/2001 il Reg. CE1830/2003 hanno imposto la rintracciabilità e etichettatura specifica per gli OGM nonché la rintracciabilità degli alimenti e mangimi ottenuti da OGM.



# Caratteristiche del prodotto agro-alimentare

Il prodotto agro-alimentare non ha solo funzione nutrizionale ma svolge altri ruoli: salutistico, sociale, edonistico.

Esso differisce, quindi, dagli altri prodotti per la differenziazione nella destinazione di uso. Gli elementi di differenziazione sono:

- Consumi
- Qualità
- Ciclo di vita

La qualità del prodotto

# Il concetto di qualità

Indica le **proprietà** che caratterizzano un oggetto e la sua **superiorità** nei confronti di altri.

Proprietà = criterio oggettivo

Superiorità = criterio soggettivo.

quindi

La qualità è un costrutto sociale che esiste solo in rapporto alle scelte del consumatore.

# Definizioni di qualità

La qualità è l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto o di un servizio che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare esigenze espresse o implicite (norma ISO 8402).

La qualità del prodotto agroalimentare può configurarsi come un vettore di attributi elementari, ognuno dei quali è contrassegnato da una metrica **cardinale o ordinale**.

# Criterio oggettivo

- Metrica ordinale: misura con scale oggettive indipendenti dal giudizio personale
- Metrica cardinale : misura con scale soggettive dipendenti dal giudizio personale

# Attributi qualitativi

- Qualità nutrizionale
- Qualità igienico-sanitaria
- Qualità organolettica
- Qualità d'uso
- Qualità psicosociale

# Qualità nutrizionale

Dipende dalla natura fisica del prodotto agro-alimentare ed è identificata da attributi cardinali.

- Proteine, vitamine, grassi, zuccheri etc.
- Sostituibilità, indipendenza, complementarità;
- Gruppi di consumatori
- Uniformità della dieta dei paesi ricchi

# Qualità igienico-sanitaria

Coinvolge un insieme di attributi del prodotto in grado di incidere sulla salute del consumatore. Dipende da (Doxa, 2003):

1. Rispetto delle norme igieniche
2. Controllo del prodotto dall'origine al punto vendita
3. Provenienza del prodotto
4. Produzione del prodotto
5. Conoscenza degli ingredienti
6. Conservazione del prodotto



# Qualità come conformità

Normative imposte dal autorità pubblica o accolte volontariamente atte a identificare gli attributi di un prodotto secondo criteri richiesti dal mercato.

1.Ambito cogente o obbligatorio

2.Ambito volontario

# Armonizzazione tecnica e normazione dei prodotti agro-alimentari

Principio comunitario del mutuo riconoscimento ha rimosso gli ostacoli per la libera circolazione delle merci.

- Limitazione dei provvedimenti legislativi in favore di regole tecniche su salute del consumatore, sicurezza degli alimenti e sicurezza ambientale;
- Integrazione con norme tecniche elaborate da appositi organismi internazionali;
- Responsabilità del produttore alla conformità stabilita per legge.

# Armonizzazione tecnica e normazione dei prodotti agro-alimentari

Approccio della qualità dell'UE definita dal Libro Bianco bis (Comunicazione 85/603) e con Reg. CE n°178/2002.

Obiettivi generali:

1. Elevata tutela della vita e della salute umana, tutela degli interessi dei consumatori;
2. Libertà di circolazione nella UE di alimenti e mangimi nel rispetto dei principi generali;
3. Le norme internazionali sono riconosciute purchè in linea con gli obiettivi delle norme comunitarie

# Armonizzazione tecnica e normazione dei prodotti agro-alimentari

Principi da perseguire:

1. Analisi del rischio
2. Precauzione
3. Tutela del consumatore

# Armonizzazione tecnica e normazione dei prodotti agro-alimentari (Reg CE 178/2002)

## Art. 6 Analisi del rischio

La valutazione del rischio si basa sugli elementi scientifici a disposizione ed è svolta in modo indipendente, obiettivo e trasparente

# Armonizzazione tecnica e normazione dei prodotti agro-alimentari (Reg CE 178/2002)

## Art. 7 (principio di precauzione)

Qualora venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute ma permanga una **situazione di incertezza sul piano scientifico** possono essere adottate misure di **restrizione al commercio** che sono riesaminate dopo un periodo di **tempo ragionevole** a seconda della natura del rischio e del tipo di informazioni necessarie per risolvere la situazione di incertezza.

# Armonizzazione tecnica e normazione dei prodotti agro-alimentari (Reg CE 178/2002)

## Definizione di alimento

Per alimento si intende qualsiasi sostanza o prodotto trasformato o non trasformato, parzialmente trasformato o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito destinato a essere ingerito da esseri umani.

# Armonizzazione tecnica e normazione dei prodotti agro-alimentari (Reg CE 178/2002)

## Art. 8 (Tutela degli interessi del consumatore)

La legislazione alimentare si prefigge di tutelare gli interessi dei consumatori prevenendo:

- Le pratiche fraudolente e ingannevoli
- L'adulterazione degli alimenti
- Qualsiasi pratica che possa indurre in errore il consumatore



# Gli elementi qualificanti il prodotto

Un prodotto può essere qualificato da una serie di elementi che sono veri e propri strumenti di comunicazione indirizzati al mercato:

- la marca (brand)
- il marchio (brand mark)
- la confezione
- l'etichetta

# La marca

La marca può aggiungere valore a un prodotto.

E' costituita da un nome, un termine, un simbolo, un design o dalla loro composizione.

Identifica i beni o i servizi di un'impresa o di un gruppo di imprese e li differenzia da quelli delle imprese concorrenti.

Deve richiamare o suggerire al consumatore alcuni requisiti del prodotto, come i benefici offerti, l'uso e il tipo di funzione che lo contraddistinguono.

Deve essere

- distinguibile
- facile da leggere e da pronunciare
- adattabile a nuovi modelli di prodotto

# La marca

- **Il nome della marca (brand name)** esprime la componente della marca espressa con una parola (Ferrari, Coca-cola ecc.).
- **Il marchio (brandmark)** qualifica la marca attraverso un simbolo, un disegno o un colore (es. cavallino della Ferrari, rosso Ferrari).
- **Il marchio di fabbrica (trademark)** individua la componente della marca che tutela legalmente l'azienda. Rappresenta un diritto esclusivo dei distributori ad usare il nome di marca o il marchio.
- **Il copyright** conferisce il diritto legale esclusivo di riprodurre, pubblicare o vendere la sostanza e la forma di un'opera letteraria, musicale o artistica.

# Il confezionamento

**Il confezionamento** o packaging è il risultato di una serie di attività di progettazione, design e di produzione che caratterizzano l'aspetto visivo del prodotto e contribuiscono ad influenzare la decisione di acquisto.

**Il ruolo svolto dalla confezione è di :**

- salvaguardia del prodotto e della sua funzionalità
- identificatore del prodotto
- venditore silenzioso
- comunicazione (immagine).

# L'etichetta

**L'etichetta** può essere costituita da un semplice cartellino posto sul prodotto o da un grafico elaborato che fa parte della confezione.

Riporta una serie di informazioni ed indicazioni che sono in parte obbligatorie per legge ed in parte funzionali all'uso del prodotto.

# Il marchio

Il marchio è un brevetto che assicura un uso esclusivo di un modo di contraddistinguere il prodotto o servizio.

La registrazione del marchio conferisce al titolare il diritto di vietarne l'uso ad altri soggetti per un periodo di 10 anni, prorogabile di altri 10.

Il marchio assolve alle seguenti funzioni:

- distintiva**: esso rende riconoscibile il prodotto o servizio ai consumatori che riescono a collegare esperienze di consumo nel tempo e nello spazio;
- garanzia**: i consumatori hanno la certezza della provenienza del prodotto e dello standard qualitativo:
- comunicazione**.

# Definizione di marchio d'impresa (marketing)

Il marchio rappresenta lo strumento attraverso cui l'impresa guadagna fiducia (*brand loyalty*) nei confronti del consumatore e riesce a far penetrare il proprio prodotto nelle routines di acquisto

# Obiettivi delle strategie di impresa e marchi multipli

- Raggiungimento di segmenti multipli di mercato
- Diversa distribuzione del potere nella catena commerciale
- Sfruttamento di economie di scala di marketing
- Estensione dell'assortimento di prodotti offerti ai consumatori



# Marchi in agricoltura

- Marchi privati d'impresa
- Marchi privati collettivi
- Marchi con caratteristiche pubbliche

# Marchio collettivo

Titolari possono essere Enti e Associazioni legalmente costituiti che possono concedere in uso il marchio a produttori e commercianti associati (R.D. 21 giugno 1942).

Il *marchio collettivo* consente una duplice tutela:

- Nei confronti delle altre imprese
- Nei confronti di comportamenti opportunistici degli associati

Il *marchio pubblico* viene concesso a chiunque rientri nelle caratteristiche definite dalle norme che regolano il marchio stesso, mentre in quello privato l'accesso è subordinato dalla volontà dei soci

# Parametri funzionali per la concessione dei marchi

- Originarietà rispetto ad una determinata base geografica
- Caratteristiche proprie di un determinato processo produttivo

# Marchi dell'Unione Europea

## Reg CE 2081-92

- Denominazioni di origine protetta (DOP)
- Indicazione geografica protetta

## Reg CE 2082-92

- Attestazione di specificità

# LA CERTIFICAZIONE

La **certificazione** è l'insieme delle **procedure e delle attività**, svolte da un organismo debitamente autorizzato (**organismo di certificazione**), che sono atte a fornire adeguata fiducia sulla **conformità** di un determinato prodotto, del personale, di un sistema di gestione aziendale (qualità, ambiente...), **a requisiti prefissati**.

# LA CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ

(ulteriori informazioni su <http://www.agroqualita.it/>)

Nasce per soddisfare le esigenze del consumatore in campo di qualità e sicurezza.

Esistono tre livelli di certificazione:

**ambito cogente:** legislazione nazionale e comunitaria in materia di igiene dei prodotti agroalimentari; ne garantisce l'aspetto nutrizionale

**ambito regolamentato:** regolamentazione comunitaria e italiana che tutela le produzioni tipiche di determinate aree

**ambito volontario:** normazione volontaria per la certificazione dei processi aziendali e/o dei prodotti per la definizione di standard qualitativi

# AMBITO COGENTE

- ▶ Per la realizzazione del mercato unico europeo la UE ha promosso una strategia d'armonizzazione dei requisiti essenziali di sicurezza e delle norme tecniche
- ▶ Nel settore agroalimentare la tutela del consumatore europeo è stata ottenuta attraverso l'emanazione di una serie di direttive comunitarie, successivamente recepite dai Paesi membri, per attestare la sicurezza igienico sanitaria dei prodotti alimentari.
- ▶ **DISPOSIZIONI PER AUTOCONTROLLO SANITARIO (per prodotto e categorie di prodotto)**
- ▶ **SISTEMA HACCP**



# AMBITO COGENTE

Una serie di direttive hanno riguardato l'attuazione di sistemi di autocontrollo dei rischi igienico-sanitari prevedendo la definizione e l'applicazione di procedure preventive da parte delle aziende alimentari. (**DIR. CE 397/89 e DIR CE 43/93**, entrambe recepite in Italia come D.Lgs.)

In particolare è stata emanata la **Direttiva 93/43/CEE recepita in Italia dal D.Lgs 155/97**, che richiede alle imprese di effettuare l'autocontrollo secondo i principi del **sistema HACCP**

La direttiva rappresenta la norma quadro in materia di tutela igienico-sanitaria dei prodotti alimentari;

# **AMBITO COGENTE.**

## **SISTEMA HACCP**

### **IL SISTEMA HACCP**

La Direttiva 43/93/CEE - D. Lgs 155/97- **rende obbligatoria** in tutte le aziende operanti nelle fasi a valle della raccolta, mungitura e macellazione, **l'introduzione di un sistema di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP**, e sull'osservanza di tutte le disposizioni riportate nell'allegato del suddetto decreto.

### **Definizione Haccp**

Il sistema HACCP rappresenta una **tecnica di gestione dei processi alimentari attraverso** una metodologia logica e sistematica, **il metodo HACCP, che si basa sulla applicazione di una serie di principi.**

HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Point

# AMBITO COGENTE

## Principi e obblighi Haccp

Obbligo di introdurre in azienda un sistema di autocontrollo basato sui principi HACCP

- ▶ analisi dei rischi potenziali (bio., chim., fis.) per gli alimenti (HA) - individuazione dei punti critici nel processo produttivo (CCP)
- ▶ applicazione, mantenimento e aggiornamento delle procedure di controllo
- ▶ riesame periodico dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo.

# AMBITO COGENTE

## Alcune eccezioni e deroghe

- ▶ per le piccole realtà produttive (più tempo);
- ▶ per i "prodotti tipici"

L'obiettivo è quello di consentire, anche alle piccole realtà produttive, di adeguarsi al nuovo sistema di autogoverno della filiera.

Il compito di individuare le industrie alimentari che, beneficeranno delle misure dirette a semplificare le procedure HACCP (in base alla tipologia delle attività, alle dimensioni delle imprese, al numero degli addetti) è demandato alle regioni e alle province autonome.

La legge Comunitaria prevede inoltre che i produttori di "prodotti tipici" non siano costretti ad adeguarsi alle norme previste dalla direttiva 93/43.

I prodotti dovranno però essere venduti dal singolo produttore, consorzio di produttori direttamente al consumatore nelle province o zone tipiche di produzione.

# AMBITO VOLONTARIO

La conformità a norme tecniche è volontaria ma il ricorso alla certificazione rappresenta una garanzia per il consumatore finale o il cliente intermedio di ricevere prodotti dalle caratteristiche definite e costanti nel tempo.

Le norme tecniche definiscono una serie di requisiti di conformità per:

- ▶ l'accreditamento degli organismi di certificazione e dei laboratori di prova;
- ▶ i sistemi di gestione aziendale;
- ▶ i sistemi di gestione ambientale
- ▶ i prodotti e i servizi.

# AMBITO VOLONTARIO. ISO

## CERTIFICAZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'

Modello di gestione aziendale che definisce un sistema di strutture, risorse, metodi e processi per attestare che i **prodotti abbiano caratteristiche precise e costanti nel tempo.**

Le aziende che vogliono certificare la propria organizzazione devono far riferimento alle norme **ISO 9000**



- le norme della serie ISO 9000 sono realizzate dall'ISO (International Organization for Standardization) per definire i requisiti internazionali per i sistemi di gestione per la qualità
- fissano i principi con cui un'azienda può dare garanzia di qualità ai clienti

# AMBITO VOLONTARIO

## Documentazione del Sistema Qualità

Le norme ISO 9000 impongono la ***formalizzazione del Sistema Qualità*** attraverso la realizzazione di una serie di documenti, per avere un controllo costante di tutti gli aspetti critici legati alle attività aziendali.

La formalizzazione permette anche la conservazione e la diffusione interna del know-how aziendale che, altrimenti, resterebbe legato solo all'esperienza dei singoli, senza consentire lo sviluppo di un ambiente dove sia più facile una costante comunicazione di miglioramenti, di idee e di soluzioni a problemi comuni.

# AMBITO VOLONTARIO

## **Famiglia delle ISO 9000**

Le norme della famiglia ISO 9000 hanno ormai assunto un'enorme importanza a livello mondiale e sono state recepite da oltre 100 paesi.

Le ISO 9000 sono norme generiche progettate per essere applicabili a qualsiasi tipo di processo o settore aziendale.

La certificazione secondo questa famiglia di norme é una certificazione di sistema e NON di prodotto, cioé non viene certificato il bene o il servizio, ma il sistema di gestione dell'azienda.



# AMBITO VOLONTARIO

## "Vision 2000"

Il grande successo riscontrato dalla prima edizione delle norme del 1987, ha spinto il comitato dell'ISO ad individuare i punti deboli della situazione esistente e ad avviare un **processo di revisione e di miglioramento** delle norme noto come "**Vision 2000**"

E' articolato in due fasi:

- ▶ 1. prima revisione del 1994 (1990 - 1994)  
generazione delle vigenti norme della famiglia ISO, tra cui le ISO 9001, ISO 9002, ISO 9003 (definiscono alcuni modelli di assicurazione della qualità aziendale)
- ▶ 2. seconda revisione del 2000 (1996 - 2000)  
pubblicazione della terza edizione delle norme ISO 9000

# AMBITO VOLONTARIO

Uno dei primi obiettivi del Progetto Vision 2000 è stato quello di ridimensionare la estesa proliferazione di norme e guide Iso sorte a fianco delle norme base (ISO 9001, 9002, 9003)

Con la ISO 9000:2000 (quelle della seconda fase) si passa infatti da oltre 20 norme a sole 4 norme:

- ▶ ·ISO 9000 "Sistemi di Gestione per la Qualità - Fondamenti e terminologia"
- ▶ ·ISO 9001 "Sistemi di Gestione per la Qualità - Requisiti"
- ▶ ·ISO 9004 "Sistemi di Gestione per la Qualità - Linee Guida per il miglioramento delle prestazioni"
- ▶ ·ISO 19011 "Linee Guida per la valutazione dei Sistemi di Gestione per la Qualità e dei Sistemi di Gestione ambientale"

# AMBITO VOLONTARIO

Uno dei motivi fondamentali del processo di revisione 2000 delle Norme ISO 9000 è stata **l'implementazione del concetto di qualità** intesa come **capacità di soddisfazione dei bisogni di tutti gli attori** (stakeholders, cioè i clienti e gli utenti/consumatori, i lavoratori, i proprietari e azionisti, i fornitori e la collettività in generale) **coinvolti nei processi di produzione/fornitura, utilizzo/fruizione di beni e servizi.**

# AMBITO VOLONTARIO

## SISTEMA QUALITA' ITALIA

Il Sistema di accreditamento e certificazione in Italia ha come protagonisti i seguenti gruppi di attori:

- ▶ **Enti normatori (UNI, CEI);**
- ▶ **Enti di accreditamento (SINCERT, SINAL);**
- ▶ **Organismi di certificazione;**
- ▶ **Laboratori di prova;**
- ▶ **Centri di taratura.**

# AMBITO VOLONTARIO

## Enti normatori

▶ **UNI Ente Nazionale Italiano di Unificazione:**  
presiede alla normazione tecnica in campo scientifico.

▶ **CEI Comitato Elettrotecnico Italiano**  
presiede alla normazione in campo elettrotecnico, elettronico e delle telecomunicazioni

per loro iniziativa è nato il SINCERT, il Sistema Nazionale per l'Accreditamento degli Organismi di Certificazione

# AMBITO VOLONTARIO

## Enti di accreditamento

### ▶ **SINCERT Sistema Nazionale per l'Accreditamento degli Organismi di Certificazione**

ha la finalità di accreditare Organismi di certificazione di prodotti, di sistemi qualità, sistemi di gestione ambientale, di personale e Organismi di ispezione.

Per 'Accreditamento' s'intende il "Procedimento con cui un organismo riconosciuto attesta formalmente la competenza di un organismo o persona a svolgere funzioni specifiche".

Il SINCERT ha l'obiettivo, attraverso l'accreditamento, di rafforzare l'autorità e la credibilità, sia a livello nazionale che internazionale, degli Organismi di certificazione ed ispezione

### ▶ **SINAL Sistema Italiano Nazionale di Accreditamento dei Laboratori**

accredita i laboratori per qualsiasi tipo di prova

# AMBITO VOLONTARIO

## Organismi di certificazione

- ▶ loro compito è quello di certificare il Sistema Qualità delle aziende
- ▶ attestano che prodotti, personale, sistemi di gestione aziendale (qualità, ambiente, ecc.) rispondano a determinate normative.

attualmente sono più di cinquanta con specifica competenza nei vari settori del lavoro (Agroqualità, Certiquality, BVQI....)

# **AMBITO VOLONTARIO**

## **Laboratori di prova**

Laboratori accreditati a svolgere prove durante e dopo il processo di cui si vuole certificare la qualità.

Un prodotto, durante il processo di fabbricazione e all'atto del collaudo finale, deve essere sottoposto ad una serie di prove, svolte presso Laboratori accreditati. Provare significa misurare una caratteristica in base a procedure normalizzate allo scopo di verificarne la conformità ad un capitolato o ad una norma.

## **Centri di taratura**

Il SIT (SERVIZIO DI TARATURA in Italia) accredita i centri di taratura che emettono i certificati di taratura attestanti la funzionalità degli strumenti.

ha il compito di diffondere le unità di misura nei diversi settori industriali.



# AMBITO VOLONTARIO

Gli organi normatori nazionali aderiscono all'**ISO - International Organization for Standardization** - (circa centoventi nazioni aderenti)

è una organizzazione internazionale, con sede a Ginevra, con compito di studiare, redigere e divulgare la normativa nel mondo.

*[www.iso.org](http://www.iso.org)*

# AMBITO VOLONTARIO

## CERTIFICAZIONE AMBIENTALE

E' lo strumento che permette di riconoscere le aziende che operano in maniera ecocompatibile ed ecosostenibile.

Si basa su

▶ **ISO 14000**

▶ **EMAS**

# AMBITO VOLONTARIO

## ISO 14000

sistema di gestione e valutazione dell'impatto di un'azienda con il mondo circostante, dal punto di vista ambientale.

La famiglia delle ISO 14000 si compone di un insieme di norme, che coprono sei aree:

- ▶ 1. Sistemi di Gestione Ambientale;
- ▶ 2. Audit (verifica) ambientale
- ▶ 3. Valutazione delle prestazioni ambientali;
- ▶ 4. Etichettatura ambientale;
- ▶ 5. Valutazione del ciclo di vita dei prodotti;
- ▶ 6. Valutazione degli aspetti ambientali negli standard di produzione.

# AMBITO VOLONTARIO

Queste norme sono strutturate in due tipi:

- ▶ Le Linee Guida

documenti descrittivi che illustrano i concetti fondamentali della Gestione Ambientale, definiscono i termini chiave e forniscono una guida volontaria su come strutturare uno specifico sistema per un particolare processo od attività;

- ▶ le Specificazioni

forniscono gli elementi necessari alle organizzazioni per ottenere la certificazione

# AMBITO VOLONTARIO. EMAS

## EMAS

Eco Management and Audit Scheme

- in italiano "Sistema (Comunitario)  
di ecogestione e audit".



- ▶ altro strumento di gestione ambientale, l'Eco-audit
- ▶ varato con un regolamento CEE del 93 che si fonda su un atto specifico, che non si rinviene nella normativa ISO 14000: la **dichiarazione ambientale**, con la quale l'azienda evidenzia la sua politica ambientale in maniera responsabile e trasparente.

# AMBITO VOLONTARIO

## Iter di adesione all' EMAS

- ▶ Redazione della "dichiarazione ambientale"
- ▶ Esame da parte di "verificatori ambientali accreditati"
- ▶ Invio della dichiarazione convalidata all'Organismo che si occupa della registrazione
- ▶ Registrazione
- ▶ Riconoscimento pubblico che conferma la validità dell'organizzazione adottata e dei mezzi messi in campo per la tutela dell'ambiente e il rispetto delle leggi ambientali.

# AMBITO REGOLAMENTATO

La Comunità europea ha emanato una serie di regolamenti riguardanti la **protezione di produzioni tradizionali e la valorizzazione della specificità dei prodotti agroalimentari.**

- ▶ la conformità ai suddetti regolamenti è una libera scelta dell'imprenditore
- ▶ ma una volta ottenuto il riconoscimento l'osservanza della norma diventa obbligatoria e viene verificata da organismi di controllo

# AMBITO REGOLAMENTATO

## REG. CEE 2081/92

- ▶ **DOP** DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
- ▶ **IGP** INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

## REG. CEE 2082/92

- ▶ **AS** o **STG** ATTESTAZIONE DI SPECIFICITA' o SPECIALITA' TRADIZIONALI GARANTITE