

# OPPORTUNITÀ NORMATIVE PER LA VALORIZZAZIONE DEI PROCESSI E DELLE PRODUZIONI ENOLOGICHE

Luca Rolle<sup>1</sup>, Gianni Comba<sup>1,2</sup>, Francesca Mosso<sup>1</sup>, Michele Crivellaro<sup>3</sup>, Martina Girolimetto<sup>4</sup>, Simona Belviso<sup>1</sup>, Marta Bertolino<sup>1</sup>, Daniela Ghirardello<sup>1</sup>, Manuela Giordano<sup>1</sup>, José Luis Minati<sup>1</sup>, Giuseppe Zeppa<sup>1</sup>, Enzo Cagnasso<sup>1</sup>, Alberto Caudana<sup>1</sup>, Simone Giacosa<sup>1</sup>, Susana Río Segade<sup>1</sup>, Fabrizio Torchio<sup>1</sup>, Vincenzo Gerbi<sup>1</sup>

Negli ultimi decenni la globalizzazione dei mercati ha fatto sì che il consumatore finale abbia davanti a sé una vasta gamma di beni e servizi a sua disposizione. Conseguentemente, di fronte ad un'ampia possibilità di scelta, i vari acquirenti, consumatori finali o aziende, sono diventati più esigenti, focalizzando la loro attenzione sempre più su innovative specifiche di prodotto (A). Tuttavia, nel caso di un prodotto agroalimentare, la sicurezza nutrizionale, l'idoneità organolettica, la tradizione eno-gastronomica, il legame con il produttore, nonché l'impatto ambientale e sociale, sono elementi imprescindibili e orientanti nelle scelte di acquisto di un bene. Infatti il consumatore finale non solo sta manifestando una crescente sensibilità verso queste tematiche, ma guarda con sempre più attenzione anche a particolari aspetti quali la genuinità del prodotto, il ridotto uso di additivi/coadiuvanti, l'assenza di allergeni, la riduzione di imballaggi. Da questa aumentata richiesta di 'sicurezza alimentare' e di 'sostenibilità' nasce l'esigenza per le aziende, lungo tutta la filiera alimentare, di maggiori controlli volti a garantire l'ottemperanza del quadro normativo generale obbligatorio e anche a rispondere a standard qualitativi internazionali e a norme volontarie.

## La funzione delle norme

Regole cogenti e norme volontarie stanno assumendo un ruolo importante, vincolante le scelte aziendali, proprio perché espressione delle esigenze dei consumatori e del mercato in generale.

**Regolamenti comunitari e leggi nazionali** disciplinano i fabbisogni primari del consumatore e mirano a garantirne la tutela della salute (vengono definite "cogenti" in quanto devono essere obbligatoriamente rispettate dai produttori). Le norme, secondo la

Direttiva Europea 98/34/CE del 22 giugno 1998, sono documenti elaborati all'interno di un organismo di normazione riconosciuto (ISO, EN o UNI rispettivamente a livello internazionale, comunitario e nazionale) attraverso la partecipazione, il consenso e l'approvazione di tutte le parti interessate, mirano a tutelare i fabbisogni accessori del consumatore e la loro applicazione è volontaria, rappresentando un puro riferimento per il mercato. Esse hanno infatti la funzione di definire le caratteristiche di



un prodotto, processo o servizio, favorire un linguaggio comune e costituire un elemento molto importante nello sforzo di armonizzazione e standardizzazione del mercato internazionale nel garantire prestazioni certe, sicurezza e rispetto dell'ambiente.

Le norme sono pensate per rispondere alle esigenze della società (in particolare degli acquirenti) e della 'tecnologia', e possono riguardare diversi campi, come la terminologia, la simbologia, le metodologie di produzione, le caratteristiche di un prodotto o di un servizio, ma anche i sistemi di gestione; esse sono facilmente reperibili e comprensibili e possono essere aggiornate, ovvero sono modificabili ogni qualvolta le parti interessate ne dimostrino la necessità. Come anticipato, la loro applicazione è volontaria e generalmente vengono adottate

quando un'organizzazione vuole dimostrare al suo cliente che i criteri organizzativi e/o produttivi e/o le specifiche tecniche del prodotto, sono conformi alla norma presa a riferimento, migliorando di fatto la sua posizione sul mercato.

## La certificazione

La presenza dei requisiti della norma presa in considerazione può essere attestata/garantita attraverso un processo che rilascia una 'certificazione'. Infatti, secondo la definizione UNI CEI EN 45020, la **certificazione di conformità** è l'atto mediante il quale una terza parte indipendente dichiara che, con ragionevole attendibilità, un determinato prodotto, processo o servizio è conforme ad una specifica norma o ad un altro documento normativo. Negli ultimi vent'anni molte aziende del settore agroalimentare hanno deciso di ricorrere all'uso delle certificazioni volontarie per differenziare qualitativamente i propri prodotti sul mercato. Tale esigenza è nata in seguito ad alcuni 'scandali' alimentari che hanno reso il consumatore finale più attento all'origine e al processo di lavorazione dei prodotti.

Il panorama delle certificazioni è molto complesso e in continua espansione, ma si possono comunque suddividere in certificazioni di prodotto e di sistema. Le **certificazioni di prodotto** attestano che un bene, agroalimentare nel nostro caso, possiede determinate caratteristiche qualitative conformi a requisiti specifici, verificabili e misurabili, stabiliti in un disciplinare tecnico che costituisce la norma di riferimento; fanno parte di questo gruppo lo standard Globalgap, la certificazione di rintracciabilità di filiera ISO 22005, la certificazione della produzione integrata UNI 11233, la certificazione dei prodotti Dop e Igp e, seppure in modo un po' forzato, le cer-

Per la qualità		
UNI EN ISO 9001 Sistema di Gestione per la Qualità	Sviluppare un sistema di gestione aziendale della qualità efficace e orientato al miglioramento continuo	
Per la sicurezza alimentare		
UNI EN ISO 22000 Sistema di gestione per la Sicurezza alimentare	Sviluppare un sistema per la gestione aziendale della sicurezza degli alimenti e orientato al miglioramento, in comunicazione con tutte le parti interessate	
PAS 220 - ISO/TS 22002-1	Promossa dal BSI e dal G4 (accordo fra 4 multinazionali, Danone, Kraft, Unilever, Nestlé) per sostenere l'attuazione della ISO 22000; richiede esplicitamente l'attuazione dei Programmi di Pre-Requisito (PRP) e fornisce un elenco di argomenti da considerare nella progettazione del sistema per la sicurezza alimentare. Non è certificabile	
FS (FSSC) 22000 - Food Safety System Certification Scheme	Estensione dei requisiti della UNI EN ISO 22000 con i programmi di pre-requisito della PAS 220. Approvata dal GSFI	
UNI 10854:1999 Codex Alimentarius-HACCP	Sviluppare un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP	
UNI 11381 - Monitoraggio insetti	Sviluppare un sistema di prevenzione degli infestanti, nei locali di produzione, attraverso una corretta gestione delle aree aziendali	
Per l'export		
Rispettare i requisiti richiesti dalla GDO	GSFS (BRC) Food - Global Standard for Food Safety IFS Food - International Food Standard	
Garantire qualità e sostenibilità attraverso le buone pratiche agricole	Global G.A.P. - Buone Pratiche Agricole; Leaf Marque - Linking Environment And Farming; Carbon footprint - Impronta carbonica di prodotto	
Rispettare criteri per l'importazione e specifiche etiche e religiose	Gost R e Ukr Sepro - Certificazioni per la Russia e l'Ucraina; Halal - Certificazione islamica; Kosher - Certificazione ebraica	
Per la sostenibilità ambientale		
UNI EN ISO 14001 Sistema di Gestione Ambientale	Sviluppare un sistema di gestione ambientale efficace e orientato al miglioramento continuo	
LCA - Ciclo di vita del prodotto : UNI EN ISO 14040 UNI EN ISO 14044	Valutazione degli impatti ambientali Sviluppo e revisione critica di uno studio del ciclo di vita di un prodotto/servizio Identificazione e valutazione degli impatti ambientali lungo il ciclo di vita di un prodotto	
Dichiarazione Ambientale di Prodotto EDP-DAP	DAP certificate per garantire e diffondere prodotti e servizi con prestazioni ambientali dichiarate e verificate	
PEFC GFS - Gestione Forestale Sostenibile PEFC CoC - Catena di Custodia del legno FSC - Forest Stewardship Council	Gestione forestale e filiera foresta-legno-carta: promuovere la gestione forestale sostenibile e i prodotti da essa derivanti	
Per l'energia e gas serra		
ISO 50001 - Sistema di gestione dell'energia UNI ISO 14064-1 - Gestione e rendicontazione dei gas serra UNI ISO 14064-2 - Gestione e rendicontazione di progetti gas serra Carbon footprint - Impronta carbonica di prodotto Carbon neutrality - Neutralizzazione dell'impronta carbonica di prodotto EU ETS - Emission Trading System		
Per la sicurezza e la responsabilità sociale		
SA 8000 - Social Accountability Accountability Assessment - Valutazione di bilanci sociali, di sostenibilità, ambientali	Responsabilità sociale	Migliorare le condizioni lavorative attraverso una gestione responsabile dei principali obblighi/diritti in materia di diritti umani e sociali
BS OHSAS 18001 Sistemi di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Sistema di gestione aziendale efficace per la salute e la sicurezza sul lavoro e orientato al miglioramento continuo
Per la valorizzazione dei prodotti		
Standard innovativo di certificazione di prodotto/servizio ISO 22005 - Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari UNI 11233 - Produzione integrata Valore Condiviso: innovativo di certificazione messo a punto da CSQA nel 2012 per certificare gli impegni delle aziende in materia di sostenibilità. Strumento estremamente flessibile focalizza le risorse e l'attenzione su temi (valori individuati all'interno dei pilastri della sostenibilità: sociale, economico, ambientale) ritenuti prioritari insieme a uno o più stakeholder di riferimento e pertinenti rispetto al prodotto o servizio specifico (sul quale può comparire il riferimento alla certificazione)		
Per il raggiungimento della conformità legislativa		
Ispezioni per la vigilanza sui modelli 231; Compliance Programmes Assessment - Valutazione di programmi aziendali; UNI EN 15593 - Gestione dell'igiene nella produzione di imballaggi alimentari		
Per i prodotti tipici		
CERTIFICAZIONE VINI DO-IG - Reg. CE 510/2006 DOP / IGP - Reg. CE 509/2006 STG		
Distribuzione per la logistica, esercizi commerciali		
GSSD (BRC Global Standard Storage & Distribution) - Qualità e sicurezza nella logistica e distribuzione; IFS LOGISTIC (ILS) - Qualità e sicurezza nella logistica; IFS CASH&CARRY - Qualità e sicurezza nella distribuzione e commercializzazione; IFS BROKER - Qualità e sicurezza negli acquisti		
Per il packaging e MOCA		
BRC/loP (GSP) - Global Standard for Packaging and Packaging materials; GMP FEFCO/ESBO - Cartone solido e ondulato; ISO 22000 packaging - Sistema di Gestione per la Sicurezza alimentare; UNI 11311 - Tappi sintetici		

tificazioni ai sensi degli standard internazionali GSFS (BRC) e IFS, elaborati dalla GDO (Grande Distribuzione Organizzata) anglosassone. Le **certificazioni di sistema** invece non entrano nel merito delle caratteristiche qualitative di un prodotto, ma attestano la capacità di un'organizzazione di strutturarsi e di gestire le proprie risorse e i propri processi, mirando al miglioramento continuo, come ad esempio la norma UNI EN ISO 9001 – sistema di gestione per la qualità, la norma UNI EN ISO 22000 – sistema di gestione della sicurezza alimentare, la norma UNI EN ISO 14000 – sistema di gestione ambientale, la norma UNI EN ISO 50001 – sistema di gestione dell'energia.

Ricorrendo all'uso delle certificazioni volontarie di prodotto e di sistema, l'azienda può godere di numerosi benefici. Un'azienda certificata riesce generalmente a garantire un miglioramento delle proprie performance in materia di qualità, igiene e sicurezza degli alimenti, riuscendo a soddisfare meglio le attese implicite ed esplicite del consumatore finale rispetto ad un'azienda non certificata e possiede quasi sempre una posizione migliore all'interno del mercato. I principali schemi di certificazione applicabili al settore enologico ed ai servizi ad esso collegati sono riportati nella tabella a fianco in forma schematica. In conclusione, le certificazioni volontarie sono numerose e possono prendere in considerazione differenti campi, in funzione dell'aspetto specifico che l'impresa vuole valorizzare. Rappresentano quindi dei validi strumenti per migliorare l'immagine del prodotto e/o dell'azienda sul mercato, locale o internazionale, e per migliorare le prestazioni aziendali.

<sup>1</sup> Università degli Studi di Torino, DISAFA – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Via L. da Vinci 44, 10095 Grugliasco (TO).

<sup>2</sup> Istituto Nord Ovest Qualità (INOQ), Piazza C.A. Grosso 82, 12033 Moretta (CN).

<sup>3</sup> CSQA Certificazioni Srl, Via San Gaetano 74, 36016 Thiene (VI).

<sup>4</sup> Valorialta Srl, Via San Gaetano 74, 36016 Thiene (VI).