

La sostenibilità e la certificazione volontaria come valore per il mercato del vino

22 ottobre 2014

Ing. Maurizio De Francesco – Genagricola SpA

La crescente attenzione del consumatore per i temi della sicurezza alimentare e la contemporanea richiesta di garanzie da parte delle Autorità preposte hanno indotto la Grande distribuzione organizzata a formalizzare e richiedere ai propri fornitori delle certificazioni specifiche.

Attraverso questi schemi è possibile controllare e verificare le metodiche di lavorazione e il rispetto dei requisiti igienici lungo tutta la supply-chain, garantendo la sicurezza degli alimenti ed una pronta gestione del rischio, qualora si dovesse verificare un problema.

La certificazione volontaria di prodotto offre alle Organizzazioni che operano nel settore agroalimentare (Aziende produttrici, vitivinicole, ecc.) la possibilità di posizionare, valorizzare e differenziare il proprio prodotto sul mercato attraverso l'adozione di strumenti in grado di garantire al consumatore qualità, sicurezza ed affidabilità del proprio prodotto, in affiancamento alla normativa vigente.

Quali sono i vantaggi per l'azienda:

comunicare la consapevolezza e il proprio impegno verso la migliore garanzia della salute dei consumatori, e in caso di incidente, limitare le possibili conseguenze di carattere legale, dimostrando di avere adottato tutte le misure possibili per evitarlo;

implementare e rendere operativo un sistema di gestione che consenta all'azienda di controllare il rispetto dei vincoli di qualità, sicurezza, e di conformità legale che regolano il settore , con riferimento specifico alle leggi in vigore nei Paesi di destinazione dei prodotti finiti;

disporre di uno strumento per migliorare la gestione della sicurezza alimentare, attraverso il controllo e il monitoraggio dei fattori critici;

ridurre l'incidenza di sprechi, rilavorazioni e richiami di prodotti.

In questa ottica Genagricola Spa ha deciso di sviluppare ed implementare un sistema di gestione per la qualità e conseguire la certificazione da parte di un Ente accreditato.

Chi è Genagricola Spa:

Genagricola, holding agroalimentare del Gruppo Generali, è la maggiore Azienda Agricola italiana.

Attraverso un'articolazione in 23 diverse aziende su tutto il territorio nazionale, coltiva circa 9.000 ettari di terreno, a cui vanno sommati i quasi 5.000 dell'Azienda romana del Gruppo.

Il fatturato annuo sfiora i 50 mln di euro e deriva per il 60% dalla produzione agricola tradizionale e dall'energia generata dalle due centrali a biomasse di proprietà, mentre per il 40% dalla produzione vitivinicola.

Nel 2004 le Aziende vitivinicole amministrate da Genagricola vengono accorpate a livello amministrativo a formare un Gruppo unico, Le Tenute di Genagricola, con lo scopo di ottimizzare il servizio al cliente e adottare una gestione manageriale delle singole realtà produttive.

Attualmente, il portafoglio de Le Tenute di Genagricola si compone di **8 Aziende**, dislocate su tutto il territorio nazionale, per una produzione complessiva annua che supera i 4 milioni di bottiglie, distribuite in Italia – principalmente – ed in oltre trenta paesi al Mondo.



22 ottobre 2014

Ing. Maurizio De Francesco – Genagricola SpA

Le Tenute di Genagricola



SOLONIO



Quali sono gli standard sviluppati dalla GDO

Gli standard più importanti sono:

Il **BRC** formulato in Inghilterra(British Retailer Consortium)

l'**IFS** (International Food Standard) formalizzato dai marchi leader della GDO francese, tedesca e italiana

Cosa comporta per l'azienda aderire e conformarsi agli standards BRC-IFS:

Adottare un adeguato sistema di gestione della qualità;

Identificare e documentare i rischi specifici per la sicurezza alimentare e le misure di controllo adatte (HACCP);

Adottare le buone pratiche di riferimento, cioè operare secondo le indicazioni dei ***requisiti GMP*** (Good Manufacturing Practice) e ***GHP*** (Good Hygiene Practice).

All'interno delle GMP si devono stabilire le procedure per la gestione della tracciabilità e rintracciabilità. Particolare attenzione deve essere posta sul concetto di **rintracciabilità interna**

Redigere specifiche tecniche appropriate per il prodotto finito e semilavorato.

Adottare standard specifici nell'ambiente di lavoro per quanto concerne i processi produttivi e per quanto riguarda il comportamento del personale:

Tracciabilità:

Conoscenza totale della vita del prodotto, dalle materie prime (produzione) al prodotto finito (consumo)

Rintracciabilità:

Possibilità di risalire dal prodotto finito (cliente) alle materie prime di produzione



Gli standard BRC/IFS coinvolgono le strutture e le infrastrutture aziendali:

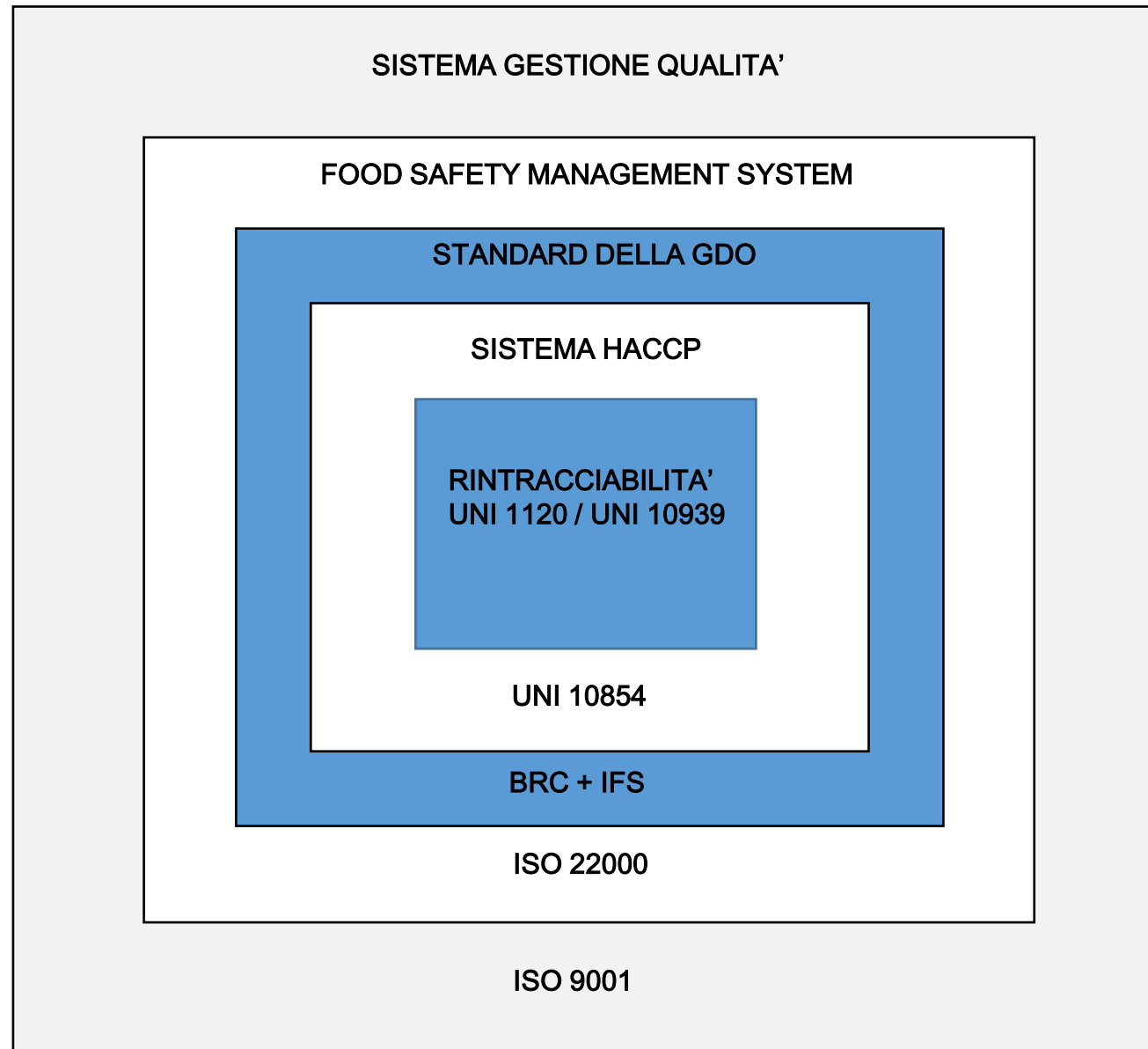
I materiali a contatto con il prodotto (rivestimenti delle vasche idonei a garantire l'assenza di migrazioni o cessioni di sostanze chimiche al prodotto).

I locali devono essere idonei dal punto di vista igienico (superfici integre e facilmente sanificabili).

Viene prescritta l'adozione di precisi programmi di manutenzione di edifici ed impianti e di piani di controllo e disinfestazione contro l'ingresso di animali infestanti.

Ciò che può **alterare le condizioni igieniche del vino** è la **filiera produttiva**, la condizione igienica della filiera produttiva. **Le macchine per esempio**, che se non mantenute e controllate continuamente possono inficiare la composizione e la salubrità della bevanda.





SCHEDE TECNICHE DEGLI SCHEMI DI CERTIFICAZIONE AGROALIMENTARE

BRC – global Standard Food

Tipo di certificazione:

E' una certificazione volontaria di prodotto che riguarda la parte della filiera alimentare che realizza i processi di prima e seconda trasformazione.

Origine e finalità della certificazione:

IFS è uno schema di certificazione elaborato dal British Retail Consortium, consorzio cui aderiscono i grandi operatori della distribuzione britannica.

Ha lo scopo di garantire che i prodotti alimentari, forniti al distributore con marchio proprio (private label) rispondano ai requisiti di sicurezza alimentare.

Viene richiesta dalle imprese di trasformazione alimentare che intendono fornire i propri prodotti a marchio commerciale alle aziende della GDO che richiedo come condizione contrattuale la conformità allo standard BRC.

Sono oggetto di certificazione i processi di lavorazione e di trasformazione che danno origine a qualsiasi prodotto alimentare.

I requisiti di conformità, definiti nel documento di riferimento per la certificazione (BRC Global Standard Food), sono in sintesi:

- L'attuazione di un sistema di gestione della qualità
- L'attuazione di un sistema HACCP
- Adeguatezza delle strutture e igienicità dei locali
- Il controllo dei processi, dell'igiene del personale e della sicurezza alimentare dei prodotti impiegati
- La documentazione della rintracciabilità

IFS – International Food Standard

Tipo di certificazione:

E' una certificazione volontaria di **prodotto** che riguarda la parte della filiera alimentare che realizza i processi di prima e seconda trasformazione.

Origine e finalità della certificazione:

IFS è uno schema di certificazione che risponde ai requisiti elaborati dalla Global Food Safety Initiative (GFSI) ed è stato messo a punto per volontà della HDE (associazione dei commercianti al dettaglio tedeschi).

Ha lo scopo di garantire che i prodotti alimentari, forniti al distributore con marchio proprio (private label) rispondano ai requisiti di sicurezza alimentare.

Viene richiesta dalle imprese di trasformazione alimentare che intendono fornire i propri prodotti a marchio commerciale alle aziende della GDO che richiedo come condizione contrattuale la conformità ai requisiti IFS.

Sono oggetto di certificazione i processi di lavorazione e di trasformazione che danno origine a qualsiasi prodotto alimentare. I requisiti prescritti sono

- L'attuazione di un sistema di gestione della qualità
- L'attuazione di un sistema HACCP
- Adeguatezza delle strutture e igienicità dei locali
- [Validazione delle apparecchiature](#)
- Il controllo dei processi, dell'igiene del personale e della sicurezza alimentare dei prodotti impiegati
- La documentazione della rintracciabilità

SCHEDE TECNICHE DEGLI SCHEMI DI CERTIFICAZIONE AGROALIMENTARE

UNI EN ISO 9001:2000

Tipo di certificazione:

Volontaria. Riguarda il sistema di gestione della qualità, inteso come l'insieme dei processi e delle risorse tra loro correlati e interagenti che sono posti in atto per predisporre ed attuare la politica della qualità e conseguire gli obiettivi correlati (*definizione tratta dalla norma UNI EN ISO 9001:2000*).

Origine e finalità della certificazione:

Elaborato dall'organizzazione internazionale International Standards Organization (ISO), assicura la capacità di una organizzazione, produttrice di beni o fornitrice di servizi, di strutturarsi e gestire le proprie risorse e i propri processi in modo tale da riconoscere e soddisfare le esigenze dei clienti nel rispetto della normativa cogente. A questo scopo si aggiunge il fine di migliorare la soddisfazione del cliente, mediante l'applicazione efficace del sistema e l'impegno al miglioramento continuo nel quadro di un approccio per processi.

I principi posti a fondamento della gestione della qualità sono:

1. l'orientamento al cliente
2. la leadership
3. il coinvolgimento del personale
4. l'approccio per processi
5. l'approccio sistematico alla gestione
6. il miglioramento continuo
7. il processo decisionale
8. l'interdipendenza con i fornitori

UNI EN ISO 22000:2005

Tipo di certificazione:

costituisce il documento principale della serie 22000, "*Food safety management systems – requirements for any organisation in the food chain*", che può essere utilizzato ai fini di certificare una parte terza. E' una certificazione volontaria di sistema che, a differenza della ISO 9001, riguarda il sistema di gestione della sicurezza alimentare

Origine e finalità della certificazione:

Elaborato dall'organizzazione internazionale International Standards Organization (ISO), assicura la capacità di una organizzazione, produttrice di alimenti o fornitrice di materiali e servizi nell'ambito della filiera alimentare servizi, di controllare e gestire i rischi per la sicurezza alimentare.

Gli elementi chiave del sistema per la gestione della sicurezza alimentare sono:

La comunicazione : la gestione delle informazioni tra l'organizzazione (azienda fornitrice) e gli attori a monte e a valle della supply chain

Il sistema di gestione aziendale: la sicurezza alimentare può essere conseguita e garantita solo nell'ambito di un sistema di gestione strutturato, parte integrante delle attività generali di gestione della organizzazione;

Programmi di prerequisiti (PRP): attività organizzate e presidiate che mirano alla sicurezza igienica, differenti a seconda del nodo di filiera considerato (ad es. disinfezione, derattizzazione, pulizia, formazione, etc.)

Principi HACCP: principi previsti dal Codex Alimentarius sviluppato dalle organizzazioni FAO e OMS. Nella integrazione con i Programmi di prerequisiti, viene posta particolare attenzione alla valutazione dei pericoli in termini di probabilità di accadimento e di gravità dell'effetto nocivo sulla salute del consumatore.

Il Codex Alimentarius è stato istituito negli anni '60, grazie alla cooperazione tra due organizzazioni delle Nazioni Unite: l'Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) e l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS).

Il Codex Alimentarius è, traducendo letteralmente dal latino, un "codice alimentare". Comprende una serie di standard di sicurezza di carattere generale e specifico che sono stati formulati con l'obiettivo di tutelare la salute del consumatore e garantire la correttezza del commercio alimentare. I cibi immessi sul mercato per il consumo locale o per l'esportazione devono essere sicuri e di buona qualità. Inoltre, non devono contenere organismi vettori di malattie che potrebbero danneggiare gli animali o le piante nei paesi che li importano.

22 ottobre 2014

Ing. Maurizio De Francesco – Genagricola SpA