



L'AGRONOMO E LE CERTIFICAZIONI AGROALIMENTARI

DI MAURIZIO AURIGI
DOTTORE AGRONOMO

L'articolo offre una panoramica delle certificazioni in campo agroalimentare oggi più diffuse. Il campo della certificazione può essere un settore particolarmente interessante per i dottori agronomi. L'autore illustra alcune prospettive per chi decidesse di intraprendere questa strada professionale.

Nel mercato attuale è sempre più pressante la richiesta di prodotti/servizi ad alto contenuto qualitativo, per questo l'impegno delle aziende a garantire qualità, **efficacia ed efficienza** dei prodotti/servizi erogati è oggi un elemento necessario ed imprescindibile.

Qualità vuol dire "capire e soddisfare continuamente le attese del cliente".

Con il crescere della concorrenza, sotto la spinta di clienti sempre più esigenti, le organizzazioni sono interessate a differenziarsi per la peculiarità dei loro prodotti e/o per il corretto funzionamento dei propri processi.

Il metodo per dare evidenza al consumatore di queste caratteristiche virtuose è basato su un sistema di certificazione da parte di un organismo terzo, rappresentato dall'ente di certificazione.

Gli schemi di certificazione si distinguono in quattro grosse categorie:

- ❖ certificazioni di qualità regolamentata;
- ❖ certificazioni volontarie di prodotto;
- ❖ certificazioni di sistemi di qualità;
- ❖ certificazioni di sistemi ambientali.

I marchi di qualità regolamentata sono i più comunemente noti, si tratta dei prodotti D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta Reg. CE 510/2006 ex

Reg. 2081/92) e I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta Reg. CE 510/2006 ex Reg. CE 2082/92) e delle produzioni da agricoltura biologica, Reg. CE 2092/91.

I prodotti DOP ed IGP rispondono ad esigenze di tipicità e tradizione mentre le produzioni da agricoltura biologica perseguono gli obiettivi di tutela ambientale e sviluppo sostenibile.

La seconda categoria è quella delle certificazioni volontarie di prodotto (marchi volontari di qualità alimentare); tali certificazioni fanno riferimento a disciplinari tecnici elaborati con il consenso delle parti interessate, tra questi schemi di certificazione troviamo:

- ❖ standard EUREPGAP, focalizzato sulle buone pratiche agricole, è specifico per settore ortofrutticolo e considera aspetti legati alla sicurezza alimentare, all'igiene e alla sicurezza sul lavoro;
- ❖ standard BRC (inglese) e IFS (tedesco) interessano gli stabilimenti alimentari fornitori della grande distribuzione organizzata e riguardano la sicurezza alimentare, aspetti di igiene sul lavoro, buone pratiche di produzione;
- ❖ prodotti da produzione integrata QC (qualità controllata);
- ❖ prodotti NO OGM;
- ❖ norma UNI 10939/2001 (sistemi di rintracciabilità di filiera del settore agroalimentare) è uno standard settoriale che si configura come una certificazione di processo che garantisce la rintracciabilità "from farm to fork" (dalla fattoria alla forchetta).

Tra le certificazioni di sistema troviamo la norma ISO 9001/2000 (sistemi di gestione di qualità aziendale) e la ISO 22.000/2005 (sistemi di gestione sicurezza alimentare): mentre il primo è uno standard

generico, il secondo è uno standard settoriale. Il modello del sistema di gestione per la qualità ISO 9001/2000 può essere descritto come un processo di ricerca delle aspettative del cliente, definizione della politica e degli obiettivi per la qualità, pianificazione delle risorse per raggiungere tali obiettivi, attuazione di quanto pianificato, misurazione e riesame dei risultati.

Si tratta di un **processo adattativo** in quanto l'analisi dei risultati, come ultimo atto di un ciclo, porta alla definizione di nuovi obiettivi e all'avvio di un nuovo ciclo, il tutto finalizzato al **miglioramento continuo**.

La norma ISO 9001/2000 specifica i requisiti che un sistema di gestione per la qualità deve possedere per costituire dimostrazione della capacità di un'organizzazione di fornire prodotti conformi ai requisiti dei clienti ed alle prescrizioni regolamentari applicabili ed è finalizzata ad accrescere la **soddisfazione del cliente**.

L'approccio per processi alla gestione per la qualità consiste nella capacità di gestire le attività di una determinata organizzazione attraverso l'identificazione ed il controllo dei relativi processi e interazioni in modo sistematico ed organico.

A tutti i processi può essere applicato il **modello** conosciuto come "*Plan-Do-Check-Act*" P.D.C.A.:

- ❖ **Plan** implica la determinazione degli obiettivi e dei processi necessari per fornire i risultati in accordo con i requisiti dei clienti e le politiche dell'organizzazione;
- ❖ **Do** dà attuazione ai processi;
- ❖ **Check** monitora e misura i prodotti ed i processi a fronte delle politiche, degli obiettivi e dei requisiti;
- ❖ **Act** adotta azioni per migliorare in modo continuo le prestazioni dei processi.

Come si può intuire la ISO 9001/2000 rappresenta il cardine del mondo della qualità e si basa su otto principi fondamentali:

1. organizzazione orientata al cliente;
2. leadership;

3. coinvolgimento del personale;
4. approccio basato per processi;
5. approccio sistemico alla gestione;
6. miglioramento continuo;
7. decisioni basate sui dati di fatto;
8. rapporti di reciproco beneficio sui fornitori.

La norma ISO 22.000/2005 è uno standard settoriale che armonizza i requisiti di sicurezza alimentare lungo l'intera filiera focalizzando l'attenzione sul metodo HACCP.

Le certificazioni ambientali di sistema sono costituite dalla ISO 14.001/2004, (sistemi di gestione ambientali) e da EMAS II.

I ruoli che l'Agronomo può assumere sono molteplici e diversificati, sia nelle vesti di libero professionista che nelle vesti di dipendente.

L'Agronomo professionista può essere consulente per aziende agricole o agroalimentari che si intendono certificare o che vogliono mantenere il proprio sistema, oppure può assumere il ruolo di auditor per gli enti di certificazione che si avvalgono di professionisti esterni per il proprio corpo ispettivo; naturalmente per evitare conflitti di interesse

l'Agronomo non può assumere il ruolo di consulente e di auditor in una stessa azienda.

Al professionista è richiesta una competenza specifica nei settori agricolo ed agroalimentare basata su una formazione scolastica/universitaria ed anche una esperienza lavorativa pratica e specifica per singolo comparto produttivo; è inoltre richiesta una competenza relativamente al sistema della qualità ed anche una competenza relativamente alla norma o il disciplinare che deve essere certificato.

Molti ritengono che le certificazioni siano adatte solo a grandi aziende già strutturate, al contrario ritengo che siano proprio le piccole realtà che maggiormente si possono avvantaggiare dalle certificazioni in quanto questo permette loro di valorizzare le proprie produzioni di nicchia, di istaurare un controllo sui processi e sui prodotti e di farsi carico delle esigenze dei propri clienti in modo da poterli fidelizzare.

“ Si può lavorare
 come consulente
 per le aziende e come
 auditor per gli enti
 di certificazione. ”