

# **La Certificazione nel sette settore agroalimentare**

n. 12 quaderno

La riproduzione totale o parziale con qualunque mezzo di questo documento deve essere autorizzata da CONFORMA che detiene tutti i diritti.

22 aprile 2021

## Sommario

<b>1.</b>	<b>Certificazione: significato e tipologie di certificazione.....</b>	<b>5</b>
<b>2.</b>	<b>Sistemi di certificazione regolamentata.....</b>	<b>6</b>
	Biologico.....	7
	DOP - IGP - STG.....	9
	Etichettatura volontaria delle carni bovine e avicole.....	14
	Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI).....	16
	Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica (SQNZ).....	18
	Sistemi di qualità regionali - QC (Qualità Controllata).....	20
	QV (Qualità Verificata) Regione Veneto.....	22
	Agriqualità Regione Toscana.....	24
	Qualità Marche Regione Marche.....	26
	Prodotti di Qualità Puglia Regione Puglia.....	28
<b>3.</b>	<b>Sistemi di certificazione volontaria.....</b>	<b>30</b>
	UNI EN ISO 9001:2015 .....	30
	UNI EN ISO 14001 e EMAS.....	32
	UNI CEI EN ISO 45001.....	37
	UNI CEI EN ISO 50001.....	41
	UNI EN ISO 22000.....	43
	FSSC 22000.....	46
	Sistemi di certificazione di prodotto /processo / servizio.....	49
	Sistemi di certificazione per l'export.....	54
<b>4.</b>	<b>CERTIFICAZIONI e PSR: riferibilità delle varie norme alle misure di finanziamento.....</b>	<b>75</b>





# 1. Certificazione: significato e tipologie di certificazione

## La certificazione: generalità

La certificazione è definita come un atto mediante il quale un organismo terzo ed indipendente dichiara la conformità di un prodotto ad una norma tecnica di riferimento. Per certificare occorrono almeno tre fattori: un prodotto, un organismo di certificazione terzo ed indipendente, e una norma di riferimento.

La norma è un documento tecnico, che definisce i requisiti che il prodotto deve possedere per poter essere certificabile. La norma tecnica, per essere certificabile, deve prevedere requisiti valorizzanti, aggiuntivi rispetto alla legge, che possano essere compresi dal mercato e dal consumatore allo scopo di differenziare il prodotto rispetto al prodotto convenzionale.

Esistono tante norme, con significati e obiettivi differenti. In base ai propri obiettivi, le imprese possono scegliere la norma che più risponde alle esigenze.

Per meglio comprendere questo passaggio abbiamo schematizzato in Fig. 1 le diverse tipologie di certificazione.



**Fig. 1 - tipologie di certificazione**

La certificazione può essere suddivisa in base alla tipologia di norma tecnica (di sistema o di prodotto/ processo/ servizio) e in base alla destinazione (consumatore Business to consumer B2C o mercato business to business B2B). Esistono infatti norme che definiscono i requisiti per l'implementazione di un sistema di gestione aziendale, dell'energia, dell'ambiente, della sicurezza sui luoghi di lavoro o dell'igiene e della sicurezza e altre che definiscono requisiti volti a valorizzare il prodotto e a comunicarne requisiti peculiari. Esistono peraltro norme che possono essere comunicate al consumatore in etichetta o sul materiale promozionale (che si definiscono B2C Business to consumer) e altre che non possono essere comunicate sul prodotto (e si definiscono B2B business to business). Nell'ambito delle certificazioni di prodotto inoltre occorre sapere che alcune tipologie di certificazione si definiscono regolamentate (perché la norma è definita da strutture pubbliche: regolamenti, leggi dello stato etc.) altre si definiscono volontarie perché definite da enti normatori (es. UNI, ISO etc.).



## 2. Sistemi di certificazione regolamentata

La certificazione regolamentata è caratterizzata dal fatto che la norma di riferimento è definita dall'amministrazione pubblica: Commissione Europea come nel caso dei prodotti DOP / IGP / BIO, Ministero delle politiche agricole e forestali nel caso dei sistemi di qualità nazionali, Regioni nel caso dei sistemi di qualità regionali.

Nella certificazione regolamentata l'organismo di certificazione viene scelto dai produttori e autorizzato dal MIPAAF. L'organismo di certificazione deve essere Accreditato (in Italia l'ente di accreditamento è Accredia) e l'autorità pubblica esercita la vigilanza sull'organismo di certificazione ma anche sui produttori e sul mercato.

Le tipologie di certificazione regolamentata più diffuse sono:

- BIOLOGICO
- DOP, IGP, STG
- Etichettatura volontaria delle carni bovine ed avicole
- SQNPI
- SQNZ
- SQR



<b>Metodo di Produzione Biologico</b>	
<b>Tipologia di Norma</b>	Norma regolamentata. <b>Norma di prodotto / processo.</b>
<b>Regolamento di riferimento</b>	Reg CE 834/2007.
<b>Ente normatore</b>	Commissione europea. Mippaf.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	Definisce i criteri ed i principi che devono essere rispettati durante tutte le fasi della produzione, preparazione, distribuzione dei prodotti biologici nonché il loro controllo. Inoltre stabilisce l'uso delle indicazioni riferite alla produzione biologica nell'etichettatura e nella pubblicità.
<b>Campo d'applicazione</b>	Prodotti agricoli non trasformati, trasformati e destinati ad essere utilizzati come alimenti o mangimi e materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.
<b>Obiettivi</b>	La produzione biologica persegue i seguenti obiettivi generali: stabilire un sistema di gestione sostenibile per l'agricoltura che rispetti i sistemi e i cicli naturali e mantenga e migliori la salute dei suoli, delle acque, delle piante e degli animali e l'equilibrio tra di essi; contribuisca ad un elevato livello di diversità biologica; assicuri un impiego responsabile dell'energia e delle risorse naturali come l'acqua, il suolo, la materia organica e l'aria, rispetti criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e soddisfi, in particolare, le specifiche esigenze comportamentali degli animali secondo la specie. Mirare ad ottenere prodotti di alta qualità. Mirare a produrre un'ampia varietà di alimenti e altri prodotti agricoli che rispondano alla domanda dei consumatori di prodotti ottenuti con procedimenti che non danneggino l'ambiente, la salute umana, la salute dei vegetali o la salute e il benessere degli animali.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore</b>	In etichetta è obbligatorio il logo UE per i prodotti con > 95% di ingredienti biologici sul totale degli ingredienti di origine agricola, sotto il logo va almeno il codice dell'organismo di certificazione e l'indicazione circa il luogo di coltivazione/allevamento degli ingredienti di origine agricola biologici (Agricoltura UE/non UE). Va anche riportato il codice dell'operatore responsabile del prodotto. Il termine biologico va riportato solamente nell'elenco degli ingredienti (accanto all'ingrediente biologico o ad esso riferito) per i prodotti il cui contenuto di materie prime biologiche < 95% sul totale degli ingredienti agricoli oppure per i prodotti il cui ingrediente principale è un ingrediente della caccia o della pesca e tutti gli altri ingredienti di origine agricola sono biologici.

<b>Punti di forza</b>	Tale norma definisce in modo univoco le modalità di ottenimento delle produzioni biologiche a livello UE, e non solo. È riconosciuto dal consumatore quale uno dei metodi produttivi fra quelli maggiormente ecosostenibili.
<b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b>	È ormai una certificazione richiesta da tutti i segmenti della distribuzione in quanto oggetto di una crescente domanda da parte del consumatore. È oggetto di incentivazione pubblica quale metodo di produzione ritenuto eleggibile a ricevere incentivi/contributi pubblici nell'ambito di più misure del PSR dello Sviluppo Rurale.



Metodo di Produzione Biologico	
<b>Tipologia di Norma</b>	Le certificazioni DOP/IGP/STG rientrano nelle cosiddette “ <b>certificazioni regolamentate</b> ”, ovvero delle certificazioni per le quali se si decide di aderire è necessario attenersi ad una regolamentazione europea e nazionale con una serie di controlli in ogni fase della filiera con frequenza e modalità stabilite e approvate dall'autorità nazionale, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
<b>Regolamento di riferimento</b>	La base normativa delle DOP/IGP agroalimentari è il regolamento UE 1151/2012, recepito in Italia con il decreto del 14/10/2013. Il regolamento fornisce le definizioni di DOP/IGP, descrive i contenuti minimi del disciplinare di produzione e l'iter per ottenere la registrazione di un prodotto quale DOP o IGP. In ambito vitivinicolo invece il regolamento che definisce i concetti di DOP/IGP è il 1308/13. In Italia è entrato in vigore dal 12/01/2017 il “testo unico delle vite e del vino” - ovvero la legge 12/12/16 n. 238 - che ingloba una serie di provvedimenti del settore riferiti ai vini e agli aceti allo scopo di semplificare e razionalizzare i provvedimenti normativi riferiti al settore in un unico testo organico.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	<p>Per capire meglio che cosa distingue le certificazioni DOP/IG dalle altre certificazioni di prodotto, partiamo dai concetti stessi di “Denominazione di origine Protetta” e “Indicazione Geografica Protetta” applicabili ai prodotti agroalimentari. Tali definizioni si riferiscono a prodotti per i quali le caratteristiche e/o la qualità sono indissolubilmente legate al territorio di origine. Riprendendo l'art. 5 del Reg. 1152/2012 si legge appunto che “per Denominazione di Origine Protetta” si intende il nome di un prodotto che rispetta le seguenti condizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• originario di un luogo, regione o, un paese determinati</li> <li>• le cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente e esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali ed umani</li> <li>• le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata</li> </ul> <p>Per “indicazione geografica” si intende il nome di un prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• originario di un determinato luogo, regione o paese</li> <li>• alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche</li> <li>• la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata</li> </ul>

Nel caso della DOP, pertanto, il legame tra l'origine e le caratteristiche del prodotto è più forte, tanto che tutte le fasi dalla produzione della materia prima, la trasformazione e spesso anche il confezionamento devono avvenire solo nel territorio delimitato nel "disciplinare di produzione". Nel caso dell'Indicazione Geografica Protetta, invece, questo legame tra origine e prodotto è meno forte dal momento che è sufficiente che almeno una delle fasi del processo produttivo sia realizzate nel contesto territoriale definito dal disciplinare di produzione.

Tali concetti vengono ripresi per essere applicati anche ai **prodotti vitivinicoli**, sebbene per questi ultimi in Italia siano consentite anche le classificazioni nazionali di **DOC "Denominazione di Origine Controllata"**, **DOCG "Denominazione di Origine Controllata e Garantita"** al posto di DOP e **IGT "Indicazione Geografica Tipica"** al posto di IGP. Si precisa che per i vini IGP, a differenza dei prodotti agroalimentari classificabili con la stessa categoria, la trasformazione delle uve deve avvenire sempre nella stessa zona di produzione e devono provenire per almeno l'85% dalla zona di produzione.

Quello che conta comunque sia per la DOP che per la IGP è che il legame tra il prodotto e il suo territorio di origine è imprescindibile, poiché solo in quel determinato contesto si creano delle condizioni legate all'ambiente naturale e ai fattori umani (la tradizionalità/artigianalità delle lavorazioni) che rendono questi prodotti "unici". In alcuni casi è la posizione della zona geografica o il particolare clima a creare un mix di condizioni di altitudine, temperatura, umidità relativa, escursioni termiche, piovosità e quindi un microclima irripetibile in altri contesti geografici, ma che diventa essenziale per la maturazione di alcune categorie di prodotti che richiedono un lungo affinamento, per esempio i formaggi.

Nel caso dei vini è il mix tra la particolare composizione dei terreni, l'esposizione solare e la ventilazione che consente di ottenere delle uve e quindi dei vini eccezionali, dalle caratteristiche organolettiche assolutamente peculiari e adatti a lunghi periodi di maturazione e invecchiamento. In altri casi è l'esperienza e la tradizione che si è tramandata prima oralmente e poi in forma scritta di generazione in generazione che diventa l'elemento essenziale per caratterizzare un determinato prodotto per esempio nei metodi di impasto, cottura, conservazione che ancora oggi avvengono allo stesso modo.

	<p>Tutte queste particolarità vengono riprese e dettagliate all'interno del relativo disciplinare di produzione.</p> <p><b>Il disciplinare di produzione</b> rappresenta quindi il documento in cui è delimitata la relativa zona di produzione e che descrive l'intero processo produttivo, le modalità di lavorazione e confezionamento e di etichettatura nonché le caratteristiche che il prodotto deve avere all'atto della commercializzazione per poter essere marchiato come DOP/IGP. Queste regole vengono stabilite dai produttori e risultano essere molto più restrittive rispetto a quelli dei prodotti IGP.</p>
<p><b>Certificazione e Piano dei controlli - vigilanza</b></p>	<p>Alla base della registrazione di una DOP/IGP vi è una richiesta prima al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in Italia e poi alla Commissione Europea fatta da un'associazione di produttori rappresentativa del territorio di origine supportata da relazioni tecnico, storiche, scientifiche e corredata dal disciplinare di produzione.</p> <p>Il sistema delle DOP/IGP sia in ambito vitivinicolo che in ambito agroalimentare è strutturato in modo che gli Organismi di controllo svolgono sia l'attività di controllo che di certificazione sull'intera filiera della singola DOP e IGP. In Italia l'autorità garante del rispetto dei requisiti disciplinati per ogni DOP/IGP è il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che ha delegato questo compito ad autorità pubbliche ed enti di certificazione privati. Annualmente il Ministero effettua un'attività di vigilanza su questi soggetti delegati per verificare che non vi siano delle inosservanze rispetto alle prescrizioni impartite per l'attività di controllo e certificazione. Per ogni DOP/IGP il Ministero delega un solo organismo di controllo che è quindi responsabile di garantire la tracciabilità in ogni fase del processo su tutti gli aderenti alla filiera.</p> <p>Per ogni prodotto e/o vino DOP/IGP viene redatto dall'organismo di controllo autorizzato dal Ministero un "piano di controllo" che tiene conto della tipologia di prodotto e delle specificità del disciplinare. Nel piano sono definite le frequenze e le tipologie di controlli (documentali, ispettivi, analitici).</p> <p>Qualunque produttore che sia in possesso dei requisiti di accesso (varietà, razze, e si trovi nella zona di origine definita) può decidere di produrre una DOP/IGP e non ci sono preclusioni per il suo accesso.</p>

Per i prodotti agroalimentari è prevista una notifica preventiva all'organismo di controllo da parte del produttore che sceglie di entrare nel sistema dei controlli. A seguito di questa notifica preventiva, viene svolta una verifica di iscrizione e successivamente vi sono le verifiche di controllo annuali con modalità stabilite dal piano. Nel caso dei vini DOP/IGP non esiste una notifica preventiva di iscrizione in quanto la rivendicazione e la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino costituiscono causa di inserimento automatico nel sistema dei controlli per la relativa produzione DO e IG. A seguito di questa iscrizione automatica verrà svolta per ogni figura inserita nel sistema dei controlli (viticoltore, vinificatore, imbottigliatore, intermediario uve, intermediario vini) un monitoraggio costante dei flussi e delle movimentazioni nonché delle verifiche annuali con modalità e frequenza stabilite dal relativo Piano dei controlli.

La certificazione del prodotto avviene sia per i prodotti agroalimentari che per i vini partendo da una richiesta fatta dall'operatore su una partita di prodotto di cui lui stesso definisce l'entità. L'organismo di controllo campiona il prodotto ed effettua delle prove chimico-fisiche e organolettiche (es. vino, olio) e sulla base degli esiti, se rispondenti ai requisiti fissati nel disciplinare di produzione, rilascia la certificazione. Fanno eccezione a questo schema solo i prodotti agroalimentari deperibili per i quali invece viene rilasciata un'autorizzazione al confezionamento fino ad un certo quantitativo di prodotto, superato il quale è necessario ripetere l'iter delle prove chimico fisiche e organolettiche. Passiamo al caso dei prodotti STG, la cui definizione è contenuta sempre nel Reg. UE 1151/2012 all'art. 18. Le condizioni affinché un prodotto possa ottenere la registrazione come STG sono che sia:

- ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento
- ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente

È facile comprendere come in questo caso, a differenza di quanto accade per le DOP e le IGP, ad essere tutelato non è il territorio di origine, ma il metodo tradizionale con cui il prodotto è realizzato. Ad oggi sono registrate per l'Italia solo due STG, **la Mozzarella e la Pizza Napoletana**, mentre l'Austria ha chiesto la registrazione della STG "**Latte fieno**". In questo caso il disciplinare di produzione è focalizzato sulla lavorazione del prodotto ed i controlli sui produttori aderenti sono mirati appunto a verificare che tutte le fasi avvengano secondo tradizione. Sono previsti anche controlli sul prodotto finito in termini di aspetto (forma, colore, odore), consistenza e sapore. Per la mozzarella in più sono previste anche prove chimiche inerenti per esempio al contenuto di grasso, all'umidità, al ph, nonché prove microbiologiche inerenti alla microflora presente. Per la pizza sono previsti relativamente alle caratteristiche della farina e dell'impasto prove chimiche in termini di contenuto di proteine, ma anche prove meccaniche circa l'estensibilità, la tenacia dell'impasto, ecc. Un'altra differenza significa rispetto ai prodotti DOP/IGP è che per le STG non vi è un unico organismo di controllo autorizzato dal Ministero, ma vi è una pluralità di enti ed è quindi l'azienda richiedente a scegliere.

## Etichettatura volontaria delle carni bovine e avicole

ETICHETTATURA VOLONTARIA DELLE CARNI BOVINE E AVICOLE	
<b>Tipologia di Norma</b>	Norma volontaria regolamentata.
<b>Regolamento di riferimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reg. CE n. 1760/2000 Etichettatura facoltativa carni bovine</li> <li>• Reg. (UE) n 653/2014</li> <li>• DM n. 876 del 16 gennaio 2015</li> <li>• D.M. 29/07/2004 Etichettatura facoltativa carni avicole</li> </ul>
<b>Ente normatore / standard owner</b>	MIPAAF.
<b>Breve Descrizione della norma</b>	<p>Il sistema facoltativo di etichettatura delle carni bovine prevede che ciascuna Organizzazione predisponga un apposito Discipinare, e lo sottoponga all'attenzione del MIPAAF per il relativo deposito (carni bovine) o per la relativa approvazione (carni di pollame). Il sistema di etichettatura delle carni prevede che un Organismo terzo, riconosciuto dalla competente Autorità e designato dall'Organizzazione, effettui l'attività di controllo su tutta la filiera: mangimifici, allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento, punti vendita che effettuano attività di etichettatura delle carni preincartate o che commercializzano il prodotto al banco servito.</p>
<b>Campo d'applicazione</b>	<p>Si rivolge agli operatori di tutta la filiera produttiva (dal campo alla tavola) coinvolti nella produzione e commercializzazione delle carni bovine ed avicole. La filiera si compone di diversi passaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'azienda agricola dove nasce il capo</li> <li>• L'allevamento</li> <li>• Il mangimificio</li> <li>• Il macello</li> <li>• I laboratori di sezionamento</li> <li>• I punti vendita</li> </ul>

<b>Obiettivi della norma</b>	<p>La presente norma ha come obiettivi quelli di fornire la possibilità di inserire in etichetta ulteriori informazioni facoltative, oltre alle indicazioni obbligatorie, che devono essere preventivamente autorizzate dal Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali (MIPAAF) e di garantire al consumatore informazioni trasparenti come:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Categoria</li> <li>• Informazioni relative all'animale</li> <li>• Razza / tipo genetico</li> <li>• Informazioni relative all'allevamento di ingrasso (es. sede azienda)</li> <li>• Denominazione e sede del macello</li> <li>• Denominazione e sede del laboratorio di sezionamento</li> <li>• Tempo di frollatura (solo per i bovini)</li> <li>• Tecniche di allevamento</li> <li>• Tipo di alimentazione</li> <li>• Assenza di trattamenti con antibiotici</li> <li>• Benessere animale</li> <li>• Logotipo, nome dell'organizzazione e codice organizzazione assegnato dal MIPAAF</li> </ul>
<b>Comunicazione al consumatore</b>	<p>Sì.</p>
<b>Modalità di comunicazione al consumatore</b>	<p>Informazioni aggiuntive in etichetta.</p>
<b>Punti di forza</b>	<p>L'utilizzo di questo disciplinare può permettere all'azienda produttrice di essere più competitiva sul mercato fidelizzando i propri clienti grazie alla trasparenza della tracciabilità del prodotto finito; inoltre sarà sinonimo di qualità grazie ai controlli periodici e mirati, da parte dell'Odc, che l'azienda subisce per poter garantire questo livello di qualità.</p>
<b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b>	<p>Le norme sull'etichettatura facoltativa delle carni bovine e di pollame potrebbero essere incentivate dalla misura sugli "Investimenti per migliorare le prestazioni e la sostenibilità globali delle aziende agricole" nell'ambito dei PSR.</p>

## Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)

Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)	
<b>Tipologia di Norma</b>	Regolamentata. Norma di processo/prodotto.
<b>Regolamento di riferimento (ove applicabile)</b>	L. 4 del 03/02/2011 e conseguente Procedura di Adesione, Gestione e Controllo nell'ambito dell'SQNPI.
<b>Ente normatore/ Standard owner (ove applicabile)</b>	Mippaf.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	L'SQNPI prevede un processo di certificazione volto a garantire l'applicazione delle norme tecniche previste nei disciplinari di produzione integrata regionali nel processo di produzione e gestione della produzione primaria e dei relativi trasformati. Le suddette verifiche verranno svolte da Organismi di Controllo (di seguito ODC) sulla base dei piani di controllo regionali redatti conformemente alle Linee guida nazionali per la redazione dei piani di controllo della produzione integrata (di seguito LGNPC).
<b>Campo d'applicazione</b>	Si applica alle colture per le quali sono definite le modalità di produzione nei disciplinari regionali che sono parte integrante del SQNPI. Si applica anche ai prodotti trasformati derivanti dalle medesime colture.
<b>Obiettivi</b>	Obiettivo principale del Sistema consiste nel valorizzare le produzioni ottenute secondo il metodo della produzione integrata che possono essere commercializzate facendo menzione o utilizzano il marchio appositamente predisposto per l'SQNPI. Il sistema prevede anche e soprattutto un sistema di certificazione i cui requisiti minimi sono definiti nella procedura di cui sopra. Il metodo della produzione integrata coniuga la necessità di ottenere prodotti in quantità e qualità sufficiente in linea con le esigenze di un consumatore sempre più attento alle esigenze ambientali in un'ottica di un equilibrato rapporto qualità/prezzo.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore (prevista o no)</b>	Prevista.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore (ove previsto)</b>	L'informazione sui documenti commerciali e/o in etichetta non è obbligatoria, ma facoltativa essendo l'operatore a richiederla in fase di richiesta di adesione. Il marchio appositamente previsto può, in questo caso, essere riprodotto sui materiali commerciali, di comunicazione e sul prodotto. Sui prodotti trasformati è possibile fare menzione dell'SQNPI e/o a utilizzare il logo solo nel caso in cui il prodotto sia composto da almeno il 95% di ingredienti di origine agricola che siano conformi alle regole dell'SQNPI sul totale degli ingredienti.

<b>Punti di forza</b>	Tale norma fissa regole univoche e condivise in materia di controllo e certificazione di un sistema di produzione sorto su disciplinari regionali differenti uno dall'altro. Il sistema non protegge il termine della Produzione Integrata ma definisce un modello utilizzabile dalle aziende che desiderano proporlo sia in ambito commerciale che per dimostrare la conformità alle misure agroambientali dei PSR o al rispetto del metodo di produzione stabilito dai disciplinari regionali di produzione integrata.
<b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b>	La conformità a detto sistema regolamentato è poco richiesta dal mercato e dal consumatore, mentre è fortemente incentivato nell'ambito della misura "qualità" dei PSR predisposti nel quadro dello Sviluppo Rurale.

## Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica (SQNZ)

<b>Tipologia di Norma</b>	Regolamentata. Norma di processo/prodotto.
<b>Regolamento di riferimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L 4 del 03.02.2011</li> <li>• Decreto del 4 marzo 2011 - Regolamentazione del sistema di qualità nazionale zootecnica riconosciuto a livello nazionale ai sensi del Reg. (CE) 1974/2006 della Commissione</li> <li>• Disciplinare di produzione del Vitellone e/o Scottona ai cereali e disciplinare di produzione di Uovo + Qualità ai cereali</li> <li>• Decreti attuativi degli specifici Sistemi di Qualità Nazionale Zootecnica</li> </ul>
<b>Ente normatore</b>	Mippaf.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	<p>Il SQN Zootecnica definisce un processo di produzione, trasformazione e controllo le cui regole ed i cui criteri sono contemplati nei disciplinari di produzione approvati dal MIPAAF e nei relativi piani dei controlli. I disciplinari di produzione sono vincolanti per tipologia di prodotto e individuano i processi produttivi e gli elementi che contraddistinguono la «qualità superiore» del prodotto e/o del processo.</p> <p>Gli organismi di certificazione che possono essere autorizzati dal MIPAAF sono quelli già autorizzati dal Ministero al controllo e alla certificazione delle produzioni di qualità regolamentata, di cui all'articolo 1 del decreto ministeriale 16 febbraio 2012.</p>
<b>Campo d'applicazione</b>	<p>SQN Zootecnica per la produzione di "Vitellone e/o Scottona ai cereali" si rivolge agli operatori della filiera produttiva delle carni bovine (allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento e punti vendita).</p> <p>SQN Zootecnica del prodotto "UOVO + qualità ai cereali" è rivolto agli operatori della filiera di produzione delle uova a partire dagli allevamenti di deposizione, coinvolgendo anche i centri di selezione e imballaggio delle uova.</p>
<b>Obiettivi</b>	<p>Il <b>Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica</b> nasce con l'obiettivo di fornire ai produttori l'opportunità di valorizzare le proprie produzioni mediante l'adozione di sistemi di qualità che siano conformi alle normative comunitarie, coordinare e organizzare le attività di qualificazione, valorizzazione, informazione e promozione dei prodotti del sistema agroalimentare italiano, con particolare riferimento ai prodotti di qualità, in modo da assicurare la partecipazione dei soggetti interessati, e fornire al consumatore informazioni corrette in merito ad un prodotto definito «di qualità superiore» nonché di dover garantire una maggiore tutela dei produttori e dei consumatori.</p>

<b>Modalità di comunicazione al consumatore</b>	Gli operatori in possesso di certificato di conformità, qualora intendano commercializzare il prodotto come SQN, devono riportare obbligatoriamente nell’etichettatura e nel materiale promozionale la denominazione del disciplinare (“Vitellone e/o Scottona ai cereali” o “Uovo + qualità ai cereali”) e la dicitura: “Sistema di qualità nazionale (o acronimo SQN) riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali”.
<b>Punti di forza</b>	La normativa di riferimento fissa le regole di produzione e di corretta gestione/ rintracciabilità dei prodotti oggetto di certificazione. Fissa criteri minimi di controllo di parte terza messi in atto da organismi di certificazione riconosciuti. Il principale punto di forza è la definizione di parametri e criteri univoci per l’identificazione di prodotti definiti «di qualità superiore».
<b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b>	La certificazione secondo questo sistema regolamentato è attualmente poco richiesta dal consumatore, mentre è fortemente incentivata nell’ambito delle misure “Sostegno alla nuova adesione a regimi di qualità” e “Investimenti per migliorare le prestazioni e la sostenibilità globali delle aziende agricole” nell’ambito dei PSR.

## SISTEMI di QUALITÀ REGIONALI - QC (Qualità Controllata)

QC (Qualità Controllata) Regione Emilia Romagna	
<b>Tipologia di Norma</b>	Regolamentata. Norma di processo/prodotto.
<b>Regolamento di riferimento (ove applicabile)</b>	Legge Regionale (Emilia Romagna) 28/99.
<b>Ente normatore/ Standard owner (ove applicabile)</b>	Non applicabile.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	Il marchio QC definisce un processo di produzione, trasformazione e controllo le cui regole ed i cui criteri sono contemplati nei disciplinari di produzione per i prodotti e per i prodotti trasformati definiti dalla Regione Emilia Romagna. I criteri si ispirano ai principi della Produzione Integrata. Gli organismi di certificazione vengono riconosciuti dalla Regione a fronte di un accreditamento secondo le norme ex serie 45000.
<b>Campo d'applicazione</b>	Si applica alle colture per le quali sono state definite le modalità di produzione nei disciplinari regionali. Si applica anche ai prodotti trasformati derivanti dalle medesime colture, ovvero ai derivati di ortofrutticoli, cereali olio extra vergine e vino.
<b>Obiettivi</b>	La Regione persegue la valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari freschi e trasformati, ottenuti con tecniche che favoriscano la salvaguardia dell'ambiente e la salute dei consumatori ispirandosi ai principi della Produzione Integrata, attraverso l'adozione di un marchio certificativo concesso in uso alle imprese che si impegnano a rispettare gli appositi disciplinari che prevedono pure i requisiti minimi di controllo, sia in autocontrollo che di parte terza, questi ultimi tramite organismi di certificazione riconosciuti dalla Regione medesima come sopra riportato.
<b>Comunicazione al consumatore (prevista o no)</b>	Prevista.

<b>Modalità di comunicazione al consumatore (ove previsto)</b>	L'informazione sui documenti commerciali e/o in etichetta non è obbligatoria, ma facoltativa. Il marchio appositamente previsto può, in questo caso, essere riprodotto sui materiali commerciali, di comunicazione e sul prodotto. Sui prodotti freschi e trasformati è possibile fare menzione del QC e/o a utilizzare il logo solo nel caso in cui il prodotto sia stato ottenuto nel rispetto dei disciplinari di cui sopra, ovvero che siano conformi alle regole dei disciplinari di produzione integrata, sia per la fase di produzione primaria che per la fase di trasformazione per quei prodotti per cui esiste uno specifico disciplinare.
<b>Punti di forza</b>	Tale norma fissa regole di produzione integrata e di buona fabbricazione nel rispetto della rintracciabilità evitando al minimo indispensabile e quando giustificato il ricorso sostanze chimiche di sintesi. In aggiunta il sistema del QC fissa criteri minimi di controllo di parte terza messi in atto da organismi di certificazione riconosciuti. L'Emilia Romagna è stata la prima Regione ad attivare un sistema di valorizzazione basato sulla Produzione Integrata così come per prima ha definito disciplinari "organici" di produzione integrata. Il sistema non protegge il termine della Produzione Integrata ma definisce un modello utilizzabile dalle aziende che desiderano proporlo sia in ambito commerciale che per dimostrare la conformità alle misure agroambientali dei PSR o al rispetto del metodo di produzione stabilito dai disciplinari regionali di produzione integrata.
<b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b>	La conformità a detto sistema regolamentato è poco richiesta dal mercato e dal consumatore, mentre è fortemente incentivato nell'ambito della misura "qualità" dei PSR predisposti nel quadro dello Sviluppo Rurale.



## QV (Qualità Verificata) Regione Veneto

QV (Qualità Verificata) Regione Veneto	
<b>Tipologia di Norma</b>	Regolamentata. Norma di processo/prodotto.
<b>Regolamento di riferimento (ove applicabile)</b>	Legge Regionale (Veneto) 12/2001.
<b>Ente normatore/ Standard owner (ove applicabile)</b>	Non applicabile.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	Il marchio QV definisce un processo di produzione, trasformazione e controllo le cui regole ed i cui criteri sono contemplati nei disciplinari di produzione per i prodotti agricoli e per i prodotti trasformati definiti dalla Regione Veneto. I criteri si ispirano ai principi della Produzione Integrata, in quanto i disciplinari corrispondono ai disciplinari di Produzione Integrata della Regione Veneto. Gli organismi di certificazione vengono riconosciuti dalla Regione a fronte di un accreditamento secondo la norma 17065. Possono essere riconosciuti anche gli organismi che operano nel settore dei prodotti tipici (DOP-IGP-STG), dei vini tipici e del biologico.
<b>Campo d'applicazione</b>	Si applica alle colture ed agli allevamenti per i quali sono state definite le modalità di produzione nei disciplinari regionali. Si applica ai prodotti del settore vegetale, zootecnico, da carne e da latte, ed al settore dell'acquacoltura. Possono utilizzare il marchio solo produttori e preparatori.
<b>Obiettivi</b>	È il sistema di qualità che la Regione del Veneto ha istituito con la legge regionale n. 12/2001 "Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli, dell'acquacoltura e alimentari di qualità", per qualificare le produzioni agroalimentari e offrire maggiori garanzie ai consumatori. Gli obblighi descritti in questi disciplinari garantiscono una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali e tutela ambientale.
<b>Comunicazione al consumatore (prevista o no)</b>	Prevista.

<p><b>Modalità di comunicazione al consumatore (ove previsto)</b></p>	<p>L'informazione sui documenti commerciali e/o in etichetta non è obbligatoria, ma facoltativa. Nel caso in cui si voglia dare evidenza che si tratta di un prodotto QV, è necessario rispettare le procedure di adesione, rispetto dei disciplinari e della procedura di utilizzo delle diciture e del marchio QV. Il marchio QV si applica alle seguenti tipologie di prodotti: a) prodotti agricoli, dell'acquacoltura e alimentari identificati dal marchio QV; b) prodotti alimentari che utilizzano come ingredienti uno o più prodotti QV; c) prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di un prodotto non trasformato QV. Le presenti Disposizioni per l'uso dei riferimenti QV si applicano ai prodotti di cui alla lettera c) fino a quando per tali prodotti non vengano approvati dalla Giunta regionale i relativi disciplinari di produzione della l.r. 12/2001. I riferimenti al sistema di qualità QV possono comparire esclusivamente nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità, compresi i siti web, dei prodotti identificati dal marchio QV e dei prodotti alimentari per i quali è stato autorizzato l'uso di tali riferimenti, fatto salvo il rispetto della normativa dell'Unione europea e nazionale in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti agricoli e alimentari. Il marchio QV non si applica alle collettività.</p>
<p><b>Punti di forza</b></p>	<p>Tale norma fissa le regole di Produzione Integrata e di corretta gestione/ rintracciabilità dei prodotti. Fissa criteri minimi di controllo di parte terza messi in atto da organismi di certificazione riconosciuti. I punti di forza sono simili a quanto descritto per il marchio QC della Regione Emilia Romagna.</p>
<p><b>Modalità di comunicazione al consumatore (ove previsto)</b></p>	<p>La conformità a detto sistema regolamentato ha avuto una discreta risonanza a livello locale nell'immediato di alcune campagne promozionali condotte dalla Regione Veneto, in particolare per i prodotti zootecnici anche a seguito dell'impegno di alcune associazioni produttori. È incentivato nell'ambito delle misure dei PSR predisposti nel quadro dello Sviluppo Rurale.</p>



QC (Qualità Controllata) Regione Emilia Romagna	
<b>Tipologia di Norma</b>	Regolamentata. Norma di processo/prodotto.
<b>Regolamento di riferimento (ove applicabile)</b>	Legge Regionale (Toscana) 25/99.
<b>Ente normatore/ Standard owner (ove applicabile)</b>	Non applicabile
<b>Breve descrizione della Norma</b>	Il marchio Agriqualità, di proprietà di Regione Toscana, contraddistingue i prodotti ottenuti secondo i disciplinari di Produzione Integrata da questa adottati. Nello specifico sono stati predisposti i seguenti disciplinari: floricole e ornamentali, vite ed olivo, fragola e piccoli frutti, foraggere, frutticole, officinali, industriali, orticole e cerealicole. L'attività di controllo e certificazione avviene ad opera di organismi di certificazione autorizzati dalla Regione Toscana che devono avere almeno un accreditamento nel settore agricolo o alimentare ai sensi della ISO 17065.
<b>Campo d'applicazione</b>	Si applica ai prodotti ricadenti nei disciplinari di cui al punto precedente, oltre che ai prodotti zootecnici oggetto di disciplina, destinati ad essere utilizzati come alimenti o come mangimi. Possono utilizzare il marchio aziende del settore della produzione primaria e del settore della preparazione alimentare, singole e/o associate.
<b>Obiettivi</b>	La Regione Toscana, al fine di promuovere e favorire la produzione, la valorizzazione e la diffusione di prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche di produzione integrata, disciplina con la presente legge le modalità di accesso e di utilizzo del marchio collettivo Agriqualità in coerenza con i principi della Legge Regionale 25/99.
<b>Comunicazione al consumatore (prevista o no)</b>	Prevista.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore (ove previsto)</b>	Coloro che risultano essere concessionari, secondo quanto stabilito dalla Regione Toscana, ovvero che hanno aderito al sistema Agriqualità e sono stati ritenuti idonei all'utilizzo del marchio avendone rispettato i disciplinari di produzione e preparazione, possono utilizzare l'apposito marchio. Le regole di utilizzo sono descritte nel Regolamento regionale 47/R emanato da Regione Toscana.

<b>Punti di forza</b>	Tale norma fissa le regole di Produzione Integrata e di corretta gestione/ rintracciabilità dei prodotti. Fissa criteri minimi di controllo di parte terza messi in atto da organismi di certificazione riconosciuti. I punti di forza sono simili a quanto descritto per i marchi regionali precedentemente descritti.
<b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b>	Il marchio ha una riconoscibilità soprattutto a livello regionale, essendo stato adottato da alcune catene distributive locali ed oggetto di campagne promozionali da parte della stessa Regione. Non ha rilevanza al di fuori dei confini regionali. È incentivato nell'ambito delle misure del PSR predisposto nel quadro dello Sviluppo Rurale.

Qualità Marche - Regione Marche	
<b>Tipologia di Norma</b>	Regolamentata. Norma di processo/prodotto.
<b>Regolamento di riferimento (ove applicabile)</b>	Legge Regionale (Marche) 22/2003.
<b>Ente normatore/ Standard owner (ove applicabile)</b>	Non applicabile.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	Il marchio "QM - Qualità Marche" stabilisce una norma di processo che si fonda su specifici disciplinari che si richiamano alla produzione integrata. La norma copre anche le produzioni biologiche i cui operatori si assoggettano ai criteri di rintracciabilità definiti nella normativa specifica che lo istituisce e lo regola. Oltre all'autocontrollo la norma prevede il controllo di parte terza operato da organismi di certificazione accreditati secondo la norma ISO 17065 per almeno uno schema agricolo o alimentare e riconosciuti dalla Regione Marche. Oltre al rilascio del marchio su determinati prodotti, QM può essere rilasciato anche per il servizio di ristorazione e agriturismo.
<b>Campo d'applicazione</b>	Si applica ai prodotti ricadenti nei disciplinari di cui al punto precedente, oltre che ai prodotti zootecnici oggetto di disciplina, destinati ad essere utilizzati come alimenti o come mangimi. Il marchio viene concesso anche ai prodotti della filiera ittica. Possono utilizzare il marchio aziende del settore della produzione primaria e del settore della preparazione alimentare, singole e/o associate. In aggiunta lo possono ottenere anche i ristoranti e gli agriturismi che operano nel rispetto degli specifici disciplinari.
<b>Obiettivi</b>	<p>Con il marchio "QM" la Regione Marche, anche alla luce dei principi adottati dalla Commissione Europea nella regolamentazione in materia di sicurezza alimentare, intende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• promuovere e favorire la produzione, la valorizzazione e la diffusione dei prodotti agricoli ed alimentari attraverso l'adesione volontaria a specifiche norme di produzione</li> <li>• garantire il rispetto di tali norme attraverso la certificazione da parte di un organismo indipendente</li> <li>• fornire gli strumenti per garantire maggiore trasparenza al consumatore dei prodotti soggetti a marchio, in relazione: -all'origine della materia prima, alle caratteristiche dei semilavorati e dei prodotti al consumo con particolare attenzione all'informazione relativa alle caratteristiche di qualità</li> </ul> <p>Alle organizzazioni ed agli operatori della filiera coinvolti nella produzione, trasformazione e commercializzazione.</p>

<b>Comunicazione al consumatore (prevista o no)</b>	Prevista.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore (ove previsto)</b>	Anche in questo caso l'uso del logo QM è facoltativo per coloro che risultano essere adempienti a quanto stabilito nei disciplinari e nelle norme che disciplinano il logo stesso. Le regole d'uso del marchio e di apposizione su documenti ed etichette sono descritte nel regolamento d'uso medesimo.
<b>Punti di forza</b>	La norma della Regione Marche fissa regole ispirate alla qualità ed alla rintracciabilità sia per quanto attiene la Produzione Integrata che quella biologica. In aggiunta ha esteso la sua azione anche ad alcuni servizi direttamente connessi al settore agro-alimentare quali agriturismo e ristorazione.
<b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b>	Il marchio ha una riconoscibilità regionale ma non è molto diffuso. La distribuzione è poco interessata. È incentivato nell'ambito delle misure del PSR predisposto nel quadro dello Sviluppo Rurale.

Prodotti di Qualità Puglia - Regione Puglia	
<b>Tipologia di Norma</b>	Regolamentata. Norma di processo/prodotto.
<b>Regolamento di riferimento (ove applicabile)</b>	Dispositivo regionale - DGR n. 1076 del 05/06/2012.
<b>Ente normatore/ Standard owner (ove applicabile)</b>	Non applicabile.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	Si tratta di un Sistema Qualità Regionale che prevede la concessione dell'apposito marchio ai prodotti DOP/IGP della Regione ed ai prodotti per cui la Regione ha definito un apposito disciplinare. I disciplinari si richiamano ai principi della produzione integrata per quanto attiene alle produzioni ortofrutticole ed alle tradizionali buone prassi di fabbricazione per i prodotti trasformati oltre che ai principi della rintracciabilità. Il sistema di attribuzione del marchio prevede la definizione di un piano di controllo regionale per tipologia di prodotti in cui oltre al monitoraggio interno è previsto un controllo di parte terza da organismi riconosciuti dalla Regione Puglia.
<b>Campo d'applicazione</b>	Si applica ai prodotti DOP/IGP del territorio ed ai prodotti per i quali la Regione ha stabilito specifici disciplinari. Fra questi vi sono prodotti della filiera cerealicola e prodotti da forno, prodotti della filiera florovivaistica, prodotti della filiera ittica, prodotti della filiera lattiero casearia, ortofrutticoli freschi e trasformati, insaccati, miele e prodotti zootecnici in base a specifici disciplinari d'allevamento. Possono utilizzare il marchio imprese agricole singole e/o associate, cooperative agricole, O.P. e Consorzi che condizionano/commercializzano prodotti ottenuti nel rispetto dei disciplinari di cui sopra, preparatori alimentari ed imprese che commercializzano detti prodotti tramite accordi di filiera e/o di fornitura con imprese già aderenti al marchio.
<b>Obiettivi</b>	Fra i principali obiettivi che la Regione Puglia si è posta con questo regime di qualità, ricadono i seguenti: 1) valorizzare i prodotti agricoli e alimentari con un elevato standard qualitativo controllato; 2) portare a conoscenza dei consumatori, attraverso azioni informative e pubblicitarie, le caratteristiche qualitative dei prodotti che aderiscono al Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" identificati dal Marchio "Prodotti di Qualità"; 3) promuovere il Regime di Qualità Regionale. La partecipazione degli agricoltori al RQR contribuisce a qualificare le produzioni agricole e agroalimentari di qualità, ne amplia gli sbocchi di mercato e li rende compatibili con gli aiuti previsti dalla programmazione europea dello sviluppo rurale 2014-2020 e nello specifico con la misura 3 che sostiene il miglioramento della competitività dei produttori primari attraverso la tutela dei regimi di qualità, la promozione dei prodotti di qualità nei mercati locali ed internazionali ed un'adeguata politica di informazione.

<b>Comunicazione al consumatore (prevista o no)</b>	Prevista.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore (ove previsto)</b>	L'uso del logo "Prodotti di Qualità" è consentito solamente agli operatori che ne hanno fatto richiesta e sono risultati essere concessionari perché lo desiderano utilizzare sui prodotti DOP/IGP oppure perché hanno aderito per uno dei prodotti coperti da specifico disciplinare nel rispetto del sistema qualità regionale messo a punto. L'uso del marchio è concesso a condizione che sotto al medesimo sia riportata la menzione "Qualità garantita dalla Regione Puglia" secondo gli standard grafici previsti nel regolamento d'uso del marchio.
<b>Punti di forza</b>	Il sistema qualità regionale messo in atto dalla Regione Puglia contempera la qualità legata all'origine geografica, tramite un'ulteriore attribuzione ai prodotti tipici (DOP/IGP), e la qualità legata a scelte produttive ispirate alla sostenibilità ambientale ed alla garanzia di una qualità superiore definita con specifiche prassi produttive e con un sistema di rintracciabilità predefinito.
<b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b>	Anche in questo caso il marchio ha una riconoscibilità regionale ma non ha una diffusione extra regionale. Prodotti marchiati possono riscontrarsi anche al di fuori della Regione Puglia, ma il consumatore non sa dare ulteriori attributi se non quello della provenienza regionale un pochino contraddicendo lo spirito comunitario nella definizione dei sistemi qualità. È un sistema incentivato nell'ambito della misura 3 del PSR definito nel quadro finanziario dello Sviluppo Rurale ed in particolare nella misura 3.1 "Sostegno alla nuova adesione dei regimi di qualità" e nella misura 3.2 "Sostegno per attività di informazione e promozione, svolte da associazioni di produttori nel mercato interno".

### 3. Sistemi di certificazione volontaria

Oltre alle norme di certificazione di prodotto / processo esistono molteplici norme relative ai sistemi di gestione. Tali norme - che non permettono l'uso del logo della certificazione sul prodotto finito - si differenziano rispetto all'oggetto del sistema di gestione stesso.

#### UNI EN ISO 9001:2015

<b>Tipologia di norma</b>	SISTEMA GESTIONE PER LA QUALITÀ.
<b>Regolamento di riferimento</b>	<b>UNI EN ISO 9001:2015.</b>
<b>Ente normatore / standard owner</b>	IN CONFORMITÀ ALLA NORMA ISO/IEC 17021. Il rilascio della certificazione avviene da Organismo di Certificazione accreditato da Ente di Accreditamento nazionale o che abbia il Mutuo Riconoscimento Internazionale. In Italia l'ente di Accreditamento è Accredia.
<b>Breve Descrizione della norma</b>	La norma UNI EN ISO 9001:2015 definisce i requisiti per la realizzazione all'interno di un'organizzazione di un sistema di gestione della qualità, al fine di condurre i processi aziendali, migliorare l'efficacia e l'efficienza e nella realizzazione del prodotto e nell'erogazione del servizio, ottenere e incrementare la soddisfazione del cliente.
<b>Campo di applicazione</b>	La norma UNI EN ISO 9001:2015 si applica a tutte le organizzazioni di prodotto e servizio, pubbliche e private, di qualsiasi dimensione e rappresenta la norma di riferimento per la certificazione di sistemi di gestione per la qualità. L'organizzazione definisce lo scopo di certificazione, applicando il Sistema di Gestione Qualità a tutti i processi aziendali o una sua parte. I processi certificati rientrano in classificazioni merceologiche internazionali codificate dallo IAF.
<b>Obiettivi della norma</b>	L'implementazione di un Sistema Gestione Qualità in un'organizzazione costituisce uno strumento indispensabile per: <ul style="list-style-type: none"><li>• Attuare il processo di miglioramento continuo</li><li>• Soddisfare le esigenze del cliente (interno ed esterno)</li><li>• Affrontare i rischi ed opportunità che il contesto aziendale di riferimento richiede</li></ul>
<b>Comunicazione al consumatore</b>	Organizzazione certificata a norma UNI EN ISO 9001:2015.

<p><b>Modalità di comunicazione al consumatore</b></p>	<p>Nel rispetto delle procedure di ciascun organismo di certificazione, comunicare lo status di organizzazione certificata, con logo del' organismo ed ente di accreditamento su supporti aziendali (moduli, siti internet, ecc.) o azienda certificata su prodotti aziendali.</p>
<p><b>Punti di forza</b></p>	<p>Un sistema di gestione per la qualità porta i seguenti vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supportare il sistema che l'azienda ha implementato per garantire il rispetto dei requisiti espliciti ed impliciti</li> <li>• Adempiere ad eventuali obblighi imposti da normativa locale, nazionale o internazionale</li> <li>• Gestire i costi della "non qualità" da parte dell'organizzazione</li> <li>• Gestire e mitigare i rischi e le opportunità, mediante obiettivi misurabili che vengono definiti</li> <li>• Rispondere a requisiti obbligatori o preferenziali di stazioni appaltanti che richiedono la certificazione tra i requisiti di gara</li> <li>• Scontistica del 50 % sul pagamento di polizze fideiussorie</li> </ul>

Sistemi di gestione per l'ambiente	
<b>Tipologia di Norma</b>	<p>Volontaria in quanto l'applicazione risulta dipendente dalla volontà aziendale di applicarla.</p> <p>La norma riguarda il sistema di organizzazione e controllo degli aspetti e degli impatti ambientali generati o influenzati dall'organizzazione.</p>
<b>Regolamento di riferimento</b>	<p>UNI EN ISO 14001:2015 - Sistemi di Gestione Ambientale</p> <p>Reg. Emas n. 1221 e successivi regolamenti di modifica e integrazione - Regolamento UE relativo ai sistemi di gestione ambientale.</p>
<b>Ente normatore</b>	<p>ISO 14001:2015 - ISO International Organization for Standardization</p> <p>Reg. Emas n. 1221 e successivi regolamenti di modifica e integrazione - Consiglio della Comunità Europea.</p>
<b>Breve descrizione della Norma</b>	<p>Le Norme internazionali ISO 14000 rappresentano uno strumento volontario per migliorare la gestione ambientale all'interno dell'organizzazione (gruppo, società, azienda, impresa, ente o istituzione, ovvero loro parti o combinazioni, associata o meno, pubblica o privata che abbia una propria struttura funzionale e amministrativa).</p> <p>In particolare, fra le norme della famiglia 14000, la ISO 14001 fornisce i requisiti guida per l'attuazione e implementazione di un Sistema di Gestione Ambientale (SGA), che un'organizzazione può utilizzare per migliorare le proprie prestazioni ambientali, gestendo le proprie responsabilità ambientali in modo sistematico contribuendo al pilastro ambientale delle sostenibilità.</p> <p>Il SGA rappresenta un insieme di elementi correlati per stabilire una politica ambientale (direttive di un'organizzazione inerenti i propri impatti sull'ambiente) e per gestire le proprie interazioni con l'ambiente.</p> <p>Si tratta di una Norma internazionale, a carattere volontario, che permette ad un'organizzazione di identificare gli aspetti ambientali delle proprie attività, prodotti, servizi che hanno impatti significativi sull'ambiente e in modo da gestirli tenendo conto delle prescrizioni legali e secondo gli obiettivi individuati nella politica ambientale.</p> <p>Il modello di sistema di gestione ambientale seguito dalla norma si basa sulla metodologia nota come PDCA (Plan - Do - Check - Act) che consiste nel:</p> <p>Plan (Pianificare): stabilire gli obiettivi e i processi necessari per fornire risultati conformi alla politica ambientale dell'organizzazione;</p> <p>Do (attuare): mettere in atto i processi come pianificati;</p> <p>Check (verificare): monitorare e misurare i processi rispetto alla politica ambientale, agli obiettivi e traguardi, alle prescrizioni legali e alle altre prescrizioni e riportarne i risultati;</p> <p>Act (agire): intraprendere azioni per migliorare in continuo la prestazione del Sistema di Gestione Ambientale.</p>

In conformità alla ISO 14001:2015 le organizzazioni devono impostare un sistema di gestione che preveda i seguenti passaggi:

- Stabilire una politica ambientale
- identificare gli aspetti ambientali delle proprie attività, prodotti, servizi che hanno impatti significativi sull'ambiente
- Identificare le prescrizioni ambientali applicabili
- Fissare degli obiettivi ambientali da raggiungere coerenti con la politica ambientale
- Stabilire un programma per raggiungere gli obiettivi prefissati
- Assicurare le competenze necessarie del personale
- Assicurare una adeguata comunicazione sia interna tra le diverse funzioni dell'organizzazione, sia esterna con le parti interessate
- Tenere sotto controllo il rispetto delle prescrizioni legali e il SGA (audit interni)
- Riesaminare il SGA apportando le modifiche necessarie al miglioramento continuo

In particolare:

- Devono dimostrare di aver valutato e compreso il contesto in cui opera l'organizzazione, considerando sia elementi interni (processi, impianti, personale, attività, prospettive di sviluppo e disponibilità finanziarie), sia esterni, come le evoluzioni normative, la concorrenza sul mercato, le opportunità economico-sociali, ed il contesto ambientale. Dalla valutazione del contesto di riferimento l'organizzazione può delineare in modo sostenibile i confini e gli obiettivi del proprio SGA
- Devono progettare il proprio SGA considerando i rischi e le opportunità, sia in termini ambientali sia in termini economico-finanziari e sociali. Il concetto di rischio è da intendersi come l'effetto, negativo o positivo, dell'incertezza delle situazioni future sugli obiettivi ambientali dell'organizzazione
- Le organizzazioni devono dimostrare che vi è una buona consapevolezza dei possibili fattori che possono rallentare o impedire il miglioramento delle prestazioni ambientali così come pianificato e, al contempo, anche i possibili elementi positivi che possono contribuire ad un più vantaggioso risultato di miglioramento

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avere una prospettiva di ciclo di vita nel proprio sistema di gestione ambientale. La norma non richiede di effettuare una vera e propria valutazione del ciclo di vita (LCA), ma di valutare non solo gli impatti ambientali diretti dell'organizzazione ma anche quelli associati alle fasi a monte ed a valle della propria attività, in quanto parzialmente sotto la loro influenza. Aspetti come l'approvvigionamento di materie prime, la progettazione, produzione, trasporto, consegna, utilizzo, trattamento di fine vita e smaltimento finale del prodotto dovranno quindi essere considerati nel SGA. L'approccio di ciclo di vita è una novità significativa per lo standard ISO 14001, che storicamente si è sempre distinto dal regolamento EMAS, per considerare solo i cosiddetti aspetti "diretti", ovvero solo gli aspetti ambientali pienamente sotto il controllo dell'organizzazione</li> </ul>
<b>Campo d'applicazione</b>	Le norme relative ai sistemi di gestione sono applicabili a tutte le organizzazioni, di qualsiasi dimensione, sia private che pubbliche.
<b>Obiettivi</b>	<p>Nel tempo queste norme, la cui corretta e conforme applicazione le rende certificabili a cura di un organismo di certificazione, sono divenuti standard di riferimento per il mercato e come strumenti di dimostrazione dell'effettivo impegno di tutte le tipologie di organizzazioni per il miglioramento delle performances ambientali.</p> <p>La norma ISO 14001 è un utile strumento che permette all'organizzazione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire gli impatti ambientali delle proprie attività</li> <li>• Garantire il rispetto della legislazione applicabile</li> <li>• Perseguire il miglioramento continuo; nell'ottica di un atteggiamento pro-attivo nei confronti delle tematiche ambientali</li> </ul> <p>Il Sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS = Eco-Management and Audit Scheme), Regolamento n. 1221, è un sistema a cui possono aderire volontariamente le imprese e le organizzazioni, sia pubbliche che private, aventi sede nel territorio della Comunità Europea o al di fuori di esso, che desiderano impegnarsi nel valutare e migliorare la propria efficienza ambientale.</p> <p>Emas è uno strumento attraverso il quale è possibile avere informazioni sulle prestazioni ambientali dell'organizzazione che s'impegna a conseguire e sulle modalità di comunicazione delle stesse, attraverso la Dichiarazione Ambientale EMAS convalidata da un ente terzo accreditato.</p> <p>La certificazione EMAS o registrazione EMAS, meglio detta Dichiarazione Ambientale EMAS, è l'elemento chiave del percorso EMAS ed è uno degli strumenti più avanzati di cui dispongono le organizzazioni per comunicare le proprie prestazioni ambientali agli stakeholder.</p>

<p><b>Modalità di comunicazione al consumatore</b></p>	<p>La norma ISO 14001 non prevede in particolare forme di comunicazione obbligatorie se non la messa a disposizione di chiunque ne sia interessato, della politica per il miglioramento ambientale rispetto alla quale l'azienda stessa si impegna.</p> <p>Il Regolamento UE Emas prevede invece l'obbligo di provvedere alla comunicazione della Dichiarazione Ambientale rappresentata da un documento i cui contenuti devono rispondere a quanto definito dall'Allegato IV del Regolamento UE ed essere oggetto di specifica verifica da parte dell'organismo di certificazione.</p>
<p><b>Punti di forza</b></p>	<p>Un sistema di gestione ambientale certificato consente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllo e mantenimento della conformità legislativa e monitoraggio delle prestazioni ambientali.</li> <li>• Riduzione degli sprechi (consumi idrici, risorse energetiche, ecc.).</li> <li>• Agevolazioni nelle procedure di finanziamento e semplificazioni burocratiche/amministrative.</li> <li>• Strumento di supporto nelle decisioni di investimento o di cambiamento tecnologico.</li> <li>• Strumento di creazione e mantenimento del valore aziendale.</li> <li>• Strumento di salvaguardia del patrimonio aziendale e di trasparenza in operazioni di acquisizioni/fusioni (gestione dei rischi).</li> <li>• Garanzia di un approccio sistematico e preordinato alle emergenze ambientali.</li> <li>• Migliore rapporto e comunicazione con le autorità.</li> <li>• Miglioramento dell'immagine e della reputazione aziendale</li> <li>• Attuazioni di modalità definite per la prevenzione dei reati ambientali</li> </ul>

<p><b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b></p>	<p>Una volta che l'organizzazione ha soddisfatto i requisiti dello standard ISO 14001 può richiedere la certificazione ad un organismo di certificazione accreditato (che ha ottenuto l'autorizzazione dell'Organismo Nazionale di Accredimento alla verifica della conformità alla norma). L'elenco degli organismi di certificazione accreditati per lo schema SGA è disponibile sul sito dell'Ente unico nazionale di accreditamento (Accredia).</p> <p>Dopo aver definito un contratto con l'organizzazione, l'organismo di certificazione effettua una valutazione della conformità del sistema rispetto ai requisiti della norma di riferimento, tramite visite ispettive (audit) presso la stessa. Dopo il rilascio del certificato, l'organismo di certificazione effettua visite periodiche annuali di mantenimento della certificazione presso l'organizzazione.</p> <p>La certificazione ISO 14001 non attesta un particolare livello di prestazione ambientale ma dimostra che l'organizzazione ha un sistema di gestione adeguato a tenere sotto controllo gli impatti sull'ambiente delle proprie attività, garantendone il miglioramento continuo.</p> <p>In relazione ad Emas al fine di validare la conformità dell'organizzazione al Regolamento EMAS, è necessario che un ente terzo accreditato verifichi il sistema di gestione ambientale (SGA) che è un mezzo e non un fine, per il conseguimento dei risultati ambientali attesi definiti dall'organizzazione, oltre alla verifica del rispetto degli obblighi previsti norme e leggi applicabili, oltre a quelli a cui l'organizzazione ha deciso di aderire volontariamente. In particolare nel caso di Emas l'attività dell'organismo di certificazione si concentra sui dati e informazioni contenuti nella Dichiarazione Ambientale che deve rispondere a quando definito dall'allegato IV del Reg. Emas.</p>
---	--

<b>Sistemi di gestione per la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro</b>	
<b>Tipologia di Norma</b>	<p>Volontaria in quanto l'applicazione risulta dipendente dalla volontà aziendale di applicarla.</p> <p>La norma riguarda il sistema di organizzazione e controllo dei rischi e pericoli e la sicurezza nei luoghi di lavoro.</p>
<b>Regolamento di riferimento</b>	UNI ISO 45001:2018 - Sistemi di Gestione della Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro.
<b>Ente normatore</b>	ISO International Organization for Standardization.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	<p>La UNI ISO 45001 specifica i requisiti per un sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro (SSL) e fornisce una guida per il suo utilizzo, al fine di consentire alle organizzazioni di predisporre luoghi di lavoro sicuri e salubri, prevenendo lesioni e malattie correlate al lavoro, nonché migliorando proattivamente le proprie prestazioni relative alla SSL.</p> <p>Nella norma risultano centrali la valorizzazione del ruolo di leadership dell'Alta Direzione e l'analisi del contesto e delle parti interessate, al fine di definire il campo di applicazione del sistema ed identificare e valutare rischi e opportunità in relazione ai risultati attesi del sistema di gestione.</p> <p>Nella messa a punto della nuova norma ISO 45001 l'attenzione è stata rivolta ad alcuni capisaldi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Costruzione della norma tenendo a riferimento la HLS Struttura di alto livello implementata per tutte le norme ISO aventi carattere gestionale</li> <li>• Maggiore integrabilità con ISO 9001 e ISO 14001 in edizione 2015</li> <li>• Attenzione al contesto, come ambito a cui si può applicare SG allargato rispetto ai confini aziendali e temporali, e alla valutazione di rischi e opportunità</li> <li>• Riferimento ai requisiti legali o altri inserito in modo esteso in più punti della norma</li> <li>• Riferimento al business aziendale</li> <li>• Coinvolgimento e sensibilizzazione di tutte le parti in gioco (management, operatori, parti interessate)</li> <li>• Maggiore coinvolgimento e considerazione dei processi affidati in outsourcing</li> </ul>

	<p>Gli elementi di base:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un'organizzazione è responsabile della salute e sicurezza sul lavoro (SSL) dei lavoratori e di altri che possono essere influenzati dalle sue attività. Questa responsabilità include la promozione e la protezione della loro salute fisica e mentale</li> <li>• L'adozione di un sistema di gestione per la SSL è intesa a mettere in grado una organizzazione di predisporre luoghi di lavoro sicuri e salubri, prevenire lesioni e malattie correlate al lavoro, e migliorare in modo continuo le proprie prestazioni in termini di SSL</li> <li>• Lo scopo di un sistema di gestione per la SSL è quello di fornire un quadro per la gestione dei rischi e delle opportunità per la SSL</li> <li>• Lo scopo e i risultati attesi del sistema di gestione per la SSL sono il prevenire lesioni e malattie dei lavoratori correlate al lavoro e il predisporre luoghi di lavoro sicuri e salubri; conseguentemente è di importanza cruciale per l'organizzazione eliminare i pericoli e ridurre al minimo i rischi per la SSL, adottando misure preventive e protettive efficaci. Quando tali misure sono applicate dall'organizzazione attraverso il proprio sistema di gestione per la SSL, migliorano le sue prestazioni in termini di SSL</li> <li>• Un sistema di gestione per la SSL può agevolare l'organizzazione nel soddisfare i propri requisiti legali e altri requisiti</li> <li>• L'attuazione di un sistema di gestione per la SSL è una decisione strategica e operativa dell'organizzazione</li> <li>• Il successo del sistema di gestione per la SSL dipende dalla leadership, dall'impegno e dalla partecipazione da parte di tutti i livelli e tutte le funzioni dell'organizzazione</li> <li>• L'attuazione e il mantenimento di un sistema di gestione per la SSL, la sua efficacia e la sua capacità di raggiungere i risultati attesi dipendono da una serie di fattori chiave che possono includere: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) leadership, impegno, responsabilità e obbligo di rendere conto dell'alta direzione</li> <li>b) sviluppo, guida e promozione da parte dell'alta direzione di una cultura nell'organizzazione che supporti il conseguimento dei risultati attesi del sistema di gestione per la SSL</li> <li>c) comunicazione</li> <li>d) consultazione e partecipazione dei lavoratori e, ove istituiti, dei rappresentanti dei lavoratori</li> <li>e) assegnazione delle risorse necessarie per mantenerlo</li> <li>f) politiche per la SSL, che siano compatibili con gli obiettivi strategici globali e con gli indirizzi dell'organizzazione</li> </ul> </li> </ul>
--	---

	<p>g) processi efficaci per identificare i pericoli, tenere sotto controllo i rischi per la SSL e sfruttare le opportunità per la SSL</p> <p>h) valutazione continua delle prestazioni e monitoraggio del sistema di gestione per la SSL per migliorare le prestazioni in termini di SSL</p> <p>i) integrazione del sistema di gestione per la SSL nei processi di business dell'organizzazione</p> <p>j) obiettivi per la SSL allineati alla politica per la SSL e che tengano conto dei pericoli, dei rischi e delle opportunità per la SSL dell'organizzazione</p> <p>k) conformità ai requisiti legali e altri requisiti</p> <p>La dimostrazione di aver correttamente applicato la norma può essere utilizzata da una organizzazione per assicurare ai lavoratori e alle parti interessate che è stato introdotto un sistema di gestione per la Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro efficace.</p>
<p><b>Campo d'applicazione</b></p>	<p>Le norme relative ai sistemi di gestione sono applicabili a tutte le organizzazioni, di qualsiasi dimensione, sia private che pubbliche.</p> <p>La pubblicazione della norma ISO 45001:2018 va a colmare un vuoto nel panorama delle norme ISO sui sistemi di gestione, precedentemente coperto solo con il rimando allo standard britannico BS OHSAS 18001, che, pur non essendo norma ISO, ha assunto una diffusione e un valore di referenza del tutto paragonabile alle altre norme internazionali sui sistemi di gestione.</p> <p>In Italia, lo standard OHSAS 18001 è espressamente citato in relazione ai modelli di organizzazione e gestione avente carattere esimente dalla responsabilità amministrativa delle imprese ai sensi del d.lgs. 231/2001 (art. 30 d.lgs. 81/2008).</p>
<p><b>Obiettivi</b></p>	<p>La norma è applicabile a qualsiasi organizzazione, indipendentemente dalle dimensioni, tipo e attività, che desideri creare, attuare e mantenere un sistema di gestione per migliorare la salute e la sicurezza sul lavoro, eliminare i pericoli e minimizzare i rischi per la SSL.</p> <p>La norma è stata sviluppata adottando il testo della struttura ad alto livello (High-Level Structure - HLS), comune ad altre norme ISO sui sistemi di gestione, come la UNI ISO 9001:2015 e la UNI ISO 14001:2015, con lo scopo di favorire l'integrazione tra le stesse.</p>
<p><b>Modalità di comunicazione al consumatore</b></p>	<p>La norma ISO 45001 non prevede in particolare forme di comunicazione obbligatorie se non la messa a disposizione di chiunque ne sia interessato, della politica per il miglioramento in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro rispetto alla quale l'azienda stessa si impegna.</p>

<p><b>Punti di forza</b></p>	<p>I vantaggi derivanti dall'adozione della norma sono così riassumibili:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Miglioramento della cultura della sicurezza in azienda</li> <li>• Maggiore efficienza e conseguente riduzione degli infortuni e di perdite di tempo in fase produttiva</li> <li>• Eliminazione del turn-over per la sostituzione degli infortunati/ malati</li> <li>• Maggiore controllo dei rischi e riduzione dei pericoli mediante la definizione di obiettivi, finalità e responsabilità</li> <li>• Controllo della conformità legislativa</li> <li>• Miglioramento dell'immagine dell'azienda in materia di sicurezza e salute sul lavoro</li> <li>• Riduzione dei costi assicurativi</li> <li>• Diminuzione dei rischi di sanzioni amministrative e penali</li> <li>• Dimostrazione dell'impegno nella protezione verso il personale, i beni e le strutture</li> </ul>
<p><b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b></p>	<p>Una volta che l'organizzazione ha soddisfatto i requisiti dello standard ISO 45001 può richiedere la certificazione ad un organismo di certificazione accreditato (che ha ottenuto l'autorizzazione dell'Organismo Nazionale di Accreditamento alla verifica della conformità alla norma). L'elenco degli organismi di certificazione accreditati per lo schema Sicurezza è disponibile sul sito dell'Ente unico nazionale di accreditamento (Accredia).</p> <p>Dopo aver definito un contratto con l'organizzazione, l'organismo di certificazione effettua una valutazione della conformità del sistema rispetto ai requisiti della norma di riferimento, tramite visite ispettive (audit) presso la stessa. Dopo il rilascio del certificato, l'organismo di certificazione effettua visite periodiche annuali di mantenimento della certificazione presso l'organizzazione.</p> <p>La certificazione ISO 45001 non attesta un particolare livello di prestazione in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro ma dimostra che l'organizzazione ha un sistema di gestione adeguato a tenere sotto controllo i rischi e pericoli per la salute e la sicurezza delle proprie attività, garantendone il miglioramento continuo.</p>

## UNI CEI EN ISO 50001

<b>Tipologia di Norma</b>	Volontaria in quanto l'applicazione risulta dipendente dalla volontà aziendale di applicarla.
<b>Regolamento di riferimento</b>	UNI CEI EN ISO 50001:2018 Sistemi di gestione dell'energia - Requisiti e linee guida per l'uso.
<b>Ente normatore</b>	ISO.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	<p>La ISO 50001 specifica i requisiti per un sistema di gestione dell'energia (EnMS/SGE), mettendo in grado un'organizzazione di avere un approccio sistematico per un miglioramento continuo delle proprie prestazioni energetiche, tenendo conto anche degli obblighi legali.</p> <p>La norma quindi definisce i requisiti applicabili all'uso e consumo dell'energia, includendo l'attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Misurazione</li> <li>• Documentazione</li> <li>• Progettazione</li> <li>• Acquisto per le attrezzature nonché a processi e personale che contribuiscono a determinare la prestazione energetica</li> </ul> <p>La ISO 50001 richiede la dimostrazione del continuo miglioramento della prestazione energetica ma non definisce i livelli di miglioramento della prestazione energetica da raggiungere.</p> <p>È una norma ad adesione volontaria, sostenuta nella legislazione nazionale ed europea.</p> <p>Inoltre, un SGE ISO 50001 è sempre più facilmente integrabile con altri sistemi di gestione (ad esempio ISO 14001, ISO 9001), anche grazie all'allineamento alla struttura HLS ad essi comune. Infatti, con la nuova versione del 2018 anche la ISO 50001 si è allineata alla high level structure (HLS), una sorta di "scheletro comune" agli standard normativi di sistema di gestione, che permette una loro maggiore integrazione e ne facilita l'implementazione, a beneficio delle organizzazioni che scelgono di adottarli.</p>

<b>Campo d'applicazione</b>	La ISO 50001 è applicabile a qualsiasi organizzazione indipendentemente dal tipo, dalle dimensioni, dalla complessità, dalla posizione geografica, dalla cultura organizzativa o dai prodotti e servizi forniti ed è applicabile a prescindere dalla quantità, dall'uso o dai tipi di energia consumata.
<b>Obiettivi</b>	La norma specifica i requisiti per stabilire, attuare, mantenere e migliorare un sistema di gestione dell'energia (SGE). L'esito atteso è quello di consentire a un'organizzazione di seguire un approccio sistematico per ottenere un miglioramento continuo della prestazione energetica e del SGE.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore</b>	La norma ISO 50001 non prevede in particolare forme di comunicazione obbligatorie. Quando stabilisce i propri processi di comunicazione, l'organizzazione deve assicurare che le informazioni comunicate siano coerenti con le informazioni generate all'interno del SGE e siano affidabili.
<b>Vantaggi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maturare conoscenza del consumo energetico al proprio interno</li> <li>• Monitorare e ridurre (riuscendo a quantificare oggettivamente gli sforzi di riduzione) il proprio fabbisogno energetico</li> <li>• Valutare la conformità rispetto a vincoli legislativi e poterne così dare pubblico riscontro</li> <li>• Poter dimostrare con maggiore facilità il rispetto degli obblighi cui è sottoposta l'organizzazione (dal mondo esterno o per autodeterminazione, ovvero obblighi legislativi o impegni derivanti dalla propria politica sull'energia, ad esempio)</li> <li>• È utile per sviluppare in maniera credibile la propria reputazione ambientale</li> </ul>
<b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b>	<p>La 50001 contiene i requisiti utilizzati per valutare la conformità. Un'organizzazione che desidera dimostrare la conformità al presente documento può farlo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Effettuando una valutazione e un'auto-dichiarazione, oppure</li> <li>• Chiedendo conferma della sua conformità o auto-dichiarazione da parte delle parti interessate, come i clienti, oppure</li> <li>• Chiedendo la certificazione/registrazione del proprio SGE presso un organismo esterno</li> </ul> <p>Dopo aver definito un contratto con l'organizzazione, l'organismo di certificazione effettua una valutazione della conformità del sistema rispetto ai requisiti della norma di riferimento, tramite visite ispettive (audit) presso la stessa. Dopo il rilascio del certificato, l'organismo di certificazione effettua visite periodiche annuali di mantenimento della certificazione presso l'organizzazione.</p>

ISO 22000:2018 - Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	
<b>Tipologia di Norma</b>	Norma volontaria. Sistema di gestione.
<b>Regolamento di riferimento</b>	In conformità alla norma ISO 17021 e alla norma ISO/TS 22003.
<b>Ente normatore</b>	ISO - International Organization for Standardization Norma recepita a livello europeo da CEN e italiano da UNI.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	<p>La norma ISO 22000 specifica i requisiti per un sistema di gestione per la sicurezza alimentare (SGSA) per consentire a un'organizzazione direttamente o indirettamente coinvolta nella filiera alimentare di migliorare l'efficacia dei propri processi, al fine di accrescere la produzione di prodotti e servizi sicuri soddisfacendo allo stesso tempo i requisiti applicabili, inclusi quelli legali.</p> <p>Nella versione 2018, la norma ha adottato la struttura di alto livello (HLS) comune a tutte le norme gestionali ISO.</p> <p>Inoltre specifica i requisiti di un SGSA che combina i seguenti elementi chiave generalmente riconosciuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicazione interattiva</li> <li>• Gestione del sistema</li> <li>• Programmi di prerequisiti</li> <li>• Principi dell'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP)</li> </ul>
<b>Campo d'applicazione</b>	La Norma è di carattere generale e prevista per essere applicabile a tutte le organizzazioni della filiera alimentare, direttamente o indirettamente coinvolte, indipendentemente dalle loro dimensioni e complessità, incluse le organizzazioni di dimensioni ridotte e/o meno sviluppate.

<p><b>Obiettivi</b></p>	<p>La norma consente a un'organizzazione direttamente o indirettamente coinvolta nella filiera alimentare di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pianificare, attuare, rendere operativo, mantenere e aggiornare un SGSA per fornire prodotti e servizi sicuri, in conformità al loro utilizzo previsto</li> <li>• Dimostrare la conformità ai requisiti legislativi e regolamentari applicabili per la sicurezza alimentare</li> <li>• Esaminare e valutare i requisiti per la sicurezza alimentare reciprocamente concordati con il cliente e dimostrare la conformità ad essi</li> <li>• Comunicare efficacemente le questioni di sicurezza alimentare alle parti interessate all'interno della filiera alimentare</li> <li>• Assicurare che l'organizzazione sia conforme alla propria politica per la sicurezza alimentare dichiarata</li> <li>• Dimostrare tale conformità alle parti interessate</li> <li>• Perseguire la certificazione o la registrazione del proprio SGSA tramite un'organizzazione esterna, oppure emettere un'auto-valutazione o un'auto-dichiarazione di conformità</li> </ul>
<p><b>Modalità di comunicazione al consumatore</b></p>	<p>La norma ISO 22000 non prevede forme di comunicazione obbligatorie al consumatore, tuttavia obbliga le organizzazioni che la adottano a comunicare correttamente, alle parti interessate, tutte le informazioni pertinenti all'ottenimento o utilizzo di prodotti sicuri.</p> <p>Trattandosi di una norma di sistema, non è ammesso l'utilizzo sul prodotto (etichette ed imballi) di logo relativi alla certificazione.</p>
<p><b>Punti di forza</b></p>	<p>I vantaggi derivanti dall'adozione della norma sono così riassumibili:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Approccio sistematico e di filiera alla analisi e valutazione dei pericoli per la sicurezza alimentare</li> <li>• Valutazione del contesto aziendale e dei requisiti delle parti interessate nel processo di valutazione e gestione del rischio</li> <li>• Migliore integrazione dei processi di business dell'organizzazione con il SGSA</li> <li>• Applicazione di programmi di prerequisiti a supporto della sicurezza alimentare</li> <li>• Rafforzamento della comunicazione lungo la filiera</li> <li>• Migliore classificazione e gestione delle misure di controllo dei pericoli significativi per la sicurezza alimentare</li> <li>• Gestione basata sul miglioramento continuo</li> </ul>

<b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b>	<p>La norma non ha ricevuto riconoscimenti internazionali da specifici gruppi di stakeholders, tuttavia rappresenta uno strumento importante per tutte le organizzazioni che intendono dare garanzie al mercato circa la propria capacità di gestire i pericoli per la sicurezza alimentare.</p> <p>Nel contesto delle gare/appalti pubblici (es. ambito scolastico e/o sanitario), la presenza di un SGSA certificato viene spesso indicato come fattore valorizzante e premiante.</p>
--	---

FSSC 22000 Versione 5	
<b>Tipologia di Norma</b>	Norma volontaria. Sistema di gestione.
<b>Regolamento di riferimento (ove applicabile)</b>	In conformità alla norma ISO 17021 e alla norma ISO/TS 22003.
<b>Ente normatore</b>	<p>Si tratta di uno standard privato, di proprietà della Fondazione FSSC 22000, organo indipendente e senza scopi di lucro.</p> <p>Lo schema si basa fundamentalmente su norme esistenti emesse da organismi indipendenti, tra i quali:</p> <p>ISO - International Organization for Standardization            BSI - British Standards Institution            NEN - The Royal Netherlands Standardization Institute.</p>
<b>Breve descrizione della Norma</b>	<p>Lo schema FSSC 22000 si compone di tre componenti: la norma ISO 22000, norme settoriali che descrivono i PRP, e un set di requisiti aggiuntivi.</p> <p>La norma ISO 22000 specifica i requisiti per un sistema di gestione per la sicurezza alimentare (SGSA) per consentire a un'organizzazione direttamente o indirettamente coinvolta nella filiera alimentare di migliorare l'efficacia dei propri processi, al fine di accrescere la produzione di prodotti e servizi sicuri soddisfacendo allo stesso tempo i requisiti applicabili, inclusi quelli legali.</p> <p>Lo schema FSSC 22000 Versione 5 ha adottato la versione 2018 della ISO 22000, e quindi la struttura di alto livello (HLS) comune a tutte le norme gestionali ISO. Inoltre specifica i requisiti di un SGSA che combina i seguenti elementi chiave generalmente riconosciuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicazione interattiva</li> <li>• Gestione del sistema</li> <li>• Programmi di prerequisiti</li> <li>• Principi dell'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP).</li> </ul> <p>Le varie norme settoriali che definiscono i PRP applicabili ai vari settori della filiera delineano le buone pratiche da adottare al fine di garantire la sicurezza alimentare.</p> <p>I requisiti aggiuntivi di FSSC, infine, prescrivono la gestione di alcuni aspetti, necessari per poter rispondere ai requisiti di riconoscimento stabiliti da GFSI.</p>

<p><b>Campo d'applicazione</b></p>	<p>Lo schema FSSC si applica solo ad alcune parti della filiera alimentare, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allevamento di animali da reddito / acquacoltura</li> <li>• Produzione trasformazione di alimenti</li> <li>• Produzione di mangimi e pet food</li> <li>• Catering</li> <li>• Distribuzione al dettaglio / all'ingrosso di alimenti, mangimi, ecc.</li> <li>• Servizi logistici per il settore alimentare</li> <li>• Produzione di imballaggi per l'industria alimentare</li> <li>• Produzione di prodotti biochimici per l'industria alimentare</li> </ul> <p>Lo schema è studiato per essere applicabile a tutte le organizzazioni, indipendentemente dalle loro dimensioni e complessità, incluse le organizzazioni di dimensioni ridotte e/o meno sviluppate.</p>
<p><b>Obiettivi</b></p>	<p>La norma consente a un'organizzazione direttamente o indirettamente coinvolta nella filiera alimentare di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pianificare, attuare, rendere operativo, mantenere e aggiornare un SGSA per fornire prodotti e servizi sicuri, in conformità al loro utilizzo previsto</li> <li>• Dimostrare la conformità ai requisiti legislativi e regolamentari applicabili per la sicurezza alimentare</li> <li>• Esaminare e valutare i requisiti per la sicurezza alimentare reciprocamente concordati con il cliente e dimostrare la conformità ad essi</li> <li>• Comunicare efficacemente le questioni di sicurezza alimentare alle parti interessate all'interno della filiera alimentare</li> <li>• Assicurare che l'organizzazione sia conforme alla propria politica per la sicurezza alimentare dichiarata</li> <li>• Dimostrare tale conformità alle parti interessate</li> <li>• Perseguire la certificazione o la registrazione del proprio SGSA tramite un'organizzazione esterna, oppure emettere un'auto-valutazione o un'auto-dichiarazione di conformità</li> </ul>
<p><b>Modalità di comunicazione al consumatore</b></p>	<p>Lo schema FSSC 22000 non prevede forme di comunicazione obbligatorie al consumatore, tuttavia obbliga le organizzazioni che la adottano a comunicare correttamente, alle parti interessate, tutte le informazioni pertinenti all'ottenimento o utilizzo di prodotti sicuri.</p> <p>Trattandosi di una norma di sistema, non è ammesso l'utilizzo sul prodotto (etichette ed imballi) di logo relativi alla certificazione.</p> <p>È disponibile un logo ufficiale FSSC22000 che può essere usato sulla documentazione istituzionale e sui siti web.</p>

<p><b>Punti di forza</b></p>	<p>I vantaggi derivanti dall'adozione della norma sono così riassumibili:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Approccio sistematico alla analisi e valutazione dei pericoli per la sicurezza alimentare</li> <li>• Valutazione del contesto aziendale e dei requisiti delle parti interessate nel processo di valutazione e gestione del rischio</li> <li>• Migliore integrazione dei processi di business dell'organizzazione con il SGSA</li> <li>• Applicazione di robusti programmi di prerequisiti a supporto della sicurezza alimentare, specifici per ogni settore della filiera</li> <li>• Rafforzamento della comunicazione lungo la filiera</li> <li>• Migliore classificazione e gestione delle misure di controllo dei pericoli significativi per la sicurezza alimentare</li> <li>• Gestione basata sul miglioramento continuo</li> <li>• Gestione del rischio derivante da minacce interne ed esterne (Food Defence) e da azioni fraudolente con scopi di lucro (Food Fraud)</li> </ul>
<p><b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b></p>	<p>Lo schema FSSC 22000 è riconosciuto GFSI - Global Food Safety Initiative, pertanto può essere spesa su diversi mercati come alternativa ad altri schemi privati di certificazione della sicurezza alimentare.</p> <p>Lo schema è stato scelto da numerose aziende internazionali di produzione di alimenti, come standard di sicurezza che i propri fornitori devono applicare e mantenere.</p>

## Sistemi di certificazione di prodotto /processo / servizio

UNI EN ISO 22005:2008	
<b>Tipologia di Norma</b>	Certificazione volontaria di prodotto e servizi.
<b>Regolamento di riferimento (ove applicabile)</b>	UNI EN ISO 22005:2008. UNI EN ISO 9001:2015. REGOLAMENTO (CE) 178/2002. REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 931/2011.
<b>Ente normatore / standard owner</b>	IN CONFORMITÀ ALLA NORMA ISO/IEC 17065.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	La norma UNI EN ISO 22005:2008 “Traceability in the feed and food chain - General principles and basic requirements for system design and implementation” ha recepito le norme italiane UNI 10939:2001 - “Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari” e UNI 11020:2002 - “Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari”, rendendo omogenee le conoscenze sulla rintracciabilità volontaria in tutto il mondo. La sicurezza e la rintracciabilità alimentare costituisce il requisito di base che deve essere sempre soddisfatto, dagli operatori del settore, tale aspetto è disciplinato dalla legislazione nazionale e/o internazionale in materia, l’applicazione di sistemi di natura volontaria, basata su una scelta consapevole ed impegnativa degli operatori, costituisce uno strumento propedeutico al rispetto delle leggi e di miglioramento delle prestazioni.
<b>Campo di applicazione</b>	La norma UNI EN ISO 22005:2008 si applica a tutto il settore agroalimentare, comprese le produzioni mangimistiche, e rappresenta la norma di riferimento per la certificazione di sistemi di tracciabilità nel settore agroalimentare.
<b>Obiettivi della norma</b>	L’implementazione di sistemi di rintracciabilità nelle aziende e nelle filiere agroalimentari costituisce uno strumento indispensabile per: <ul style="list-style-type: none"> <li>• rispondere agli obblighi cogenti</li> <li>• valorizzare particolari caratteristiche di prodotto, quali l’origine/ territorialità e le caratteristiche peculiari degli ingredienti</li> <li>• soddisfare le aspettative del cliente (inteso sia come GDO, sia come consumatore finale)</li> </ul>
<b>Comunicazione al consumatore</b>	N.A.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore</b>	N.A.

<p><b>Punti di forza</b></p>	<p>Un sistema di rintracciabilità porta i seguenti vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supportare il sistema che l'azienda ha implementato per garantire il rispetto dei requisiti igienico sanitari e di qualità del prodotto</li> <li>• Rispondere alle richieste esplicite del consumatore</li> <li>• Definire la storia e l'origine del prodotto</li> <li>• Facilitare eventuali ritiri o richiami dei prodotti commercializzati</li> <li>• Identificare le responsabilità di ciascun operatore della filiera</li> <li>• Facilitare il controllo di specifiche informazioni che riguardano il prodotto agroalimentari</li> <li>• Comunicare specifiche informazioni ai maggiori stakeholder nonché ai consumatori</li> <li>• Adempiere ad eventuali obblighi imposti da normativa locale, nazionale o internazionale</li> <li>• Aumentare il rendimento, la produttività e i guadagni dell'organizzazione</li> </ul>
<p><b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b></p>	<p>(Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020. Misura -3- Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Sottomisura 3.1 "Sostegno alla nuova adesione a regimi di qualità").</p>

CERTIFICAZIONE NO OGM	
<b>Tipologia di Norma</b>	Certificazione volontaria di prodotto.
<b>Regolamento di riferimento</b>	Regolamento (CE) n. 1830/2003 (UE) per la tracciabilità e l'etichettatura degli OGM negli alimenti e nei mangimi. RT-11 del 01.12.2017 ACCEREDIA.
<b>Ente normatore / standard owner</b>	IN CONFORMITÀ ALLA NORMA ISO/IEC 17065.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	<p>Secondo il regolamento, i prodotti contenenti OGM oltre lo 0,9% per ingrediente devono essere identificati con un codice univoco ed etichettati con riferimento al contenuto GM. Il contenuto GM accidentale (fortuito) o tecnicamente inevitabile di OGM approvati dall'UE è ammesso senza etichettatura se la concentrazione non è superiore allo 0,9%. Tuttavia, una presenza costante di contenuto GM - anche se inferiore alla soglia dello 0,9% - deve essere riportata in etichetta. I prodotti contenenti qualunque traccia di OGM non approvati nell'UE vengono immediatamente ritirati dal mercato.</p> <p>Il disciplinare tecnico Non-OGM è riconosciuto nel settore come punto di riferimento per un sistema di produzione non OGM, in quanto applica l'approccio del sistema di gestione della qualità alla conservazione dell'identità. Lo Standard utilizza un processo decisionale basato sul rischio per costruire un programma di certificazione forte e creato su misura per le esigenze di un'azienda. Le componenti chiave del programma comprendono valutazione del rischio, tracciabilità e campionamento/analisi per verificare la conformità; il programma viene valutato annualmente in base ai requisiti dello Standard.</p>
<b>Campo di applicazione</b>	Lo standard è applicabile alle aziende coinvolte nella coltivazione, produzione, lavorazione, stoccaggio, distribuzione, logistica e/o commercio di prodotti non OGM. La certificazione del prodotto può essere richiesta per materie prime, derivati, additivi, ausiliari di lavorazione e prodotti finiti, inclusi alimenti per animali e bestiame.
<b>Obiettivi della norma</b>	<p>L'implementazione del seguente regolamento nelle aziende e nelle filiere agroalimentari costituisce uno strumento indispensabile per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare particolari caratteristiche di prodotto, quali l'origine/ territorialità e le caratteristiche peculiari degli ingredienti</li> <li>• Soddisfare le aspettative del cliente (inteso sia come GDO, sia come consumatore finale)</li> </ul>
<b>Comunicazione al consumatore</b>	Sì.

<b>Modalità di comunicazione al consumatore</b>	Claim in etichetta “NO OGM”
<b>Punti di forza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispondere alle richieste esplicite del consumatore</li> <li>• Definire la storia e l’origine del prodotto</li> <li>• Garantire la non presenza di prodotti ogm</li> <li>• Facilitare il controllo di specifiche informazioni che riguardano il prodotto agroalimentari</li> <li>• Comunicare specifiche informazioni ai maggiori stakeholder nonché ai consumatori</li> </ul>
<b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b>	<b>GDO.</b>

NO ANTIBIOTIC	
<b>Tipologia di Norma</b>	Certificazione volontaria di prodotto e servizi.
<b>Regolamento di riferimento</b>	DESCIPLINARI E DOCUMENTI TECNICI. REGOLAMENTO (UE) N. 37/2010.
<b>Ente normatore / standard owner</b>	In conformità alla norma ISO/IEC 17065.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	Questa certificazione mira a ridurre l'impiego di antibiotici e a limitare lo sviluppo di microrganismi patogeni resistenti agli antibiotici. Il Piano è coerente con il concetto "One Health" (Salute Unica), universalmente riconosciuto, che mette in stretta relazione la salute umana con quella degli animali e dell'ambiente. Con questo scopo si propone l'utilizzo degli antibiotici in modo razionale, responsabile e mirato, migliorando allo stesso tempo le condizioni di biosicurezza e di benessere animale ed effettuando un'analisi tecnica ed economica dei costi e dei benefici delle pratiche migliorative.
<b>Campo di applicazione</b>	Le Certificazioni si applicano agli animali e ai prodotti freschi o trasformati e di conseguenza alle organizzazioni coinvolte nelle fasi di allevamento.
<b>Obiettivi della norma</b>	Le certificazioni in accordo ai Documenti Tecnici hanno come obiettivo quello di valorizzare le modalità di allevamento in modo tale da fornire maggiori garanzie al consumatore finale in relazione ad un approccio più responsabile dell'allevamento zootecnico, in particolare attraverso l'adozione di tecniche di allevamento migliorative, una corretta gestione della biosicurezza, una gestione razionale dell'uso dei farmaci, con il fine ultimo di contribuire alla riduzione del fenomeno dell'antibiotico-resistenza, nonché garantire l'eventuale assenza dell'uso di trattamenti antibiotici a SOLO scopo preventivo e in determinati periodi prima della macellazione.
<b>Comunicazione al consumatore</b>	Sì.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore</b>	Claim in etichetta "NO ANTIBIOTIC".
<b>Punti di forza</b>	Questo tipo di certificazione non è solo applicabile, come già specificato, al settore zootecnico ma si può espandere anche all'acquacoltura soprattutto in quella intensiva, dove l'utilizzo di miscele medicate o mangimi medicali è in enorme crescita; e all'apicoltura settore in cui l'inquinamento da antibiotici e l'utilizzo preventivo degli stessi sono diventati una realtà preoccupante.
<b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b>	<b>GDO.</b>

IFS FOOD	
<b>Tipologia di Norma</b>	Certificazione volontaria di prodotto/processo.
<b>Regolamento di riferimento</b>	Standard ifs versione 6.1. In conformità alla norma ISO/IEC 17065 e allo standard GFSI.
<b>Ente normatore/ Standard owner</b>	International Featured Standard.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	Lo standard IFS Food è uno standard riconosciuto GFSI (Global Food Safety Initiative) per gli audit alle industrie alimentari. L'obiettivo è la sicurezza alimentare e qualità dei processi e dei prodotti. Riguarda i processi alimentari delle industrie produttive e industrie che confezionano alimenti sfusi.
<b>Campo d'applicazione</b>	L'IFS Food si applica alle aziende che effettuano la lavorazione di prodotti alimentari o alle aziende che confezionano prodotti alimentari sfusi. L'IFS Food può essere applicato solo quando un prodotto viene «lavorato» o quando vi è un pericolo di contaminazione di prodotti durante il confezionamento primario. Lo Standard è importante per tutte le industrie alimentari, specialmente per quelle che realizzano prodotti a marchio privato, perché contiene molti requisiti che riguardano il rispetto delle specifiche del cliente.
<b>Obiettivi della norma</b>	Essa permette: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilire uno standard comune con un sistema di valutazione uniforme</li> <li>• Lavorare con enti di certificazione accreditati e auditor qualificati per l'IFS Food</li> <li>• Garantire trasparenza e uguaglianza lungo la filiera di fornitura</li> <li>• Ridurre i costi e i tempi sia per l'industria sia per i retailers</li> </ul>
<b>Comunicazione al consumatore</b>	NA.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore</b>	NA.

<p><b>Punti di forza</b></p>	<p>La certificazione IFS Food può offrire un elevato numero di vantaggi alle aziende che vogliono raggiungere un livello di qualità eccellente, la sicurezza dei prodotti alimentari e la soddisfazione dei propri clienti, mantenendosi competitivi sul mercato.</p> <p>Benefici per il reparto di produzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Miglioramento della comunicazione per quanto riguarda le buone pratiche, gli standard e le procedure, tra la direzione e il personale</li> <li>• Monitoraggio del rispetto della legislazione alimentare</li> <li>• Più efficacia nell'uso delle risorse</li> <li>• Riduzione degli audit da parte dei clienti</li> <li>• Audit indipendenti di terza parte</li> <li>• Alta flessibilità nell'attività individuale attraverso un approccio sulla base del rischio</li> </ul> <p>Benefici per il reparto marketing:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Miglioramento della reputazione commerciale in quanto produttore di prodotti di alta qualità e sicuri</li> <li>• Capacità di commercializzare con i clienti richiedendo per audit di terza parte</li> <li>• Uso del logo IFS Food e del certificato per dimostrare il rispetto di standard di altissimo livello</li> </ul>
<p><b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b></p>	<p><b>GDO.</b></p>

IFS LOGISTICS	
<b>Tipologia di Norma</b>	Certificazione volontaria di prodotto/processo.
<b>Regolamento di riferimento</b>	Standard IFS Logistic versione 2.2. In conformità alla norma iso/iec 17065 e ai requisiti GFSI.
<b>Ente normatore/ Standard owner</b>	International Featured Standard.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	IFS Logistics enfatizza il comune obiettivo del commercio e dell'industria nel creare trasparenza e fiducia lungo la filiera di fornitura. Questo standard IFS, sviluppato nello specifico per lo stoccaggio, distribuzione, trasporto nonché attività di carico e scarico, consente di ottimizzare la gestione dei prodotti alimentari e non alimentari.
<b>Campo d'applicazione</b>	FS Logistics è uno Standard per gli audit alle aziende le cui attività sono orientate alla logistica di prodotti alimentari e non alimentari, quali trasporto, stoccaggio, carico/scarico ecc. Si applica a tutti i tipi di trasporto: spedizioni via nave, via terra, via ferroviaria e aerea; prodotti refrigerati/congelati o a temperatura ambiente (diversi stati della materia: liquida, solida o gassosa). Questo standard si applica anche a fornitori di servizi di congelamento/scongelo così come ad aziende logistiche che utilizzano fornitori di servizi per il trasporto di terza parte e/o attività di stoccaggio.
<b>Obiettivi della norma</b>	<p>Gli obiettivi dell'IFS Logistics sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilire uno standard comune con un sistema di valutazione uniforme</li> <li>• Lavorare con enti di certificazione accreditati</li> <li>• Assicurare trasparenza e confronto attraverso l'intera filiera di fornitura</li> <li>• Ridurre i costi e il tempo sia per i fornitori sia per i retailer</li> </ul>
<b>Comunicazione al consumatore</b>	NA.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore</b>	NA.

<p><b>Punti di forza</b></p>	<p>La certificazione IFS può offrire un elevato numero di benefici alle aziende che ricercano l'eccellenza nella qualità e la soddisfazione del cliente e vogliono ottenere un vantaggio competitivo nel proprio mercato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Migliorare la confidenza nei fornitori e prodotti</li> <li>• Operare correttamente nella tutela del prodotto</li> <li>• Ridurre il tempo investito nella selezione dei fornitori</li> <li>• Abilità nel ridurre i costi individuali per combinare diversi tipi di audit allo stesso tempo</li> <li>• Migliorare la comprensione tra la Direzione e i dipendenti per quanto riguarda le procedure e lo standard</li> <li>• Monitorare il rispetto dei regolamenti alimentari e non alimentari</li> <li>• Migliorare l'efficienza dell'uso delle risorse</li> <li>• Ridurre le necessità per le ispezioni dei clienti</li> <li>• Audit di terza parte indipendenti</li> <li>• Migliorare la propria reputazione professionale come fornitore di prodotti sicuri e di alta qualità</li> <li>• Capacità di commerciare con clienti che vogliono audit di terza parte</li> <li>• Utilizzare il logo IFS e del certificato per dimostrare la conformità ai migliori standard</li> </ul>
<p><b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b></p>	<p><b>GDO.</b></p>

IFS BROKER	
<b>Tipologia di Norma</b>	Certificazione volontaria di prodotto/processo.
<b>Regolamento di riferimento</b>	Standard IFS Broker versione 3. In conformità alla norma ISO/IEC 17065 e allo standard GFSI.
<b>Ente normatore/ Standard owner</b>	International Featured Standard.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	<p>Dato che la filiera di globalizzazione cresce, le materie prime e i prodotti continuano ad essere reperiti in nuovi modi da diverse fonti. I broker, gli agenti e gli importatori sono elementi integranti nel mettere in contatto produttori e retailer. L'IFS Broker è stato creato per garantire sicurezza e qualità dei prodotti, colmando la distanza tra produzione e distribuzione. Gli operatori commerciali si aspettano che i broker, gli agenti e gli importatori comunichino ai produttori i propri requisiti di prodotto e che tali specifiche siano capite e sviluppate.</p> <p>Lo standard controlla le parti coinvolte per garantire che le stesse abbiano implementato per i propri servizi, appropriate misure in modo che i propri fornitori operino in conformità ai requisiti di qualità e sicurezza stabiliti. I broker, gli agenti e gli importatori devono anche monitorare la conformità dei loro fornitori affinché forniscano prodotti nel rispetto dei regolamenti e delle specifiche.</p>
<b>Campo d'applicazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Broker Food/HPC/materiali di imballaggio</li> <li>• Agenzie di commercializzazione</li> <li>• Importatori</li> </ul>
<b>Obiettivi della norma</b>	<p>Gli obiettivi dell'IFS Broker sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilire uno standard comune con un sistema di valutazione uniforme</li> <li>• Lavorare con enti di certificazione accreditati ed indipendenti e auditor qualificati</li> <li>• Assicurare trasparenza e confronto attraverso l'intera catena di fornitura</li> <li>• Ridurre i costi e il tempo sia per i fornitori sia per i retailer</li> </ul>
<b>Comunicazione al consumatore</b>	NA.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore</b>	NA.

<p><b>Punti di forza</b></p>	<p>La certificazione IFS può offrire un elevato numero di benefici alle aziende che ricercano l'eccellenza nella qualità e la soddisfazione del cliente e vogliono ottenere un vantaggio competitivo nel proprio mercato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Migliorare la confidenza nei fornitori e nei prodotti</li> <li>• Operare correttamente nella tutela del prodotto</li> <li>• Ridurre il tempo investito nella selezione dei fornitori</li> <li>• Ridurre il tempo investito per ri lavorare o ritirare i prodotti fuori specifica</li> <li>• Abilità nel ridurre i costi individuali per combinare diversi tipi di audit allo stesso tempo</li> <li>• Migliorare la comprensione tra la Direzione e i dipendenti per quanto riguarda le procedure e lo standard</li> <li>• Monitorare il rispetto dei regolamenti nel settore alimentare</li> <li>• Migliorare l'efficienza dell'uso delle risorse</li> <li>• Ridurre le necessità per le ispezioni dei clienti</li> <li>• Audit di terza parte indipendenti</li> <li>• Abilità nel ridurre i costi individuali per combinare diversi tipi di audit allo stesso tempo</li> <li>• Migliorare la propria reputazione professionale come broker di prodotti sicuri e di alta qualità</li> <li>• Capacità di commerciare con clienti che vogliono audit di terza parte</li> <li>• Utilizzare il logo IFS e del certificato per dimostrare la conformità ai migliori standard</li> </ul>
<p><b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b></p>	<p><b>GDO.</b></p>

IFS Cash & Carry/Wholesale	
<b>Tipologia di Norma</b>	Certificazione volontaria di prodotto/processo.
<b>Regolamento di riferimento</b>	Standard IFS Wholesale/Cash & Carry versione 2. In conformità alla norma ISO/IEC 17065 e ai requisiti GFSI.
<b>Ente normatore/ Standard owner</b>	International Featured Standard.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	<p>Lo Standard IFS Wholesale / Cash &amp; Carry è stato sviluppato per ottimizzare le procedure di audit dei grossisti e dei punti vendita Cash &amp; Carry. Questi due attività sono viste come importanti fonti di collegamento tra i produttori e i trasformatori nonché i clienti.</p> <p>Oltre ad una vasta gamma di prodotti commercializzati, i grossisti e i Cash &amp; Carry possono anche svolgere specifiche attività di trattamento e/o trasformazione e sviluppare marchi propri. In funzione del core business dell'azienda, si applica una specifica checklist sia per i grossisti e i Cash &amp; Carry. L'IFS Wholesale/Cash &amp; Carry offre la possibilità di ottenere la certificazione multi sito per i siti e i punti vendita con attività similari, secondo specifiche condizioni.</p>
<b>Campo d'applicazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wholesalers (anche con specifiche attività di trattamento)</li> <li>Punti vendita Cash &amp; Carry</li> <li>Piattaforme di confezionamento per frutta, verdura e uova</li> </ul>
<b>Obiettivi della norma</b>	<p>Gli obiettivi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stabilire uno standard comune con un sistema di valutazione uniforme</li> <li>Lavorare con enti di certificazione accreditati ed auditor qualificati</li> <li>Assicurare trasparenza e confronto attraverso la filiera di fornitura</li> <li>Ridurre costi e tempi sia per i fornitori sia per i retailers</li> </ul>
<b>Comunicazione al consumatore</b>	NA.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore</b>	NA.

<p><b>Punti di forza</b></p>	<p>Migliorare la comprensione tra la Direzione e i dipendenti per quanto riguarda la gestione della merce, le procedure e lo standard.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitorare il rispetto dei regolamenti alimentari</li> <li>• Migliorare l'efficienza dell'uso delle risorse</li> <li>• Riduzione delle esigenze per gli audit dei clienti</li> <li>• Audit di terza parte indipendenti</li> <li>• Capacità nel ridurre i tempi di audit attraverso la combinazione di audit multipli</li> <li>• Maggiore flessibilità attraverso lo sviluppo individuale delle strategie grazie ad uno approccio basato sul rischio</li> <li>• Migliorare la reputazione aziendale come produttore di prodotti di alta qualità e sicuri</li> <li>• Utilizzare il logo IFS e il certificato per dimostrare la conformità agli standard più elevati</li> </ul>
<p><b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b></p>	<p><b>GDO.</b></p>

BRC FOOD - Global Standard	
<b>Tipologia di Norma</b>	Certificazione volontaria di prodotto/processo.
<b>Regolamento di riferimento</b>	Standard BRC Food versione 8. In conformità alla norma ISO/IEC 17065 e ai requisiti GFSI.
<b>Ente normatore/ Standard owner</b>	BRITISH RETAIL CONSORTIUM.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	La certificazione BRC Food attesta la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari mediante l'applicazione di sistemi misti di gestione qualità/ prodotto, di autocontrollo igienico (HACCP) e di buone pratiche di fabbricazione (GMP - Good Manufacturing Practices).
<b>Campo d'applicazione</b>	Il mercato di riferimento sono quelle aziende alimentari di trasformazione che forniscono i propri prodotti alla grande distribuzione di matrice britannica; ove, spesso, tale certificazione, è pre requisito di qualifica per il fornitore.
<b>Obiettivi della norma</b>	<p>Gli obiettivi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Miglioramento dei processi interni e incremento dei livelli di produttività</li> <li>• Maggiore sicurezza dei luoghi di lavoro e dei prodotti</li> <li>• Trasparenza nelle relazioni con il cliente</li> <li>• Alta competitività nei mercati nazionali ed esteri</li> <li>• Sinergia con i principali standard sui sistemi di gestione per la qualità e con la normativa sulla sicurezza alimentare, verifiche ispettive congiunte con significativa riduzione di tempi e costi</li> </ul>
<b>Comunicazione al consumatore</b>	NA.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore</b>	NA.

<p><b>Punti di forza</b></p>	<p>Questo servizio è ufficialmente riconosciuto dalla GFSI (Global Food Safety Initiative), una delle più importanti associazioni internazionali nel campo alimentare.</p> <p>Il riconoscimento internazionale dello standard conferisce alle aziende certificate una forte visibilità anche grazie all’inserimento dei riferimenti aziendali sul sito internet BRC dedicato.</p> <p>Inoltre, sempre attraverso questo strumento i prodotti aziendali sono più facilmente individuabili per brand e categoria presso tutti i mercati ed i purchasers internazionali.</p> <p>Inoltre l’adesione allo standard permette:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Miglior tutela dell’immagine di chi immette i prodotti sul mercato</li> <li>• Allineamento dei fornitori a requisiti dei retailers britannici</li> <li>• Garanzia delle aspettative e della tutela della salute del consumatore</li> <li>• Riconoscibilità internazionale in materia di sicurezza alimentare</li> <li>• Riduzione verifiche ispettive di parte seconda</li> <li>• Verifiche congiunte con altri schemi (es. IFS) con auditor qualificati su entrambi gli schemi</li> </ul>
------------------------------	--

BRC Packaging materials - Global Standard	
<b>Tipologia di Norma</b>	Certificazione volontaria di prodotto.
<b>Regolamento di riferimento</b>	Standard BRC Packaging Materials versione 6. In conformità alla norma ISO/IEC 17065 e ai requisiti GFSI.
<b>Ente normatore/ Standard owner</b>	BRC GS (Brand Reputation Through Compliance).
<b>Breve descrizione della Norma</b>	BRC Packaging Materials Standard Globale per il packaging e per il materiale da packaging - anche per Organizzazioni “no food”). Lo standard fornisce gli elementi per certificare un sistema di gestione di tutte le fasi connesse con la produzione di imballaggi, da quelli primari a quelli secondari e terziari.
<b>Campo d'applicazione</b>	Lo standard è applicabile a tutte le componenti di un imballaggio (alimentare e non) e può quindi interessare: <ul style="list-style-type: none"> <li>• La produzione e la fornitura di materiali da imballaggio usati per il confezionamento degli alimenti e per le attività di imbottigliamento</li> <li>• La produzione e la fornitura di beni di consumo destinati ad entrare in contatto con alimenti anche “usa e getta” (es. piatti, bicchieri e posate di plastica monouso)</li> <li>• La produzione e la fornitura di altri materiali non trasformati o semilavorati usati in materiali da imballaggio o per successive operazioni di confezionamento (inchiostratori, rivestimenti, adesivi)</li> </ul> Trattandosi di uno standard applicabile anche a prodotti “no a diretto contatto con il food”, tra le applicazioni maggiormente importanti in altri settori può riguardare: <ul style="list-style-type: none"> <li>• La produzione e la fornitura di materiali da imballaggio per cosmetici e prodotti per l’igiene personale</li> <li>• La produzione di materiali destinati alla prima infanzia</li> </ul>
<b>Obiettivi della norma</b>	L’obiettivo è quello di garantire la <b>sicurezza igienico-sanitaria</b> e la qualità delle materie prime e dei prodotti finiti realizzati da Organizzazioni operanti nel campo degli imballaggi, anche “ <b>no food</b> ”: noi possiamo offrirti la consulenza necessaria per la certificazione BRC Packaging.
<b>Comunicazione al consumatore</b>	NA.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore</b>	NA.

<p><b>Punti di forza</b></p>	<p>L'ottenimento della certificazione a fronte dello standard "BRC packaging" permette all'Organizzazione molti vantaggi in aree diverse (commerciale, produzione, gestione della qualità ecc.), tra i quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire nuovi clienti, anche in nuovi mercati, grazie all'elevato valore internazionale riconosciuto agli standard BRC)</li> <li>• Migliorare il rispetto della normativa cogente con minori rischi di sanzioni da parte delle Autorità Competenti</li> <li>• Dimostrare la capacità dell'Organizzazione di fornire prodotti conformi anche a particolari esigenze del cliente</li> <li>• Dimostrare l'impegno dell'azienda attraverso la certificazione BRC Packaging</li> <li>• Diminuire le visite di seconda parte (audit) da parte di importanti clienti (multinazionali ecc.), con diminuzione quindi delle risorse e del tempo impiegati nella gestione di queste attività</li> <li>• Maggior efficienza di tutta l'Organizzazione grazie all'individuazione di Macroprocessi gestiti puntualmente</li> </ul>
------------------------------	---

<b>GLOBALGAP (FV, FO, COC)</b>	
<b>Tipologia di Norma</b>	Certificazione volontaria di prodotto.
<b>Regolamento di riferimento</b>	Good agricultural practice - buone pratiche agricole.
<b>Ente normatore/ Standard owner</b>	EUREP (EURO - RETAILER PRODUCE WORKING GROUP).
<b>Breve descrizione della Norma</b>	<p>La certificazione a fronte dello standard GlobalGAP nasce in risposta alle richieste del mercato globale e, più in generale, alle esigenze di sicurezza alimentare coniugate con il rispetto dell'ambiente: affidati a noi per una consulenza per la certificazione Global GAP.</p> <p>La certificazione a fronte dello standard GlobalGAP infatti, si configura come uno strumento per la gestione di aspetti riguardanti la qualità dei prodotti agricoli intesa in senso ampio e capace di coniugare anche le esigenze di carattere ambientale, di sostenibilità e perfino di sicurezza degli addetti: le Buone Pratiche Agricole devono essere intese in senso ampio, fino ad arrivare al concetto di Gestione Integrata.</p>
<b>Campo d'applicazione</b>	<p>Il primo standard pubblicato è stato quello relativo all'ortofrutta, successivamente integrato dallo standard per la gestione delle attività di produzione agricola e allevamento; oltre al settore dei fiori ornamentali e della catena di custodia.</p> <p>Considerata la struttura del settore agricolo e dell'allevamento, lo standard GlobalGAP prevede due possibili opzioni per l'ottenimento della certificazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Singola azienda agricola</li> <li>• Cooperativa o Associazione, con redazione di apposito Disciplinare e specifiche parti del Sistema per la gestione "consorziate"</li> </ul>
<b>Obiettivi della norma</b>	Trattandosi di uno standard di recente implementazione e riguardante un settore che riscuote un successo sempre crescente a livello di GDO (i comparti dell'ortofrutta fresca all'interno di super- ed iper- mostrano trend positivi), la certificazione GlobalGAP potrebbe essere la scelta giusta per la crescita in questo settore.
<b>Comunicazione al consumatore</b>	NA.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore</b>	NA.

<p><b>Punti di forza</b></p>	<p>L'ottenimento della certificazione a fronte dello standard GlobalGAP comporta una serie di vantaggi, tra i quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Importante vantaggio competitivo nei confronti di clienti europei, sempre più attenti all'adozione di standard riconosciuti internazionalmente</li> <li>• Dimostrazione dell'impegno e del grado raggiunto dall'azienda in tema di sicurezza, qualità e sostenibilità attraverso una certificazione Global GAP</li> <li>• Diminuzione delle eventuali verifiche ispettive di parte seconda (cioè quelle effettuate dai clienti sulle aziende fornitrici), con diminuzione dei costi legati alla gestione di tali verifiche</li> <li>• Miglioramento dei rapporti con fornitori, clienti ed Organi di controllo;</li> <li>• Rispetto della normativa cogente in tutti i suoi aspetti, compresi quelli maggiormente critici (formazione, etichettatura, tracciabilità, salute e benessere degli animali ecc.)</li> <li>• Risparmio sui costi sostenuti per consulenze (formazione, controllo etichette, audit di seconda parte)</li> <li>• Apertura di mercati esteri</li> </ul>
<p><b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b></p>	<p><b>GDO.</b></p>
<p><b>NOTE</b></p>	<p>Negli ultimi anni lo standard GLOBALGAP ha sviluppato dei moduli aggiuntivi da poter abbinare alla certificazione GLOBALGAP.</p> <p><b>MODULO GRASP:</b></p> <p>La GLOBALG.A.P. Risk Assessment on Social Practice (GRASP) è una valutazione volontaria che può essere condotta contemporaneamente a GLOBALG.A.P. audit.</p> <p>Il suo obiettivo principale è sensibilizzare sulle pratiche sociali nella produzione primaria. L'esito della valutazione non influisce sul GLOBALG.A.P. certificazione, ma funge da informazione aggiuntiva per i partner della catena di fornitura.</p> <p><b>MODULO SPRING:</b></p> <p>SPRING è un componente aggiuntivo a livello di azienda agricola che aiuta produttori, rivenditori e commercianti a dimostrare il loro impegno nella gestione sostenibile dell'acqua e può essere implementato insieme a GLOBALG.A.P.</p> <p>Lo Standard incorpora una vasta gamma di criteri per valutare la gestione sostenibile dell'acqua in azienda. Questi includono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conformità legale delle fonti idriche e dei tassi di estrazione</li> <li>• Monitoraggio del consumo di acqua</li> <li>• Impatto dei produttori sulla gestione sostenibile degli spartiacque</li> <li>• Best practice nella gestione delle risorse idriche</li> <li>• Protezione delle fonti d'acqua</li> <li>• Misure per dimostrare il miglioramento continuo della gestione delle risorse idriche</li> </ul> <p>I produttori che implementano correttamente il componente aggiuntivo SPRING ricevono un certificato di conformità, che è anche visibile nella banca dati GLOBALG.A.P.</p>



Certificazione Gestione Forestale in accordo agli standard FSC®	
<b>Tipologia di Norma</b>	Certificazione volontaria di prodotto.
<b>Regolamento di riferimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>FSC-STD-ITA-01-2017</li> <li>FSC-PRO-30-006 (servizi ecosistemici)</li> </ul>
<b>Ente normatore/ Standard owner</b>	FSC®.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	Questa certificazione promuove una gestione delle foreste che sia rispettosa dell'ambiente, socialmente utile ed economicamente sostenibile.
<b>Campo d'applicazione</b>	Proprietà forestali, pubbliche e private.
<b>Obiettivi della norma</b>	<p>La gestione rispettosa dell'ambiente richiede che la raccolta dei prodotti legnosi e non legnosi, mantenga nel tempo la biodiversità, la produttività e i processi ecologici del bosco. Devono anche essere rispettati gli habitat e le funzioni di protezione che la foresta svolge nei confronti del territorio e dell'ambiente.</p> <p>La gestione forestale prevede inoltre che vengano rispettati diritti e benessere dei lavoratori, delle popolazioni residenti, dei proprietari forestali e di tutti coloro che traggono beneficio dalla foresta stessa.</p>
<b>Comunicazione al consumatore</b>	Sì.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore</b>	Le modalità di comunicazione al consumatore sono previste e vengono attuate mediante l'utilizzo di marchi registrati di proprietà di FSC®.
<b>Punti di forza</b>	<p>I punti di forza possono essere di seguito elencati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aumento di valore commerciale dei prodotti forestali in quanto si è in grado di soddisfare la richiesta di materia prima certificata necessaria per alimentare la filiera della catena di custodia,</li> <li>Accedere a contributi erogati per favorire lo sviluppo della gestione forestale sostenibile, alcuni PSR regionali lo prevedono</li> <li>Schema di certificazione riconosciuto a livello internazionale</li> <li>Poter dimostrare la propria etica ambientale</li> <li>Poter dare evidenza degli impatti positivi riferiti a conservazione della biodiversità, sequestro e stoccaggio del carbonio, servizi di bacino, conservazione del suolo, servizi turistici ricreativi mediante l'estensione della certificazione ai servizi ecosistemici</li> </ul>
<b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b>	PSR.

<b>Certificazione Gestione Sostenibile delle Foreste e delle Piantagioni Arboree in accordo agli standard PEFC™</b>	
<b>Tipologia di Norma</b>	Certificazione volontaria di prodotto.
<b>Regolamento di riferimento</b>	<p>La normativa di riferimento è da considerarsi a carattere volontario e si basa su una serie di standard proprietari gestiti interamente da PEFC™ che è quindi anche ente normatore; la certificazione è rilasciata con accreditamento Accredia.</p> <p>Gli standard sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• PEFC ITA 1000:2015 (gestione forestale)</li> <li>• PEFC ITA 1001-1:2015 (gestione forestale)</li> <li>• PEFC ITA 1001-2:2015 (gestione forestale)</li> <li>• PEFC ITA 1004:2015 (gestione piantagioni arboree)</li> <li>• PEFC ITA 1004-1:2015 (gestione piantagioni arboree)</li> </ul>
<b>Ente normatore/ Standard owner</b>	PEFC™.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	<p>La certificazione promuove una gestione che garantisca che i prodotti di origine forestale (il legno o un suo derivato, come la cellulosa, ma anche i prodotti forestali non legnosi, come funghi, tartufi, frutti di bosco, castagne, ecc.) derivano da foreste gestite in maniera legale e sostenibile, quindi che non provengano da tagli illegali o da interventi irresponsabili, che possono portare all'impoverimento o alla distruzione delle risorse forestali.</p> <p>Devono anche essere rispettati gli habitat e le funzioni di protezione che la foresta svolge nei confronti del clima del suolo e dell'acqua.</p> <p>La gestione forestale prevede inoltre che vengano rispettati diritti e benessere dei lavoratori, delle popolazioni residenti, dei proprietari forestali e di tutti coloro che traggono beneficio dalla foresta stessa.</p>
<b>Campo d'applicazione</b>	Proprietà forestali, pubbliche e private.
<b>Obiettivi della norma</b>	Gli obiettivi principali della normativa sono la conservazione dell'habitat forestale e la sua sostenibilità nel tempo, senza trascurare i benefici per tutte le parti interessate sopra descritte.
<b>Comunicazione al consumatore</b>	Sì.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore</b>	Le modalità di comunicazione al consumatore sono previste e vengono attuate mediante l'utilizzo di marchi registrati di proprietà di PEFC™.

<p><b>Punti di forza</b></p>	<p>I punti di forza possono essere di seguito elencati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumento di valore commerciale dei prodotti forestali in quanto si è in grado di soddisfare la richiesta di materia prima certificata necessaria per alimentare la filiera della catena di custodia,</li> <li>• Accedere a contributi erogati per favorire lo sviluppo della gestione forestale sostenibile, alcuni PSR regionali lo prevedono</li> <li>• Schema di certificazione riconosciuto a livello internazionale</li> <li>• Poter dimostrare la propria etica ambientale</li> </ul>
<p><b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b></p>	<p><b>PSR.</b></p>



Certificazione Catena di Custodia in accordo agli standard FSC®	
<b>Tipologia di Norma</b>	Certificazione volontaria di prodotto.
<b>Regolamento di riferimento</b>	<p>La normativa di riferimento è da considerarsi a carattere volontario e si basa su una serie di standard proprietari gestiti interamente da FSC® che è quindi anche ente normatore; la certificazione è rilasciata con accreditamento ASI. Gli standard sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• FSC-STD-40-004 V3.0</li> <li>• FSC-STD-40-003 V2.1 (per gruppi/multisito)</li> <li>• FSC-STD-40-007 V2.0 (per l'utilizzo di materiali di recupero)</li> <li>• FSC-STD-40-005 V3.1 (per l'utilizzo di legno non certificato)</li> </ul>
<b>Ente normatore/ Standard owner</b>	FSC®.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	Questa certificazione rende possibile tracciare il materiale sia che esso abbia origine direttamente dalla foresta che da azioni di recupero, dalla fonte al prodotto finito.
<b>Campo d'applicazione</b>	La certificazione si applica a tutti i prodotti di origine forestale e/o di recupero e tipicamente legno, carta e derivati.
<b>Obiettivi della norma</b>	Fornire la garanzia che il prodotto provenga a tutti gli effetti da una foresta certificata, controllata o da un processo di recupero potendo così soddisfare le richieste del mercato in materia di prodotti ecosostenibili.
<b>Comunicazione al consumatore</b>	Sì.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore</b>	Le modalità di comunicazione al consumatore sono previste e vengono attuate mediante l'utilizzo di marchi registrati di proprietà di FSC®.
<b>Punti di forza</b>	<p>I punti di forza possono essere di seguito elencati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumento di valore commerciale dei prodotti forestali in quanto si è in grado di soddisfare la richiesta di prodotti certificati necessaria per alimentare la filiera della catena di custodia</li> <li>• Soddisfare le richieste della clientela in materia di prodotti ecosostenibili</li> <li>• Poter accedere a appalti pubblici che prevedono sempre in maggior misura prodotti provenienti da foreste certificate</li> <li>• Poter alimentare la filiera GREEN BUILDING dei prodotti da costruzione</li> <li>• Schema di certificazione riconosciuto a livello internazionale</li> <li>• Poter dimostrare la propria etica ambientale</li> <li>• Disporre di un efficace strumento di marketing e comunicazione volto alla fidelizzazione dei clienti e all'acquisizione di nuovi</li> </ul>

<b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b>	<p>La Certificazione Catena di Custodia in accordo agli standard FSC® è particolarmente richiesta dai grandi player internazionali del settore dell'arredo, della stampa e grafica, delle opere strutturali in legno così come dalla GDO. Essere in possesso di questo riconoscimento permette di poter accedere alla supply chain delle organizzazioni sopra indicate.</p> <p>È inoltre inserita tra i Criteri Ambientali minimi (CAM) che definiscono i requisiti ambientali e sociali da applicare, in forma obbligatoria (criterio di base) oppure opzionale (criterio premiante), al momento della stesura dei documenti di gara e dell'assegnazione delle diverse forniture pubbliche.</p>
--	--

Certificazione Catena di Custodia in accordo agli standard PEFC™	
<b>Tipologia di Norma</b>	Certificazione volontaria di prodotto.
<b>Regolamento di riferimento</b>	<p>La normativa di riferimento è da considerarsi a carattere volontario e si basa su una serie di standard proprietari gestiti interamente da PEFC™ che è quindi anche ente normatore; la certificazione è rilasciata con accreditamento Accredia. Gli standard sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• PEFC ITA 1002: 2013</li> </ul>
<b>Ente normatore/ Standard owner</b>	PEFC™.
<b>Breve descrizione della Norma</b>	Questa certificazione rende possibile tracciare il materiale sia che esso abbia origine direttamente dalla foresta che da azioni di recupero, dalla fonte al prodotto finito.
<b>Campo d'applicazione</b>	La certificazione si applica a tutti i prodotti di origine forestale e/o di recupero e tipicamente legno, carta e derivati.
<b>Obiettivi della norma</b>	Fornire la garanzia che il prodotto provenga a tutti gli effetti da una foresta certificata, controllata o da un processo di recupero potendo così soddisfare le richieste del mercato in materia di prodotti ecosostenibili.
<b>Comunicazione al consumatore</b>	Sì.
<b>Modalità di comunicazione al consumatore</b>	Le modalità di comunicazione al consumatore sono previste e vengono attuate mediante l'utilizzo di marchi registrati di proprietà di PEFC™.
<b>Punti di forza</b>	<p>I punti di forza possono essere di seguito elencati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumento di valore commerciale dei prodotti forestali in quanto si è in grado di soddisfare la richiesta di materia prima certificata necessaria per alimentare la filiera della catena di custodia,</li> <li>• Accedere a contributi erogati per favorire lo sviluppo della gestione forestale sostenibile, alcuni PSR regionali lo prevedono</li> <li>• Schema di certificazione riconosciuto a livello internazionale</li> <li>• Poter dimostrare la propria etica ambientale</li> <li>• Disporre di un efficace strumento di marketing e comunicazione volto alla fidelizzazione dei clienti e all'acquisizione di nuovi</li> </ul>

<b>Riconoscimento / richiesta della certificazione</b>	<p>La Certificazione Catena di Custodia in accordo agli standard PEFC™ è particolarmente richiesta dai grandi player internazionali del settore dell'arredo, della stampa e grafica, delle opere strutturali in legno così come dalla GDO. Essere in possesso di questo riconoscimento permette di poter accedere alla supply chain delle organizzazioni sopra indicate.</p> <p>È inoltre inserita tra i Criteri Ambientali minimi (CAM) che definiscono i requisiti ambientali e sociali da applicare, in forma obbligatoria (criterio di base) oppure opzionale (criterio premiante), al momento della stesura dei documenti di gara e dell'assegnazione delle diverse forniture pubbliche.</p>
--	---



## 4. CERTIFICAZIONI e PSR: riferibilità delle varie norme alle misure di finanziamento

Per quanto riguarda la nuova Programmazione 2021-28 e il fondo FEASR dei PSR, non è ancora stata presa una decisione se l'Italia presenterà un unico programma nazionale per l'insieme del territorio o una serie di programmi regionali e sembra si sia orientati alla prima opzione con un unico PSR.

Credo quindi il presente documento vada rielaborato sulla base dei nuovi Regolamenti e in base a quanto chi parteciperà ai vari Tavoli per la programmazione potrà riferire a breve.

Le considerazioni che seguono sono quindi legate alla presente programmazione ed in particolare ai Regimi Facoltativi che ogni Regione ha esplicitato nella mis 3.1 in modo diverso.

Nel periodo di programmazione 2014-20 il reg 1305/2013 ha regolamentato all'art 6 i Programmi di Sviluppo Rurale e all'art. 16 Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

In particolare per quanto riguarda i contributi (esplicitati nei diversi PSR regionali nella mis 3.1 per le certificazioni e 3.2 per la promozione) si prevedeva:

1. Il sostegno nell'ambito della presente misura è concesso agli agricoltori e alle associazioni di agricoltori che partecipano per la prima volta a:

**a) Regimi di qualità istituiti a norma** dei seguenti regolamenti e disposizioni: IT 20.12.2013 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 347/505

I) regolamento (UE) n. **1151/2012** del Parlamento europeo e del Consiglio (1)

II) regolamento (CE) n. **834/2007** del Consiglio (2)

III) regolamento (CE) n. **110/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio (3)

IV) regolamento (CEE) n. **160/91** del Consiglio (4)

V) parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del regolamento (UE) n. **1308/2013** del Consiglio per quanto riguarda il settore vitivinicolo

**b) Regimi di qualità**, compresi i regimi di certificazione delle aziende agricole, dei prodotti agricoli, del cotone e dei prodotti alimentari, riconosciuti dagli Stati membri in quanto conformi ai seguenti criteri:

I) la specificità del prodotto finale tutelato da tali regimi deriva da obblighi tassativi che garantiscono:

- caratteristiche specifiche del prodotto,
- particolari metodi di produzione, oppure
- una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale

II) il regime è aperto a tutti i produttori

III) il regime prevede disciplinari di produzione vincolanti, il cui rispetto è verificato dalle autorità pubbliche o da un organismo di controllo indipendente;

IV) i regimi sono trasparenti e assicurano una tracciabilità completa dei prodotti; oppure

**c) regimi facoltativi di certificazione dei prodotti agricoli riconosciuti dagli Stati membri** in quanto conformi agli orientamenti dell'Unione sulle migliori pratiche riguardo ai regimi facoltativi di certificazione per i prodotti agricoli e alimentari

**2.** Il sostegno di cui al paragrafo 1 è concesso a titolo di incentivo, sotto forma di pagamento annuale il cui importo è determinato in funzione dell'ammontare dei costi fissi occasionati dalla partecipazione ai regimi di qualità sovvenzionati, per un **periodo massimo di cinque anni**. (si propone di chiedere il mantenimento dell'incentivo per altri cinque anni soprattutto per biologico e integrato).

Ai fini del presente paragrafo, per "costi fissi" si intendono i costi di iscrizione e il contributo annuo di partecipazione a un regime di qualità sovvenzionato, incluse le eventuali spese per i controlli intesi a verificare il rispetto dei disciplinari.

Ai fini del presente articolo, per "agricoltore" s'intende un agricoltore in attività ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (UE) n. 1307/2013.

**3.** Il sostegno è limitato alle aliquote di sostegno e agli importi nell'allegato II.

Per quanto riguarda le lettere a) e b) è previsto l'aggiornamento con inserimento dei nuovi Disciplinari o Sistemi Qualità Nazionali e/o Regionali.

Per quanto riguarda la lettera c) **Regimi Facoltativi** si propone di adottare il chiarimento della Regione Piemonte opportunamente integrato dalle norme non inserite (tipo Equalitas ISO 14067-14064-14046, ecc.)

Si valutano ammissibili per la misura 3.1 i regimi facoltativi di certificazione volontari di sistema e di prodotto secondo.

1. le norme volontarie che definiscono standard di qualità di emanazione pubblico o privata da parte di organismi nazionali, europei o internazionali
2. gli standard privati nel sistema agroalimentare caratterizzati quali varianti delle norme di cui al punto 1. e dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare. Tali standard possono essere quindi riferiti alla salubrità degli alimenti o interessare altri attributi come la sostenibilità ambientale, il benessere animale, il lavoro e le condizioni sociali dei lavoratori, ecc.

In ogni caso, in base agli orientamenti dell'Unione sulle migliori pratiche riguardo ai regimi facoltativi di certificazione per i prodotti agricoli e alimentari, sono requisiti fondamentali per l'ammissibilità al sostegno sulla misura del beneficiario e delle sue produzioni:

- Che sia un regime di certificazione (e non di autodichiarazione). Deve quindi essere rilasciata una certificazione da un organismo di certificazione indipendente accreditato (deve quindi essere una attestazione indipendente) concernente prodotti, processi e sistemi

- L'organismo di certificazione deve essere accreditato in base alle pertinenti norme e guide dell'UE o internazionali per i regimi di certificazione dei prodotti e per i regimi di certificazione dei sistemi di gestione (v. punto 6.1. degli orientamenti). Tale accreditamento deve essere valido per il territorio italiano
- La certificazione deve riguardare prodotti (inclusi i servizi), processi e sistemi di gestione superiori ai requisiti minimi, devono quindi essere prodotti certificati con caratteristiche particolari, diverse da quelle di prodotti simili. Inoltre nei settori in cui esistono delle norme o una legislazione pertinente, le indicazioni devono tener presenti tali norme o tale legislazione ed essere coerenti con queste oltre a farvi riferimento nel disciplinare
- La certificazione deve prevedere ispezioni regolari indipendenti da parte dell'organismo di certificazione presso i partecipanti al regime, che in caso di verifica di inosservanze o inottemperanze possono anche portare al non rilascio/ritiro del certificato o alla sua revoca

Si ritengono quindi ammissibili sulla base di quanto sopra indicato i regimi facoltativi di sistema e di prodotto relativi a qualità, ambiente, responsabilità sociale ed etica, sicurezza e salute dei lavoratori, sicurezza alimentare, tracciabilità alimentare e sostenibilità riferiti alle seguenti norme specificate nella scheda della sottomisura 3.1. PSR 2014-2020 approvata con Decisione della Commissione europea C (2015)7456 del 28 ottobre 2015 e recepito con DGR n. 29-2396 del 9 novembre 2015:

- ISO 9001
- ISO 14001 - EMAS
- SA 8000, OHSAS 18001
- ISO 22000, ISO 22005
- FSSC 22000
- BRC
- IFS
- GLOBALGAP
- VIVA
- DAP
- Certificazioni internazionali di qualità basate su norme ISO e HACCP (quali ad esempio HALAL)
- Indicazione facoltativa "prodotto di montagna", in caso di attivazione di un sistema di certificazione





**CONFORMIA**  
Associazione Organismi Certificazione Ispezione Prove Taratura

Piazzale R. Morandi 2, 20121 Milano - Telefono 02.77790409  
info@associazioneconforma.eu - c.f. e p. iva 07671900962  
www.associazioneconforma.eu