

*La Certificazione di Prodotto e di Sistema:  
strumento per la tutela e la valorizzazione della Qualità  
delle materie prime e dei prodotti  
della Filiera Cerealicola*

D. Cartabellotta<sup>1</sup>, G. Manzone<sup>2</sup>, B. Messina<sup>3</sup>, G. Russo<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana

<sup>2</sup> M&M Associati srl – Via Metastasio, 55 - Catania

<sup>3</sup> Consorzio di Ricerca “G. P. Ballatore”, Zona Industriale Dittaino - Assoro (EN)



## 1. Introduzione

I nuovi indirizzi nazionali e comunitari in materia di qualità delle produzioni agroalimentari, e le tendenze derivate dalla globalizzazione dei mercati, hanno introdotto nei sistemi produttivi agricoli nuovi elementi di gestione che richiedono, da parte dei singoli operatori delle filiere, un idoneo processo di aggiornamento e di adeguamento. Tali novità interessano sia i singoli processi che compongono ogni filiera sia aspetti trasversali d'insieme.

La qualità, intesa come *plus* di valore del prodotto e non semplicemente come caratteristica legata alla salubrità, ha assunto pertanto la funzione di obiettivo guida di molti interventi politico-gestionali: dalla riforma dell'organizzazione economica dei produttori, allo sviluppo e l'ammodernamento delle strutture produttive, alla riconversione produttiva, nonché allo sviluppo dell'intero settore e dei sistemi agroalimentari.

Come emerge dal Documento di Programmazione Agricola, Agroalimentare, Agro-Industriale e Forestale, per il periodo 2001-2003 (che definisce le linee di indirizzo e coordinamento per gli interventi da realizzare nel settore) la valorizzazione delle specificità agricole, dei prodotti tipici e di alta qualità è l'elemento strategico per il potenziamento della competitività delle produzioni agroalimentari. Altri documenti normativi nazionali che delineano gli indirizzi per il consolidamento di una cultura della qualità delle produzioni agroalimentari sono: il D. Lgs. n. 228/01 ("Orientamento e modernizzazione del settore agricolo"), che definisce i criteri per l'individuazione dei distretti rurali e agroalimentari di qualità, e il Decreto 28 marzo 2001 del MIPAF, che costituisce il comitato per la tutela e la valorizzazione del patrimonio alimentare italiano, con compiti di censire le produzioni alimentari tipiche italiane, di tutelare e valorizzare e diffondere la conoscenza delle produzioni tipiche in Italia e all'estero e di promuovere lo studio e la ricerca del patrimonio alimentare italiano.

Un altro aspetto di recente acquisizione, inserito peraltro tra le linee di intervento strutturale nel Documento di Programmazione Economica-Finanziaria 2001-2004, è il tema della sicurezza alimentare inquadrato nella più vasta attività, di origine comunitaria, della tutela dei consumatori, della qualità e della tipicità dei prodotti agro-alimentari e della compatibilità ambientale dei sistemi produttivi.

## 2. Qualità ed agricoltura

Il settore primario è oggi sottoposto ad una grande sfida competitiva in ragione dei sempre più stringenti legami interprofessionali nelle filiere agroalimentari ed agroindustriali.

Nelle analisi sul settore agroalimentare, del resto, viene concordemente messo in rilievo il progressivo affermarsi dell'orientamento alla Qualità, intesa non solo come conformità a specifiche norme di sistema, prodotto o filiera ma anche come idoneità del prodotto all'uso previsto.

Mentre però la certificazione di Sistema (certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità secondo la Norma UNI EN ISO 9001) è stata perseguita soprattutto dall'industria alimentare, la produzione agricola (ancora caratterizzata da processi produttivi e di gestione "artigianali") sembra preferire la certificazione di prodotto (intesa come conformità a norme e regole tecniche volontarie, cogenti o consensuali) per valorizzare e differenziare nel mercato (professionale o finale) i propri prodotti.

Inoltre, poiché l'allungamento della catena agroalimentare e l'internazionalizzazione dei mercati ha determinato l'aumento della distanza tra produttore agricolo e consumatore, oggi risulta di estrema importanza integrare le certificazioni di prodotto e di sistema con la certificazione di "filiera", che ha il compito essenziale di garantire la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto, nella pluralità dei suoi costituenti, in tutti i passaggi del processo produttivo, senza soluzione di continuità. La rintracciabilità consente alle produzioni agricole di uscire dall'anonimato assegnando l'effettiva responsabilità a produttori, trasformatori e distributori, in relazione alla qualità del prodotto finale.

Del resto il consumatore esprime complesse esigenze di garanzia e d'assicurazione dei prodotti alimentari in relazione a molteplici aspetti: igienico-sanitari, nutrizionali, organolettici, di servizio, culturali ed anche nel campo della qualità definita etico-sociale, con attenzione al rispetto dell'ambiente, al benessere degli animali, alle mode e con l'assegnazione di funzioni di ostentazione e di *status symbol* ai beni alimentari.

### 3. La Qualità nella filiera cerealicola

Un settore produttivo molto importante per l'economia del Mezzogiorno d'Italia è quello rappresentato dalla filiera cerealicola, in particolare quella relativa al grano duro.

Il produttore agricolo, che è stato tradizionalmente attento a quella che possiamo definire *qualità agronomica* (in un contesto di politiche agricole che premiavano la produttività e la capacità quantitativa nella produzione), deve però oggi confrontarsi con la *qualità tecnologica* e con la *qualità mercantile*, imposte dai più stretti legami di filiera.

La valorizzazione delle produzioni dell'intera filiera del grano duro deve pertanto individuare metodologie e strumenti di garanzia della "Qualità" che, tenendo conto delle specifiche esigenze dell'industria di trasformazione, interessi tutto il processo: la produzione della materia prima, lo stoccaggio secondo criteri di differenziazione merceologica, la trasformazione e la commercializzazione.

Il primo passo da conseguire è la riqualificazione del grano duro nazionale sia mediante la diffusione delle corrette tecniche colturali, sia mediante la certificazione di prodotto.

Il secondo passo è la riqualificazione dei centri di stoccaggio a favore dello stoccaggio differenziato per partite omogenee mediante il controllo qualitativo della granella conferita al centro e di quella in uscita, destinata alle aziende di trasformazione.

È in quest'ambito che il Consorzio di Ricerca "Gian Pietro Ballatore" ha sviluppato ed implementato, attualmente in 28 centri di stoccaggio siciliani, un Sistema<sup>1</sup> di controllo delle principali caratteristiche merceologiche della granella conferita ai centri di stoccaggio conforme alla Norma UNI EN ISO 9001 (ed. 2000), con l'obiettivo di attribuire alla filiera del grano duro siciliano e nazionale un valore aggiunto, secondo gli standard di qualità individuati da norme riconosciute a livello internazionale. Tale sistema, al momento, è capace di monitorare la qualità merceologica (percentuale di proteine, percentuale di glutine, peso specifico, umidità, indice di giallo) di circa 1/3 della produzione media annuale siciliana (Cartabellotta *et al.*, 2002) e prevede la possibilità di certificare anche le attività correlate all'uscita del grano dal centro di stoccaggio, destinato alle aziende di trasformazione, secondo gli schemi riportati in figg. 1 e 2.

---

<sup>1</sup> Certificato nel giugno 2002 dal WCS – World Certification Services - Italy

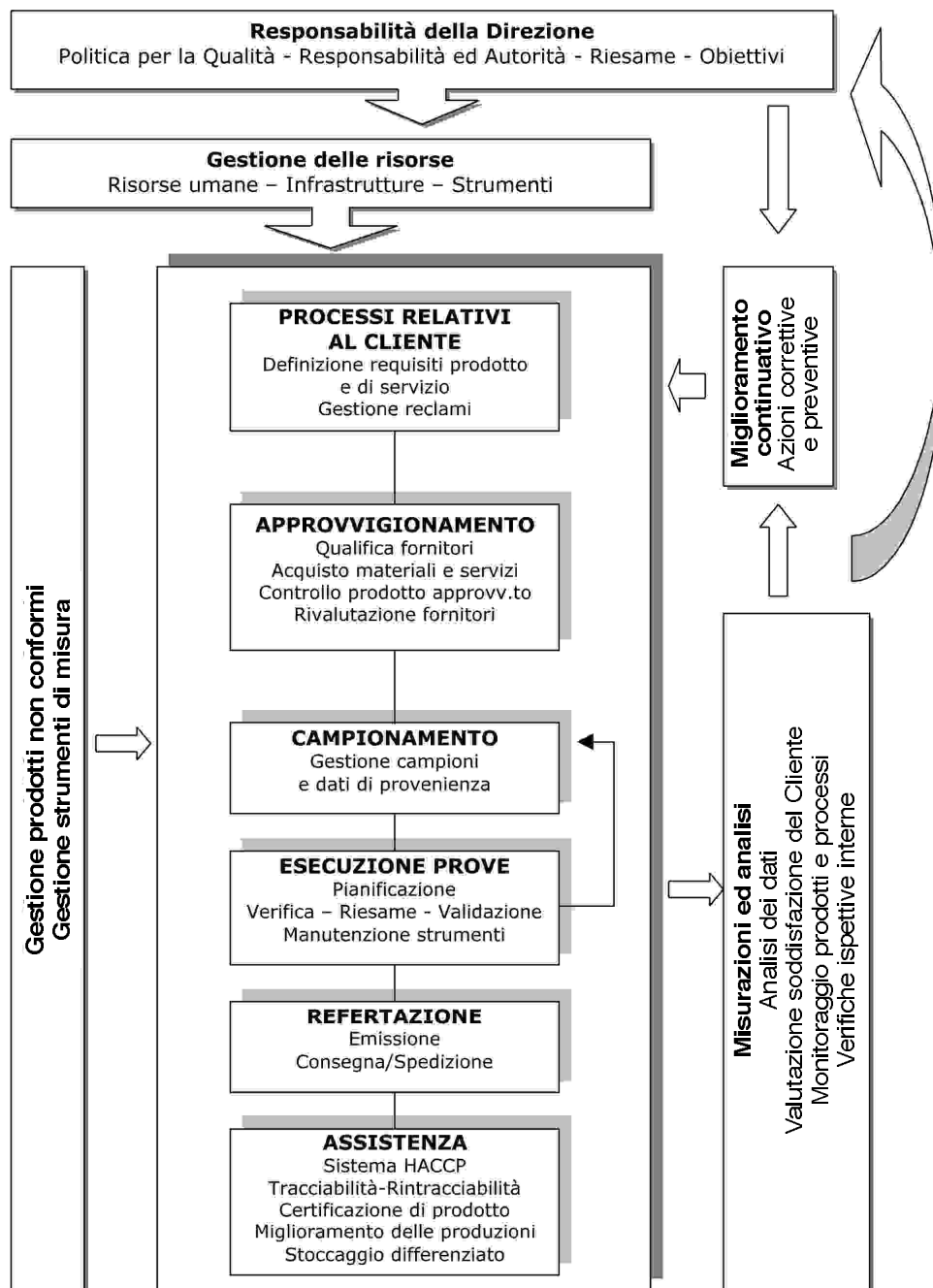


Fig. 1 – Schema di riferimento interno del Sistema Qualità per il Controllo del Grano Duro<sup>Duro</sup> del Consorzio “G. P. Ballatore”

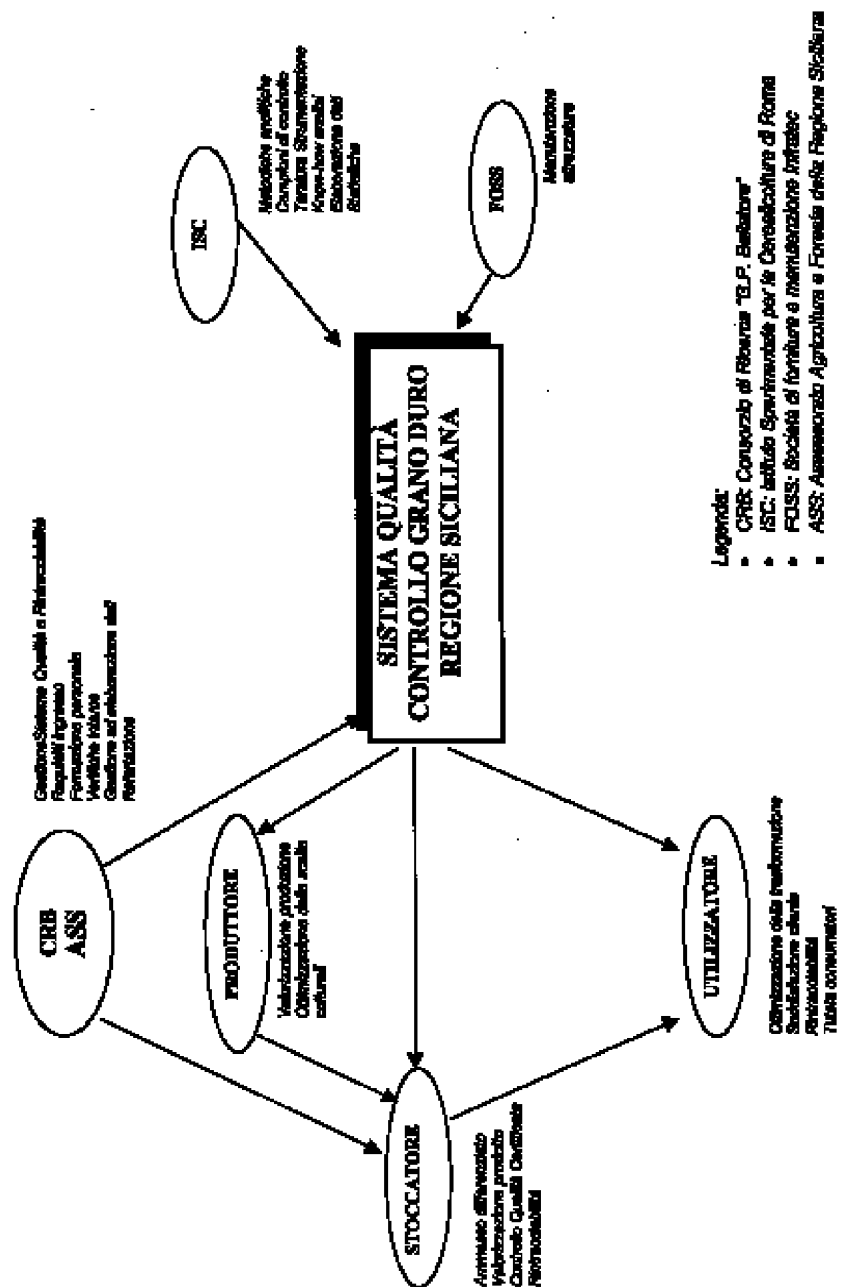


Fig. 2 – Schema di riferimento esterno Sistema Qualità per il Controllo del Grano Duro del Consorzio “G. P. Ballatore”

Il terzo passo è la *certificazione di filiera* mediante la realizzazione di un sistema di tracciabilità e rintracciabilità, secondo gli orientamenti espressi dal Regolamento CE n. 178/2002 (che definisce la creazione di misure appropriate per garantire la sicurezza alimentare) e dal D. Leg.vo n. 228/01 (“Orientamento e modernizzazione del settore agricolo”), in conformità alle Norme UNI 10939 (“Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l’attuazione”) ed UNI 11020 (“Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari - Principi e requisiti per l’attuazione”).

#### **4. Stato dell’arte della certificazione di conformità applicabile alla filiera cerealicola**

Prendendo spunto dalla norma UNI EN ISO 9000:2000 (“Sistemi di gestione per la qualità – Fondamenti e terminologia”), si definisce Qualità come “*l’insieme delle priorità e delle caratteristiche di un prodotto, di un processo o di un servizio che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare esigenze espresse o implicite*” ed il Sistema Qualità come “la struttura organizzativa, le responsabilità, le procedure, i procedimenti e le risorse messi in atto per la garanzia della Qualità”.

I Sistemi Qualità consistono:

- nel valutare come e perché le attività vengono fatte;
- nel descrivere come le attività vengono eseguite;
- nel documentare i controlli ed i risultati.

Tutto ciò per dimostrare che le attività sono state eseguite ed hanno raggiunto lo scopo prefissato.

La qualità certificata si ottiene mediante “un atto attraverso il quale una terza parte indipendente dal soggetto interessato (l’Ente di Certificazione) dichiara che, con ragionevole attendibilità, un determinato prodotto, processo, servizio è conforme ad una specifica norma o a requisiti concordati o assunti come parametri essenziali di Qualità”<sup>2</sup>.

La qualità dei prodotti della filiera del grano duro (intesa come capacità di soddisfare i bisogni degli utilizzatori e dei consumatori), come già espresso in precedenza, è determinata da una pluralità di fattori, quali: igiene e salubrità,

---

<sup>2</sup> Per maggiori approfondimenti vedasi: Direttiva n. 83/189/CEE – Procedure di Informazione; Risoluzione del 7 maggio 1985 – Nuovo Approccio; Risoluzione del 21 dicembre 1989 – Approccio Globale; Decisione n. 90/683/CEE – Approccio Modulare (modificata dalla Decisione n. 93/465/CEE).



caratteristiche merceologiche e di provenienza geografica, modalità di produzione, trasformazione e di servizio.

La sussistenza dei requisiti relativi ad ogni fattore (mediante il riferimento a norme tecniche o di legge) può essere certificata (certificazione di conformità) secondo schemi accreditati da organismi competenti di parte terza.

La qualità di natura igienico-sanitaria è regolamentata dal D. Lgs. 155/97 e dalla specifica legislazione in materia, nonché garantita da opportuni controlli svolti sul mercato.

Tale “requisito” di natura cogente può essere oggi anche certificato da un organismo di parte terza in virtù dei requisiti presenti nel *Codex Alimentarius* (supplemento al volume 1B “*General Requirements (Food Hygiene)*”, documento CAC/RCP 1-1969, Rev. 3/1997 edito da FAO/WHO) e nella Norma UNI 10854 (“Azienda agroalimentare - Linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP”) a garanzia dell’efficacia della credibilità dei metodi e strumenti posti in essere dall’azienda nell’applicazione del Sistema HACCP.

La qualità legata alla provenienza geografica di taluni prodotti ed a specifiche modalità di produzione è stata invece sancita con l’introduzione dei prodotti DOP, IGP, AS, STG<sup>3</sup> a fronte di specifici Regolamenti Comunitari (es. Regolamento CEE n. 2081/92).

Analogamente altri specifici Regolamenti Comunitari (come Reg. CE n. 2092/91) definiscono le produzioni biologiche in risposta alle crescenti domande da parte dei consumatori di prodotti genuini ed ecosostenibili.

La certificazione di tali prodotti (IGP, DOP, biologico, ecc.) prevede la concessione di marchi regolamentati a cui il produttore accede in modo volontario secondo criteri, normative di riferimento e procedimenti di valutazione di conformità definiti però da regole cogenti.

A tal proposito sono da segnalare in Sicilia, per la filiera grano duro, interessanti realtà produttive (in particolare pani tipici tradizionali a lievitazione naturale) che hanno intrapreso percorsi di valorizzazione impostati non solo sulla definizione di idonee strategie di marketing, ma anche sullo studio delle tecniche e delle metodologie di produzione e sull’elaborazione di un percorso rivolto alla certificazione qualitativa del prodotto. Per tali prodotti sono stati individuati i punti di forza e le aree critiche di miglioramento dei

---

<sup>3</sup> DOP: Denominazione Origine Protetta; IGP: Identificazione Geografica Protetta; AS: Attestazione di Specificità; STG: Specialità Tradizionale Garantita.

processi; inoltre sono state individuati gli elementi utili per avviare una programmazione concertata delle attività di ogni anello della filiera, correlata al prodotto. In fig. 3 è riportato un esempio di valutazione degli aspetti di rilievo per l'individuazione del sistema produttivo del Pane nero di Castelvetro (Trapani, Sicilia) e per la definizione dei punti di forza e delle aree critiche di miglioramento dei processi ai fini della certificazione.

Altre caratteristiche di processo e di prodotto possono essere certificate da Enti di Certificazione accreditati sulla base di disciplinari tecnici e di schemi di valutazione convenzionali.

Un esempio è la *Certificazione di prodotto "OGM free"* che attesta l'assenza di organismi geneticamente modificati, oppure la certificazione denominata "Identificazione di Prodotto Certificata" che attesta la veridicità di quanto dichiarato in etichetta (es. prodotto "italiano", spremitura a "freddo", ecc.).

Tra le certificazioni di prodotto regolamentate sta assumendo un'importanza fondamentale nel settore ortofrutticolo la certificazione "EUREP-GAP"<sup>4</sup> (*EUro-REtailer Produce working group-Good Agricultural Practice*). Tale certificazione è finalizzata a garantire la sicurezza dei prodotti alimentari, a tutelare l'ambiente riducendo l'utilizzo dei fitofarmaci a favore della lotta integrata, a tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori garantendone un equo trattamento contrattuale. Il protocollo GAP è applicabile sia al singolo coltivatore sia a organizzazioni di produttori più complesse ed è in atto una sua estensione ad altre filiere agricole.

Ulteriori due norme che interessano la certificazione del settore agroalimentare sono la *British Retail Consortium Standard* (BRC) e l'*European Food Safety Inspection Service* (EFSIS) sviluppate nell'ambito della *Global Food Safety Initiative* (GFSI)<sup>5</sup>, con l'obiettivo di garantire in

---

<sup>4</sup> EUREP è un'associazione volontaria di importanti catene commerciali europee e produttori del settore ortofrutticolo, nata con l'obiettivo di rispondere alle crescenti esigenze di sicurezza alimentare e di rispetto dell'ambiente che ha definito una serie di "buone pratiche agricole" mediante il protocollo GAP.

<sup>5</sup> Nell'aprile del 2000, un gruppo di distributori di alimenti a livello internazionale identificò la necessità di aumentare la sicurezza degli alimenti, assicurare la tutela dei consumatori e rafforzare la fiducia dei consumatori (fidelizzazione), mediante la definizione di specifici requisiti e schemi per la sicurezza degli alimenti da applicare alla filiera dei fornitori-produttori di alimenti, migliorando così l'efficienza del sistema di controllo. A seguito di ciò fu lanciata nel maggio dello stesso anno l'iniziativa denominata "Sicurezza Alimentare Globale (Global Food Safety Initiative - GFSI), per la costruzione di uno standard globale di sicurezza alimentare per i prodotti a marchio proprio e per quelli freschi, supportata dall'organizzazione internazionale della distribuzione di prodotti di grande consumo denominata CIES (i soci del CIES nel complesso rappresentano 2 miliardi di dollari di fatturato e circa 600.000 punti vendita – stima anno 2000) nel vertice mondiale del commercio alimentare ("Food Business Forum").

modo uniforme la sicurezza di tutta la catena dei fornitori e i rischi e rafforzare la fiducia del cliente.

Benché tali certificazioni (che in realtà sono una forma mista tra certificazione di sistema e di prodotti) interessino tutte le aziende della catena dell'industria alimentare, indipendentemente dalla dimensione e dalla complessità, i requisiti applicabili dello standard BRC si rivolgono primariamente ai produttori di marchi del commercio al dettaglio (quale presupposto per l'esportazione verso paesi di origine anglosassone), mentre lo standard EFSIS (sviluppato dall'omonimo organismo di ispezione e certificazione) si estende a tutte le società fornitrici di prodotti alimentari (a marchio e non) e comprende tutti i requisiti specificati nel citato standard BRC.

Non ultima, la certificazione di filiera introduce ulteriori garanzie di qualità in termini di tracciabilità e rintracciabilità del prodotto in tutti i passaggi del processo produttivo.

Tutte queste certificazioni di prodotto non possono essere disgiunte dalla *Certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità* secondo la Norma UNI EN ISO 9001 in quanto le aziende del settore agricolo devono garantire il pieno controllo dei processi produttivi e la capacità di individuare e soddisfare i requisiti e le aspettative del cliente e del mercato.

Per questo motivo è fortemente auspicabile l'estensione del modello di controllo della qualità del grano duro implementato dal Consorzio di Ricerca "Gian Pietro Ballatore" sia in termini geografici che di filiera in quanto rappresenta un importante fattore di crescita economica, di valorizzazione e di promozione delle produzioni cerealicole nazionali.

---

Tale iniziativa si basa sul principio che la sicurezza alimentare non è un fattore di concorrenza tra le aziende, in quanto la nascita di qualunque problema potrebbe determinare ripercussioni negative per l'intero settore. Nel corso del "Food Business Forum" è stata decisa altresì la creazione di un sistema di allerta rapida in caso di crisi e di programmi di informazione per i consumatori.

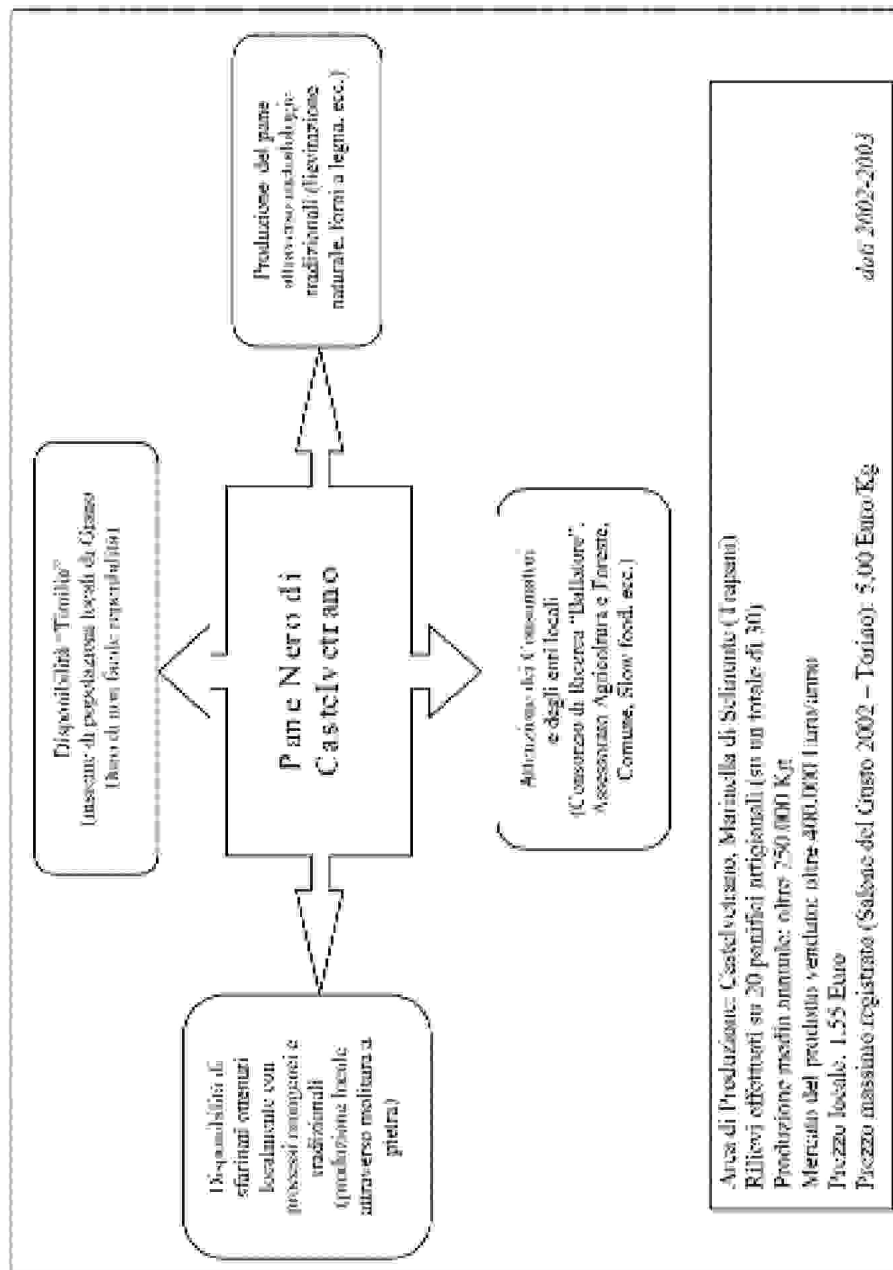


Fig. 3 - Pane nero di Castelvetro: aspetti di rilievo per l'individuazione del sistema produttivo e la definizione dei punti di forza e delle aree critiche di miglioramento dei processi.

### ***Bibliografia***

Cartabellotta D., Sgrulletta D., Monastero E., Tusa P., Messina B., Russo G., Catalano R. e Nobile G. (2002), *Dallo stoccaggio differenziato alla certificazione del Sistema Qualità. Un progetto per la valorizzazione del grano duro siciliano*. Molini d'Italia n.10, anno LIII: 53-59.

Norme di riferimento citate nel testo.

