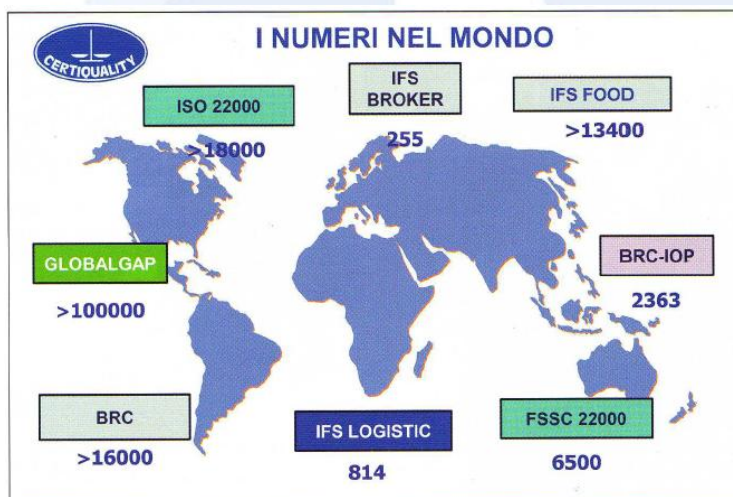


Validità ed importanza delle certificazioni volontarie

Negli ultimi anni, le certificazioni volontarie di sistema del settore alimentare hanno acquisito sempre maggiore importanza, complice la normativa di settore, che con i regolamenti europei del Pacchetto Igiene ed il d.lgs. 193/2007, ha portato ad una più chiara definizione dei requisiti cogenti per la sicurezza alimentare. A questo si sono aggiunte le esigenze e le aspettative del cliente e del mercato: maggiori garanzie di sicurezza e dimostrazioni di ottemperanza ai requisiti del cliente. Da questo è nata l'esigenza di creare standard internazionalmente riconosciuti o nuove versioni di standard esistenti, che aggiungessero ai requisiti cogenti ulteriori requisiti di sicurezza e gestionali o li perfezionassero. Tutto ciò allo scopo di assicurare che i vari operatori del settore effettuino quanto di competenza secondo standard comuni e definiti, mantenendo nel contempo trasparenza e orientamento al cliente e adottando gli standard igienici internazionali.



I sistemi più richiesti e più frequentemente adottati negli ultimi anni sono stati quelli creati secondo la norma UNI EN ISO 22000 (Sistema di gestione per la sicurezza alimentare – Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare) e gli standard BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard). Mentre il primo è unico e coinvolge, per quanto di competenza, tutti

gli operatori del settore alimentare lungo la filiera, gli standard BRC e IFS sono specifici per differenti tipologie di attività.

Gli standard BRC e IFS

Nome dello standard	A chi si rivolge
BRC Global Standard for Food Safety	Aziende che producono e forniscono alimenti
BRC Global Standard for Packaging and Packaging Materials	Aziende che producono e forniscono imballi e materiali per imballaggi del settore alimentare
BRC Global Standard for Storage and Distribution	Aziende coinvolte nella conservazione e distribuzione (compreso il trasporto) di alimenti
IFS Food	Aziende produttrici e fornitrici di prodotti alimentari a marchio al dettaglio e all'ingrosso
IFS Logistic	Aziende che effettuano attività logistiche legate a prodotti alimentari e non, senza attività di confezionamento né manipolazione
IFS Broker	Aziende importatrici di prodotti alimentari e non
IFS Cash & Carry / Wholesale	Per mercati Cash&Carry e grossisti

Si tratta di sistemi di gestione spesso molto diversi tra loro, in special modo la norma UNI EN ISO 22000, che si basa, oltre che sull'individuazione dei rischi e misure per il loro contenimento, anche sul concetto di programma di prerequisiti. Questi sistemi hanno però anche importanti punti in comune. In tutti i casi, infatti, i sistemi di gestione si basano sull'analisi del rischio con la realizzazione di un sistema di autocontrollo, per quanto di competenza, su requisiti aggiuntivi di norma e su alcuni requisiti comuni di un sistema di gestione per la qualità, diventando di fatto compatibili con sistemi di gestione per la qualità secondo la norma ISO 9001.

Le attività di feed-back di una certificazione si attuano in diversi punti: attraverso gli audit interni, il rilevamento di non conformità e azioni correttive/preventive, parametri di controllo dei punti critici e dei processi/prodotti, oltre che dei fornitori e materiali acquistati, e alla fine di tutto ciò mediante il Riesame della Direzione, nel quale confluiscono tutte le informazioni di ritorno ottenute dal sistema per poter poi prendere opportune decisioni di conformità e miglioramento.

Tutto ciò può tradursi in definitiva per l'impresa alimentare in:

- vantaggi competitivi sul mercato;
- vantaggi organizzativi interni;
- ottimizzazione nello sfruttamento delle risorse interne, anche finanziarie;
- possibilità di individuare con maggiore accuratezza i punti deboli della struttura in riferimento soprattutto all'efficacia del sistema di autocontrollo;
- capacità di seguire con rapidità i cambiamenti nel mercato (orientamento al cliente) e nella legislazione di pertinenza.

Sicuramente, intraprendere un iter di certificazione richiede all'operatore del settore alimentare impegno, investimenti e, soprattutto, una mentalità aperta al cambiamento, inteso come evoluzione. In definitiva, lo scopo principale di dimostrare al mercato la propria capacità di fornire sistematicamente prodotti sicuri si deve attuare attraverso azioni e procedure che entrano a far parte delle normali attività quotidiane aziendali, necessariamente cucite addosso all'impresa alimentare.



Il peso in sede legale delle certificazioni volontarie

Le contestazioni penali che investono gli operatori del settore alimentare sono oggi sempre più frequenti e complicate da gestire.

Le procedure obbligatorie per legge (su tutte, il sistema di autocontrollo) non sono considerate ormai dai giudici più sufficienti per escludere ogni responsabilità aziendale e devono pertanto correlarsi

con altre procedure, di carattere volontario, che permettono di affermare la cosiddetta “inesigibilità di un comportamento diverso”. Tale concetto, non espressamente codificato nel sistema giuridico, viene preso come elemento fondante per l’esclusione della responsabilità penale, sia da parte della giurisprudenza, sia da parte della dottrina prevalente e trova le sue basi nei principi generali della Costituzione e del sistema penale.

In particolare, l’articolo 40 del Codice Penale recita: *“nessuno può essere punito per un fatto prevenuto dalla legge come reato se l’evento dannoso o pericoloso da cui dipende l’esistenza del reato non è conseguenza della sua azione od omissione”*. Occorre pertanto una prova certa della relazione fra il comportamento e l’evento che si è verificato. Tale relazione va ricercata nel cosiddetto nesso di causalità, oltre che nella verifica dell’elemento soggettivo del reato, inteso come volontarietà o meno del verificarsi dell’evento. Se per alcuni reati tipici delle imprese alimentari, come per esempio le frodi nell’esercizio del commercio (ad esempio, un prodotto falso *Made in Italy*), è necessario che la pubblica accusa fornisca la prova certa del dolo, ossia che l’evento dannoso o pericoloso sia stato voluto dall’agente e previsto come conseguenza della propria azione od omissione, diversa valutazione occorre fare per i reati contravvenzionali previsti dalla legge 283/1962. Per l’integrazione di tali reati, è sufficiente la colpa, definita dall’art. 43 del C.P. nei seguenti termini: *“l’evento, anche se prevenuto, non è voluto dall’agente e si verifica a causa di negligenza o imprudenza o imperizia, ovvero per inosservanza di leggi, regolamenti, ordini o discipline”*.

Occorre pertanto che **l’impresa alimentare, per escludere la propria responsabilità, dimostri di avere agito secondo diligenza e buona fede**. La giurisprudenza ormai afferma costante che *“la buona fede può esimere da responsabilità penale soltanto quanto l’imputato sia incorso nella violazione della legge per cause indipendenti dalla sua volontà, nonostante la sua concreta intenzione di uniformarsi alla legge stessa [...] , l’imputato deve aver dato prova di aver eseguito o fatto eseguire i controlli possibili e di aver posto in essere tutte le precauzioni idonee ad evitare che i prodotti alimentari non conformi a legge e pericolosi per la salute pubblica vengano avviati al consumo”* o ancora *“al fine di escludere la responsabilità nelle contravvenzioni per l’esistenza della buona fede è necessario che l’imputato provi di aver fatto quanto poteva per osservare la legge per cui nessun rimprovero può essergli mosso neppure per negligenza, imprudenza”*.

Al fine di dimostrare pertanto la mancanza assoluta di colpevolezza, l’operatore del settore alimentare deve dimostrare non solo di avere adeguatamente valutato il rischio, non solo di avere eseguito ogni analisi al fine di verificare se il sistema di autocontrollo previsto in via astratta sia in effetti adeguato, efficace ed efficiente, ma anche di essere stato sottoposto a verifiche da parte di terzi. Oltre ai sopralluoghi degli organi ufficiali (primi fra tutti i soggetti delegati dal Ministero della Salute – Asl e NAS – che devono controllare le attività aziendali, valutando il corretto adempimento degli obblighi dettati dalla normativa vigente), assumono particolare rilievo i controlli svolti da enti terzi, che rilasciano certificazioni di qualità del prodotto e del processo.

I sistemi di certificazione volontaria, sia che certifichino il rispetto di normative internazionali (ad esempio, ISO) sia il rispetto di parametri dettati dalla grandi catene di distribuzione organizzata per esportazione (ad esempio, BRC o IFS), comportano un sopralluogo di un ente terzo, che deve rispettare requisiti obbligatori dettati dal sistema ACCREDIA (referente italiano per gli accreditamenti). All’esito di un percorso valutativo, viene pertanto rilasciata la certificazione. Tale elemento ha un ruolo indubbiamente commerciale, poiché l’impresa alimentare certificata è considerata più affidabile da parte dei partners commerciali.

Inoltre, l'esistenza di certificazioni volontarie è oggi valutata positivamente anche dai giudici chiamati a verificare la sussistenza della colpa.

Se chiaramente non può essere considerata da sola sufficiente quale elemento difensivo, tuttavia, **la certificazione volontaria inserita in un sistema di corretto adempimento degli obblighi dettati dalla normativa, contribuisce a delineare un comportamento corretto**. Se la difesa riesce a fornire piena prova di tutti i controlli svolti dall'impresa alimentare, nonché delle verifiche positive svolte da enti terzi, solitamente il giudice è portato ad emettere sentenza di assoluzione poiché il fatto non costituisce reato, mancando l'elemento soggettivo, necessario per costituire il reato stesso; elemento soggettivo nel caso specifico da qualificarsi come assenza di colpa, ossia inesigibilità di un comportamento diverso.

Le modifiche al d.p.r. 187/01

Con l'occasione, si ricorda che il Decreto del Presidente della Repubblica 5 marzo 2013 n. 41 ha apportato delle modifiche al d.p.r. 9 febbraio 2001, n. 187, concernente la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari. Di seguito, le principali novità:

- modifica all'art. 6 del d.p.r. 187/2001 in materia di pasta: viene ammorbidito, in ossequio al principio comunitario del mutuo riconoscimento, il secco divieto di fabbricazione di pasta secca preparata con sfarinati di grano tenero di cui al comma 4, che viene così modificato: *“4. Fatte salve le paste destinate alla commercializzazione verso Paesi dell'Unione europea o verso gli altri Paesi contraenti l'accordo sullo spazio economico europeo, nonché destinate all'esportazione, di cui all'articolo 12, comma 1, per la fabbricazione della pasta secca è vietato l'utilizzo di sfarinati di grano tenero”*. In linea con le interpretazioni espresse sul punto dalla Corte Costituzionale, l'inciso mira a tutelare il principio cardine della libera circolazione delle merci per cui non è consentito ad uno Stato membro dell'UE applicare una normativa nazionale che limiti l'importazione di merci prodotte e messe in commercio secondo le leggi dello Stato di provenienza. Al successivo comma 6 viene confermata la possibilità di reimpiego, nella produzione delle paste, delle paste speciali e della pasta all'uovo, di prodotto o parti di esso provenienti dal processo produttivo o di confezionamento, a condizione che ciò avvenga nell'ambito dello stesso stabilimento di produzione.
- Sostituzione dell'art. 7 del d.p.r. 187/2001 in materia di paste speciali: l'art. 7 viene sostituito dal seguente:
 1. È consentita la produzione di paste speciali. Per paste speciali si intendono la paste di cui all'art. 6 contenenti ingredienti alimentari, diversi dagli sfarinati di grano tenero, rispondenti alle norme igienico-sanitarie.
 2. Le paste speciali devono essere poste in vendita con la denominazione di “pasta di semola di grano duro”, “pasta di semolato di grano duro” o “pasta di semola integrale di grano duro”, completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti.
 3. Qualora nella preparazione dell'impasto siano utilizzate uova, la pasta speciale deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 8.

4. È altresì consentita la produzione di paste speciali mediante miscelazione di semola di grano duro e/o semolato di grano duro e/o semola integrale di grano duro nel rispetto delle denominazioni di vendita previste dall'art. 6, comma 3 e dall'art. 2 del presente articolo.

A tal proposito, si osserva come proprio la neo introdotta possibilità di utilizzo di miscele di semola di grano duro e/o semolato di grano duro e/o semola integrale di grano duro risponde alla necessità di uniformare la normativa alle richieste formulate dai consumatori.

Dal punto di vista tecnico, il successivo comma 5 dispone che *“nelle paste speciali secche, fresche o stabilizzate, i parametri analitici previsti all'art. 6, comma 3, (ovvero umidità massima consentita nel prodotto finito, ceneri, proteine e acidità massima) sono applicati esclusivamente alla materia prima di base impiegata; nella valutazione di tali parametri, si deve tener conto sia del contributo apportato dalla materia prima impiegata, sia dell'effetto esercitato sul parametro analitico finale dell'ingrediente aggiunto, ovvero dagli ingredienti aggiunti; a tal fine, in fase di accertamento analitico, occorrerà verificare la ricetta all'origine, che dovrà essere resa disponibile dall'operatore del settore alimentare su richiesta dell'organo di controllo”*.

- Modifiche all'art. 8 del d.p.r. 187/2001 in materia di pasta all'uovo: si premette che la definizione di pasta all'uovo rimane quella riportata nel d.p.r. 187/2001, ai sensi del quale la pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a duecento grammi di uovo per ogni chilogrammo di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovo prodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dal d.lgs. 4 febbraio 1993, n. 65. La modifica introdotta dal d.p.r. 41/2013 ridimensiona il numero minimo di steroli nella pasta all'uovo e, di conseguenza, anche l'estratto etereo. Il comma 3 dell'art. 8 del d.p.r. 187/2001 è stato sostituito dal seguente: *“3. Per l'accertamento del requisito di cui al comma 1, l'estratto etereo ed il contenuto degli steroli non devono risultare inferiori, rispettivamente, a 2.50 grammi e 0.130 grammi, riferiti a cento parti di sostanza secca”*.
- Sostituzione dell'art. 11 del d.p.r. 187/2001 in materia di divieti: scompare dal testo il divieto di vendere o detenere per vendere pasta alterata, adulterata, sofisticata o infestata da parassiti animali o vegetali, peraltro pleonastico in quanto già chiaramente affermato in via generale da altre disposizioni comunitarie e nazionali in materia di sicurezza ed igiene alimentare.
- Sostituzione dell'art. 12 del d.p.r. 187/2001 in materia di disposizioni transitorie e finali: l'art. 12 del d.p.r. 187/2001 è sostituito dal seguente: *“Art. 12 – Nel rispetto di quanto disciplinato dal regolamento 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, è consentita la produzione di sfarinati e paste alimentari aventi requisiti diversi da quelli prescritti dai capi I e II del presente decreto, quando è diretta alla successiva spedizione verso altri Paesi dell'Unione europea o verso gli altri Paesi contraenti l'accordo sullo spazio economico europeo nonché destinata all'esportazione [...]”*.

Si evidenzia, inoltre, un'importante norma per i produttori italiani che esportano in altri Stati UE o in Paesi terzi: *“2. Le materie prime e le sostanze diverse da quelle impiegabili nella produzione di sfarinati e paste alimentari destinate al consumo nazionale che, invece, si intendono utilizzare per la fabbricazione di sfarinati e paste alimentari di cui al comma 1 ed i prodotti finiti aventi requisiti diversi da quelli prescritti, possono essere detenuti negli stessi locali dove sono detenuti i prodotti finiti, le materie prime e le sostanze utilizzabili nella produzione di sfarinati e paste alimentari destinati al consumo nazionale a condizione che siano identificati nei magazzini con appositi cartelli recanti la scritta a caratteri ben visibili “Materie prime e/o prodotti finiti non destinati al mercato”*

nazionale” o con altre modalità tali da rendere sempre possibile il diretto e immediato controllo da parte degli organi di vigilanza.

3. Le singole materie prime di base con requisiti diversi da quelli prescritti dalle norme del presente decreto nonché le sostanze delle quali non è autorizzato l'impiego per la produzione degli sfarinati e delle paste alimentari di cui al comma 1 del presente articolo ed i prodotti finiti vanno annotati in un apposito registro di carico e scarico le cui caratteristiche e modalità di tenuta sono stabilite con il decreto ministeriale di cui al comma 1”.

a cura di **Carlo Geroni**

Dottore in scienze e tecnologie alimentari

Tecnico della qualità nel settore agroalimentare

Gamma Quality srl - Area Sicurezza e Igiene Alimentare

www.gammaquality.it - carlo@gammaquality.it

**Principali
fonti:**

- Rivista di settore **Alimenti&Bevande, EPC periodici**, anno XIII n. 9; settembre 2011, articolo “*Valorizzare la qualità: validità e importanza delle certificazioni?*” della dott.ssa Patrizia Scozzarella, consulente per sistemi di gestione
- Rivista di settore **Alimenti&Bevande, Le Point Vétérinaire Italie srl**, anno XV n. 3 - aprile 2013, articolo “*Il ruolo delle certificazioni volontarie come elemento di difesa nel processo penale*”, a cura dell’ avv. Gaetano Forte, pagg. 71-72.
- Rivista di settore **Alimenti&Bevande, Le Point Vétérinaire Italie srl**, anno XV n. 5 - giugno 2013
- Rivista di settore **Industrie alimentari, Chiriotti Editori**, anno 52 n. 541; dicembre 2013, articolo “*Dalla certificazione massima chiarezza, duplice tutela*”, a cura di Matteo Barboni, pagg. 30-33.