



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

**Dal campo alla tavola:
tuteliamo la sicurezza,
garantiamo la genuinità
e la tipicità degli alimenti.**



Il mercato

Punti di forza del Made in Italy sono sicuramente il patrimonio enogastronomico che riceve un crescente apprezzamento nel mondo e la dieta mediterranea, quale modello di alimentazione sana ed equilibrata. La qualità dei prodotti italiani non si limita solo alla bontà e alla genuinità, ma significa anche garanzie di sicurezza e salubrità, in un'ottica condivisa anche dai produttori che ne fanno un fattore centrale di competitività. Agroqualità risponde a queste esigenze con un'offerta di servizi certificativi specifici per le aziende agroalimentari che spaziano dalla garanzia di origine, alla gestione della sicurezza alimentare, alla rintracciabilità delle componenti, al rispetto delle buone pratiche di coltivazione allevamento e produzione, alla valorizzazione dei prodotti tipici.

■ Per le filiere di coltivazione, allevamento, produzione

Certificazione della rintracciabilità - La norma ISO 22005:2007

Costituisce un utile strumento per fornire al consumatore garanzia di una gestione controllata della rintracciabilità, sia all'interno dell'azienda che nell'ambito della filiera. Scopi della certificazione sono il controllo dei lotti di produzione lungo tutta o parte della catena produttiva aziendale, particolarmente utile nei casi di ritiro/riciamo del prodotto, la condivisione degli stessi principi con i propri clienti/fornitori e la conseguente riduzione dei costi legati ad un eventuale ritiro. La ISO 22005:2007 ha sostituito le norme UNI 10939 e UNI 11020.

Certificazione della rintracciabilità di filiera agroalimentare Filiera controllata

Certificazione di prodotto con doppia valenza sia di controllo dei requisiti igienici, che di valorizzazione dei requisiti di qualità del prodotto.

■ Per i fornitori della grande distribuzione

Certificazione standard internazionale BRC - Global Standard for Food Safety

Certificazione standard internazionale IFS - International Food Standard Standard voluti dalla Grande Distribuzione per qualificare ed attestare qualità, sicurezza e conformità legale dei prodotti alimentari mediante l'applicazione di Sistemi misti di Gestione Qualità/Prodotto, autocontrollo igienico (HACCP) e di Buone Pratiche di Fabbricazione.

Certificazione standard internazionale - Globalgap

Ha lo scopo di definire le buone pratiche agricole per lo sviluppo della migliore tecnica (best practice) nella produzione di ortofruttili e di armonizzare i criteri con i quali effettuare le verifiche sui fornitori. I punti essenziali dello standard riguardano rintracciabilità, aspetti ambientali, prodotto, condizioni dei lavoratori e gestione aziendale. E' stato redatto nel 1997 dall'Eurep (Euro Retailer Produce Working Group), cui aderiscono le più importanti catene distributive europee, Dal 2007, lo standard Eurepgap ha cambiato la sua denominazione in Globalgap.

■ Per le aziende agricole e industrie agroalimentari

Certificazione di prodotto con requisito "NO OGM"

Per assicurare la gestione ed il monitoraggio dei prodotti a rischio OGM mediante l'implementazione di un disciplinare definito dal produttore ed approvato da Agroqualità.

Certificazione di prodotto in regime volontario

Certificazione di conformità di un prodotto, rispetto ad un disciplinare approvato da Agroqualità, al fine di salvaguardarne le caratteristiche peculiari relative anche alle componenti ed alle tecniche produttive.


■ Sistemi di gestione aziendale

Sistema di gestione per la qualità - ISO 9001:2008

Per dare evidenza dell'efficace gestione organizzativa dell'azienda.

Sistema di gestione ambientale - ISO 14001:2004

Per dare evidenza dell'impegno dell'azienda verso la tutela dell'ambiente.



Sistema di gestione della sicurezza alimentare - ISO 22000:2005
Standard volontario atto a dimostrare la capacità dell'azienda di tenere sotto controllo e gestire i rischi e le tematiche connesse alla sicurezza alimentare. Applicabile a qualunque organizzazione lungo la filiera agroalimentare. Fra i punti di forza: la capacità di integrare il metodo HACCP ed i principi del Codex Alimentarius all'interno di un modello gestionale unico e la propedeuticità e integrabilità con certificazioni miste di sistema/prodotto quali UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2004, EMAS, SA 8000, OHSAS 18001, BRC, IFS.

■ Per la grande ristorazione e catering

Certificazione dei sistemi di autocontrollo basati sul metodo HACCP UNI 10854:1999

Per porre sotto controllo la sicurezza igienica degli alimenti, mediante l'identificazione dei punti critici del processo e la definizione di criteri atti a prevenire, ridurre, o eliminare i potenziali rischi.

Bollino Blu della ristorazione

Nato con la sottoscrizione di uno specifico protocollo tra il Ministero della Salute e FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi di Commercio), ha l'obiettivo di valorizzare il servizio di ristorazione e catering in relazione agli aspetti igienici, qualitativi legati alla tradizione.

■ Per la valorizzazione dei prodotti tipici, delle tradizioni e del territorio di origine

L'Italia è caratterizzata da un'ampia varietà di prodotti agroalimentari per i quali il concetto di qualità si collega strettamente alla tradizione ed all'area geografica di origine.

La valorizzazione di questi prodotti e la salvaguardia della loro essenza intesa come metodi produttivi, ricette tradizionali, radicamento al territorio trovano una efficace risposta nei marchi DOP, IGP, STG introdotti nel 1992 dalla Comunità Europea per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari tipici. Agroqualità è autorizzata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ad effettuare controlli su tali produzioni.

In relazione alle caratteristiche del prodotto può essere scelto il tipo di protezione più appropriato:

- **denominazione di origine protetta - DOP:** le caratteristiche qualificanti sono essenzialmente dovute all'ambiente geografico ed ai fattori naturali ed umani. Tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire nel predefinito territorio di origine
- **indicazione geografica protetta - IGP:** qualità, reputazione o altre caratteristiche del prodotto possono essere riferite all'ambiente geografico. Almeno una delle fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione deve avvenire nel predefinito territorio di origine
- **specialità tradizionale garantita - STG:** il prodotto è caratterizzato da requisiti intrinseci (chimici, fisici, microbiologici, organolettici) o dal metodo di produzione. In tal modo, la peculiarità del prodotto si può attribuire all'utilizzo di materie prime, composizioni o metodi produttivi o di trasformazione capaci di rispecchiare tecniche tradizionali.

La storia

Agroqualità nasce nel 1995 dall'esigenza delle Camere di Commercio di presidiare i temi della certificazione agroalimentare, dotandosi di una struttura specializzata, in grado di operare in un mercato che, a metà degli anni novanta, iniziava a presentare esigenze di salvaguardia dei valori della qualità.

Qualificazione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari da sempre rappresentano la mission di Agroqualità.

Nel corso del 2007, al fine di potenziare e ampliare le attività ed i servizi offerti alle imprese, si è concretizzata l'alleanza con RINA S.p.A., tra i primi organismi di certificazione italiani che completa le potenzialità acquisite dall'azienda in ambito regolamentato, con una vasta gamma di servizi nella certificazione volontaria di prodotto e di sistema.

Etichettatura facoltativa delle carni

Reg (CE) n. 1760/00 e il D. M. del 29 luglio 2004

Il Reg. (CE) n. 1760/00 e il D. M. del 29 luglio 2004 sono strumenti atti a rendere trasparente l'origine e a garantire la tracciabilità rispettivamente delle carni bovine e di quelle avicole. Entrambi i provvedimenti prevedono la possibilità di riportare in etichetta alcune informazioni ulteriori, oltre a quelle obbligatorie, inerenti al tipo di alimentazione, al tipo di allevamento, alla razza o al tipo genetico o alla categoria (solo per i bovini), attraverso la predisposizione di uno specifico disciplinare approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Agroqualità è autorizzata ad effettuare i controlli sul regime facoltativo di etichettatura delle carni sia bovine che avicole.

Certificazione dei materiali e oggetti a contatto con alimenti (MCA)

Imballaggi - Gestione dell'igiene nella produzione di imballaggi destinati ai prodotti alimentari UNI EN 15593:2008

Le norme sono applicabili ai fabbricanti di imballaggi destinati ai prodotti alimentari, ivi comprese le fasi di immagazzinaggio e trasporto. I principali benefici derivanti dalla certificazione sono: migliore tutela delle responsabilità del produttore circa la sicurezza igienica del prodotto, grazie all'approccio sistematico e preventivo nell'analisi dei rischi ed ai sistemi di autocontrollo igienico e di rintracciabilità; maggiore garanzia di conformità legislativa, grazie ad una risposta sistematica e puntuale ai requisiti imposti dalla normativa cogente; migliore comunicazione con fornitori e clienti, lungo la filiera, per l'individuazione di tutti i potenziali pericoli al fine di un'efficace gestione e controllo dei rischi ad essi associati.



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

Agroqualità Spa | Piazza Marconi 25 | 00144 Roma | italy
ph. +39 06 54228675 | fax +39 06 54228692

Ancona ph. +39 071.5029611

Bologna ph. +39 051.575367

Cagliari ph. +39 070.651331

Catania ph. +39 095.7477881

Genova ph. +39 010.5385365

Milano ph. +39 039.6290980

Napoli ph. +39 081.6907711

Palermo ph. +39 091.7439529

Pescara ph. +39 085.27547

Prato ph. +39 0574.595248

Roma ph. +39 06.54228675

Spoleto ph. +39 0743.225368

Taranto ph. +39 099.4530211

Torino ph. +39 011.2258710

Udine ph. +39 0432.629765

Venezia ph. +39 041.2587211

Verona ph. +39 045.6106192

V. Valerità ph. +39 0963.547330