

INNOVAZIONE

Cresce l'attenzione sulla Fssc 22000, norma fondata su standard Iso e riconosciuta a livello globale

Alimentare, la sicurezza «condivisa»

I dettagli del sistema sono concertati tra tutti gli attori della filiera produttiva e i consumatori

Agli operatori alimentari, oltre a essere soggetti a severe discipline igienico-sanitarie, sono richieste, sui diversi mercati, ulteriori garanzie – sotto forma di certificazioni – sull'affidabilità delle loro forniture.

Il "Global Food Safety Initiative" (Gfsi) – la piattaforma cui partecipano le rappresentanze degli operatori della filiera agro-alimentare "from the farm to the fork" e delle società di certificazione dei cinque continenti – ha definito nel corso degli anni i requisiti minimi degli schemi volontari idonei ad attestare la coerenza delle organizzazioni e delle loro procedure rispetto all'obiettivo di raggiungere elevati standard di sicurezza dei prodotti alimentari e dei relativi processi di fabbricazione. A tal fine Gfsi ha elaborato e aggiornato apposite Linee guida, riconoscendo la conformità a esse di cinque schemi di certificazione ora disponibili per gli operatori della trasformazione alimentare: Brc, Ifs, Sfq 2000, "Dutch Haccp" e Fssc 22000.

L'attenzione si sofferma proprio su quest'ultimo schema, sviluppato dalla "Foundation for Food Safety Certification" (<http://www.fssc22000.com>) sulla base di standard internazionali Iso. Non solo in quanto Fssc 22000 è un



22000, è rimasta immutata per sette anni (mentre Brc e Ifs hanno subito revisioni su base annuale o quasi, nello stesso arco di tempo).

Infine, tanto Iso 22000 quanto lo schema Fssc 22000 si prestano all'applicazione in vari comparti della filiera (si veda il box). Nella prospettiva di

Disegna (Csqa): la pubblicazione di specifiche tecniche dedicate garantisce grande flessibilità

condividere un identico approccio tra fornitori di materie prime agricole, mangimi, imballaggi, sino alla distribuzione finale e alla ristorazione collettiva.

«Fssc 22000 è stato originariamente pensato per essere applicato alle organizzazioni di produzione di alimenti, come prodotti animali, prodotti vegetali deperibili, prodotti con una lunga shelf-life e di altri prodotti alimentari (ingredienti alimentari, additivi, vitamine, bio-culture) – spiega Luigino Disegna, Presidente di Csqa Certificazioni –. Tuttavia, la pubblicazione di specifiche tecniche dedicate che coprono i Prp peculiari (i programmi dei pre-requisiti corrispondono alle buone prassi igieniche da applicarsi a ciascun comparto, ndr) di diversi settori pro-

dottivi, consente l'applicazione dello standard a molteplici settori e lo rende estremamente flessibile». Lo schema Fssc 22000 si compone infatti di: uno standard internazionale Iso 22000:2005, che definisce i requisiti di sistema (organizzazione, procedure) e buone prassi igieniche, che per la trasformazione alimentare sono state codificate nella specifica tecnica Iso/Ts 22002-1. La certificazione viene rilasciata nell'ambito della Standard Iso Guide 65 (certificazione di processo).

Per un ulteriore approfondimento si può consultare anche il manuale "Fssc22000, uno strumento per la sicurezza alimentare", pubblicato da Csqa e Federalimentare a settembre 2011. •

Lo schema vale anche per mangimi e imballaggi

Negli ultimi mesi, la "Foundation for Food Safety Certification" ha previsto di estendere il campo di applicazione del proprio schema certificativo a due ulteriori comparti che rilevano sensibilmente ai fini della sicurezza agro-alimentare: mangimi e imballaggi. Grazie anche alle corrispondenti iniziative dell'ente normatore britannico, British Standard Institution (Bsi).

L'apertura al mondo

and feed for animals"). Un documento realizzato con il supporto di grandi produttori (come Cargill, Land O'Lakes, Nestlé, Nutreco) e il contributo di organizzazioni internazionali (Fao).

Anche in questo caso, la certificazione Fssc integra lo standard di base (Iso 22000) con i Programmi dei pre-requisiti e le buone pratiche di lavorazione stabilite per le produzioni di mangimi composti e alimen-

ti zootecnici (Pas 222 appunto).

Lo scorso autunno il Bsi ha emesso la "Public Available Specification" Pas 223:2011 – "Prerequisite programmes and design requirements for food safety in the manufacture and provision of food packaging". Offrendo così la possibilità di colmare un vuoto nella certificazione della filiera produttiva, in relazione alla produzione di materiali, so-

no a vedere. •

stanze e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. Il lavoro è stato realizzato col contributo di primarie società alimentari (Coca-Cola, Unilever, Danone, Nestlé, Kraft) e di grandi produttori di imballaggi (TetraPak, Rexam, Amcor, O-I, Berry Plastics). Il prossimo passo a questo punto potrebbe essere l'estensione dello schema Fssc anche alla Gdo. Staremo a vedere. •

Dal bio al risparmio energetico, la nuova frontiera della sostenibilità

La certificazione – di per sé intesa quale attestazione di conoscenza di fatti, atti o qualità, rilasciata in forma scritta da un ente a tal fine accreditato – si basa su una norma, la cui applicazione è in genere volontaria. In alcuni casi, la certificazione costituisce la condizione per l'accesso a contratti o a trattamenti di favore nei rapporti con la pubblica amministrazione (si cita ad esempio le agevolazioni e i finanziamenti Inail associati alla certificazione dello standard Bs Ohsas 18001 sulla gestione di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro).

Il concetto di sostenibili-

tà, a sua volta, può venire ricondotto a quello di «Corporate Social Responsibility» che la Commissione europea definisce come «la responsabilità delle imprese per i loro impatti sulla società» (in linea con le «Oecd Guidelines for Multinational Enterprises», la «Iso 26000, Guidance Standard on Social Responsibility» e «United Nations Guiding Principles on Business and Human Rights»).

La sostenibilità rileva ai fini del posizionamento strategico di un'impresa, quale nuovo paradigma che si riverbera sulla «supply chain», le tecnologie e l'energia (motori ad alta ef-

ficienza, cogenerazione, trigenazione, fonti rinnovabili, sottoprodotti eccetera), la gestione aziendale (acquisizione di competenze, eco-progettazione, fornitura di dati attendibili), l'Ict («data center» ad alta efficienza), il marketing (rivisitazione del prodotto e dei valori che esprime, innovazione nel packaging, posizionamento e canali di vendita), la comunicazione istituzionale (in modo da «rendere normali i prodotti sostenibili, non far sembrare sostenibili quelli normali»).

L'approccio più completo è probabilmente quello legato all'analisi degli impatti ambientali di un pro-

dotto nel suo intero ciclo di vita, quale base per interventi focalizzati e valutazione delle variazioni a seguito di modifiche (su materie prime, tecnologie, packaging). È il cosiddetto «Life Cycle Assessment on Footprint», stabilito nello standard Iso 14040-44.

Nondimeno, considerata la complessità del tema «sostenibilità», le imprese possono concentrarsi su, suoi singoli aspetti. Nel caso di impatti dal punto di vista energetico-ambientale si può lavorare ad esempio sulla riduzione degli sprechi energetici. In questo ambito, le novità di maggior rile-

vo sono offerte dallo standard Iso 50001:2011 sui sistemi di gestione dell'energia e della norma Uni 10458:2001 sugli impianti di produzione per l'impiego di gas biologico.

«Tra le iniziative degne di menzione c'è InnESCO, "Innovation for Energy Saving Companies", nata dalla collaborazione di Csqa con Federalimentare – spiega Pietro Bonato, direttore generale di Csqa Certificazioni – con l'obiettivo di promuovere l'efficienza

energetica, sapendo cogliere le opportunità di innovazione tecnologica e organizzativa a disposizione dell'industria agroalimentare». Questo progetto sarà presentato in anteprima al Cibus, a Parma, la mattina del 9 maggio. Insieme a «Valore Condiviso», uno strumento flessibile per la comunicazione sui temi della sostenibilità e della responsabilità sociale. •

