

G.A.P., B.R.C., I.F.S. GLI STANDARD DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE

Un'opportunità concreta per il sistema agricolo

La grande distribuzione organizzata (G.d.o.) costituisce per le aziende della trasformazione alimentare il principale mercato di riferimento. Proprio la G.d.o., forse scettica di fronte alle innumerevoli certificazioni, sigle e marchi di riferimento ha introdotto propri standard qualitativi (*Protocollo G.a.p.*, *Standard B.R.C.*, *Standard I.F.S.*), cui le aziende agricole o di trasformazione possono aderire, sottoponendosi a stretti quanto rigorosi controlli.

Tra gli standard citati, il *Protocollo G.a.p.* (*Good Agriculture Practice*) è un vero e proprio "decalogo" definito dall'Euro Retailer Produce Working Group (EUREP), l'associazione dei maggiori distributori europei. In esso sono stabiliti i requisiti che il produttore agricolo deve rispettare per garantire una produzione con standard qualitativi ritenuti validi ed accettati dalle grandi catene commerciali.

A differenza di altri standard internazionali, i requisiti specificati nel *Protocollo G.a.p.* valgono in maniera esclusiva per l'azienda agricola, prendendo a riferimento le varie fasi che caratterizzano il lavoro e le attività svolte dall'agricoltore (scelta e rotazione dei terreni, utilizzo di fertilizzanti e prodotti antiparassitari, sistemi di irrigazione, sistemi di raccolta, movimentazione e conservazione del prodotto, sicurezza degli operatori, ecc.).

La scelta fatta dalla G.d.o. è stata quella di individuare, per taluni

Qualsiasi certificazione ha senso se porta valore aggiunto al consumatore (garanzia di corrispondenza al protocollo) e ai produttori (prezzo di vendita maggiore). Non sempre la seconda condizione si verifica, ma la certificazione costituisce comunque un vantaggio competitivo, perchè consente di accedere a nuovi mercati

■ Paolo Ferrari

Servizio Infrastrutture agricole e riordinamento fondiario

settori del comparto agricolo, regole comuni al fine di garantire uno standard qualitativo unico per le diverse produzioni. Ad oggi, il *Protocollo G.a.p.* più diffuso è quello per il settore "Frutta e ortaggi". Tuttavia, non è l'unico: è disponibile un *Protocollo G.a.p.* anche per il settore dell'allevamento (bovini, ovicaprini, suini, pollame), dell'acquacoltura, dei fiori recisi e delle piante ornamentali, nonché per le attività di stalla (mungitura e conservazione del latte).

Il *Protocollo G.a.p.* non intende sostituirsi ad altri standard qualitativi, specie per quanto riguarda l'origine e la tipicità del prodotto. Ben vengano quindi anche le denominazioni di origine (D.O.P., I.G.P., S.T.G.), le produzioni biologiche ed integrate, ecc. Tali certificazioni, riguardano altri ambiti operativi e, talvolta, specifiche nicchie di mercato. Il



Protocollo G.a.p. vale in maniera trasversale per tutte le produzioni di uno specifico settore (ortaggi e frutta fresca, acquacoltura, carne, ecc.), indipendentemente dalla specificità legata al metodo di produzione (es. biologico) o all'origine della materia prima (D.O.P., I.G.P., S.T.G.).

Il *Protocollo G.a.p.* nasce quindi con lo scopo di stabilire un "Modus operandi" comune per la coltivazione dei prodotti agricoli, più rispondente alle moderne esigenze dell'agricoltura sostenibile. Lo schema di protocollo prevede la certificazione dell'azienda agricola da parte di un Organismo indipendente, accreditato secondo la norma EN 45011 (stabilisce i requisiti internazionali che devono essere rispettati dagli Organismi di certificazione di prodotto). Oltre al rispetto della predetta norma, l'Organismo di controllo deve essere autorizzato da una commissione interna all'EUREP. Gli Assi principali su cui si basa il *Protocollo G.a.p.* sono i seguenti:

- a) utilizzo di tecniche riconosciute di lotta integrata;
- b) adozione di specifiche tecniche agronomiche rispetto all'ambiente;
- c) cura degli aspetti igienici nella manipolazione dei prodotti alimentari;
- d) rispetto dei requisiti generali per la salute e la sicurezza dei lavoratori agricoli.

Il *Protocollo G.a.p.* prevede la verifica, direttamente presso l'azienda agricola, di specifici obblighi in materia di:

- a) rintracciabilità dei prodotti;
- b) registrazione delle operazioni aziendali;
- c) rispetto delle normative riguardo agli Organismi geneticamente modificati (O.g.m.);
- d) ubicazioni aziendali e rotazioni colturali;

- e) scelta ed utilizzo dei fertilizzanti;
- f) difesa fitosanitaria inegrata, delle colture;
- g) modalità di raccolta ed immagazzinamento delle produzioni;
- h) trattamenti post raccolta;
- i) gestione degli scarti e dei rifiuti aziendali;
- j) formazione e sicurezza degli operatori;
- k) gestione delle segnalazioni e dei reclami;
- l) gestione di Audit interni (verifiche).

Il *Protocollo G.a.p.* prevede due modalità di certificazione: per la singola azienda agricola e per gruppi di aziende agricole tra loro associate. In quest'ultimo caso è richiesta da parte dell'Organismo di controllo la disponibilità di uno specifico disciplinare tecnico ove devono essere riportati gli elementi del sistema qualità attraverso i quali il soggetto di riferimento (cooperativa, consorzio o altra forma associativa), gestisce e coordina tutte le aziende agricole aderenti. Quanto alla fattibilità operativa a livello provinciale (Trentino) di una certificazione *Eurep G.a.p.* da parte di una qualsiasi azienda agricola, preme sottolineare che buona parte dei requisiti obbligatori definiti nel *Protocollo G.a.p.*, grazie al lavoro svolto in questi anni per il tramite dei "protocolli di intesa" è già in parte assolto. In particolare, per quanto riguarda la scelta, l'uso e la manipolazione di fertilizzanti e prodotti antiparassitari l'unico limite che il *Protocollo G.a.p.* pone a riguardo consiste nel fatto che i prodotti utilizzati devono rispettare le esclusioni e limitazioni poste dalla normativa nazionale del Paese ove il prodotto finito verrà commercializzato. Stesso discorso può essere fatto per le "Registrazioni" imposte dal

Protocollo G.a.p.; il "Quaderno di campagna", qualora compilato correttamente, è considerato un adempimento più che soddisfacente.

I Protocolli di intesa applicati in provincia di Trento, rappresentano pertanto a tutt'oggi una base di partenza per l'applicazione delle Buone pratiche agricole (G.a.p. – Good Agriculture Practices). Senza disperdere un "patrimonio" costruito negli anni, si rende ad oggi necessaria una loro rivisitazione, a fronte dei nuovi requisiti richiesti dal mercato. Nel fare questo, è necessario tenere conto del fatto che la variabile "Residui", punto di forza dei Protocolli di intesa, è solo uno dei molteplici elementi presi in considerazione dal *Protocollo G.a.p.*. Tuttavia non è l'unico, o quantomeno il principale. Il basso impatto sull'ambiente e sulla salute del consumatore, legato al ridotto utilizzo di prodotti fitosanitari, non costituisce più un "valore aggiunto". E' un requisito che il mercato dà per scontato e pertanto è difficilmente remunerabile in termini di maggiore forza contrattuale e prezzo.

E' stato detto che il *Protocollo G.a.p.* costituisce l'unico standard di riferimento riconosciuto dalla G.d.o. per le aziende agricole, singole o associate. Tuttavia, non è l'unico con cui le cooperative agricole hanno a che fare. Le aziende che vendono prodotti alimentari trasformati sul mercato inglese è più in generale sui mercati europei conoscono probabilmente gli *Standard B.R.C.* e *I.F.S.*. Senza entrare troppo nello specifico, tali standard sono stati elaborati dalle principali associazioni di distributori inglesi (B.R.C. British retail Consortium) e tedesche (I.F.S. International Food Standard); definiscono i requisiti qualitativi cui devono uniformarsi i



fornitori di prodotti alimentari (aziende di trasformazione) per accedere ai rispettivi mercati nel caso di vendita di "Prodotti a marchio", ossia nei casi in cui è direttamente il distributore che, sotto la propria responsabilità, appone il proprio marchio sul prodotto (prodotti Coop, Consilia o Primia).

Lo *Standard B.R.C.* prevede, a carico dell'azienda di trasformazione fornitrice:

- a) l'attuazione di un sistema di autocontrollo igienico h.a.c.c.p.;
- b) l'attuazione di un sistema di gestione della qualità;
- c) il rispetto delle normative ambientali;
- d) l'attuazione di un piano di controllo prodotto/processo;
- e) la periodica formazione e addestramento del personale.

Lo *Standard B.R.C.* prevede due tipologie di certificato: Foundation level (livello base) o Higher level (livello superiore), rilasciato in base alle esigenze dell'organizzazione ed alla capacità di quest'ultima di implementare in maniera efficace il Technical standard B.R.C.. I rapporti di verifica rilasciati dall'Organismo di certificazione descrivono accuratamente le performance aziendali, evidenziando i processi critici dell'organizzazione

verificata, permettendo così all'operatore della filiera di valutare l'affidabilità dei potenziali fornitori.

Lo *Standard I.F.S.* prevede, a carico dell'azienda di trasformazione fornitrice:

- a) la gestione della qualità (include l'h.a.c.c.p.);
- b) la gestione delle risorse (umane e tecnologiche);
- c) la gestione dei processi produttivi tramite specifiche procedure;
- d) la definizione di un sistema di monitoraggio e controllo dei processi;

Anche lo *Standard I.F.S.* prevede due tipologie di certificazione: il livello base ed il livello avanzato. A differenza della certificazione B.R.C., nel caso dell'I.F.S. il livello di certificazione non costituisce una libera scelta dell'azienda, ma è il risultato delle attività di verifica che vertono pertanto sul rispetto dei requisiti dello standard di riferimento. Il risultato finale è ottenuto attraverso un sistema di punteggi e l'esito è determinato in funzione della percentuale raggiunta dall'azienda verificata (75% dei requisiti base per il livello base; 90% dei requisiti base e 70% dei requisiti avanzati per il livello avanzato).

La logica dello *Standard B.R.C.*

e dello *Standard I.F.S.*, a differenza dei soggetti destinatari, è la medesima del *Protocollo G.a.p.*, ossia: stabilire requisiti qualitativi comuni tra più possibili produttori/trasformatori al fine di garantire, con ragionevole certezza, costanza ed uniformità qualitativa del prodotto coltivato, trasformato e venduto.

A livello di Trentino-Alto Adige, diverse Organizzazioni dei produttori si stanno adeguando ai differenti Standard qualitativi menzionati. Da alcuni anni, ad esempio, il Consorzio Melinda ha avviato un "Progetto qualità" che prevede, entro il 2008, la certificazione dell'intera filiera produttiva, a garanzia della qualità del prodotto venduto. Nello specifico, il consorzio di 2° grado si è mosso su più fronti ed in tempi successivi.

In prima battuta, tutte le cooperative aderenti al Consorzio Melinda hanno ottenuto la certificazione di sistema qualità UNI EN ISO 9001: 2000. Ciò significa che le attività di "Conferimento, frigoconservazione, confezionamento e vendita" del prodotto sono realizzate nel rispetto di specifiche procedure ed istruzioni operative, applicate e verificate periodicamente.

In seconda battuta, il Consorzio Melinda ha raccolto e documentato i dati e le informazioni necessarie ad ottenere la Denominazione di origine protetta "Mela della Valle di Non", a garanzia del fatto che l'intera produzione che si fregia del marchio D.O.P. proviene dal bacino geografico indicato nel Disciplinare di produzione, riconosciuto e autorizzato sia dal Ministero dell'Agricoltura che dall'Unione Europea.

Tale indicazione di origine (D.O.P.), disciplinata da apposito Regolamento comunitario (Reg. CE 2081/92) prevede l'utilizzo esclusivo del nome

commerciale per tutte le produzioni che legano in maniera esclusiva la provenienza della materia prima e la relativa lavorazione a specifici ambiti territoriali. A differenza della D.O.P., l'Indicazione geografica protetta (I.G.P.), consente che parte della materia prima o talune fasi di lavorazione provenga o vengano svolte all'infuori del bacino territoriale indicato nel disciplinare di produzione.

Il rispetto dei requisiti ISO 9000 e di quelli legati alla Denominazione di origine protetta (D.O.P.) è periodicamente verificato da C.S.Q.A. Certificazioni S.r.l. di Thiene, Organismo di certificazione Leader nel settore agroalimentare, conforme alle norme EN 45011 e EN 45012, ossia le norme rispettivamente in vigore per gli organismi di certificazione di prodotto e di sistema qualità. Le predette "certificazioni" (ISO 9001:2000 e D.O.P.) escludevano in un certo qual modo in maniera diretta l'artefice vero della qualità del prodotto, ossia l'azienda agricola. Pertanto, il consorzio Melinda ha predisposto un Piano operativo attraverso il quale, con l'aiuto del Centro di Assistenza Tecnica di S. Michele all'Adige (C.a.t.), ottenere la certificazione *Eurep G.a.p.* per tutte le aziende agricole conferenti ai diversi magazzini del Consorzio.

Nelo specifico, il Piano operativo prevede l'adeguamento al *Protocollo G.a.p.* per tutte le aziende aderenti al consorzio Melinda in più fasi. D'apprima il *Protocollo G.a.p.* sarà applicato alle aziende agricole del Polo Cocea (COCEA, SARC, UFC); successivamente alle aziende del polo Contà (CONTA', COL, SFC); in seguito aderiranno le aziende della "Terza sponda" (TERZA SPONDA, SCAF,



SABAC). Entro il 2008 tutte le altre aziende agricole.

Per contro, anche i maggiori consorzi dell'Alto Adige si stanno muovendo a riguardo. VI.P, l'Associazione delle cooperative ortofrutticole della Valle Venosta, dispone per tutte le cooperative aderenti (9) della certificazione ISO 9001: 2000 e della certificazione I.F.S.. Delle 1850 aziende agricole conferenti, già 650 sono conformi al *Protocollo G.a.p.* ed è previsto l'adeguamento per tutta la compagine sociale entro la fine del 2006.

Quanto a VO.G., delle 23 cooperative aderenti, ben 20 dispongono della certificazione ISO 9001: 2000; tra queste, 10 cooperative hanno anche la certificazione I.F.S.; quasi tutte le cooperative hanno inoltre completato positivamente l'iter per la verifica di conformità allo standard B.R.C.; infine, a completare il quadro, delle 5600 aziende agricole conferenti 930 risultano conformi al *Protocollo G.a.p.*; la direzione centrale intende estendere tale riconoscimento a tutte le aziende conferenti entro il 2007.

Entrambi i Consorzi Altoatesini, a differenza di Melinda, hanno avviato tramite il Consorzio Mela Alto Adige le pratiche per ottenere il riconoscimento territoriale dell'Indicazione geografica protetta (I.g.p.), meno vincolante della D.O.P..

Ciascuna delle "strade" intra-

prese prevede l'utilizzo di specifici strumenti gestionali volti a garantire la qualità. Alcuni sono calibrati sull'azienda agricola (*Eurep G.a.p.*), altri sul centro di lavorazione (ISO 9001: 2000, B.R.C., I.F.S.), altri ancora sull'origine del prodotto (D.O.P. o I.G.P.). Non è nostro compito giudicare quale delle strategie scelte sia più giusta o migliore. E' invece doveroso riconoscere gli sforzi che i consorzi citati stanno facendo al fine di individuare nuove opportunità per riuscire ad emergere in una situazione in cui la qualità del prodotto è fattore sempre più determinante, vista l'impossibilità di competere con altri Paesi sul fronte prezzo.

In chiusura, una riflessione cui mai è data sufficiente importanza. Qualsiasi certificazione, qualunque essa sia, ha senso se porta valore aggiunto. Sia nei confronti del consumatore (in termini di maggiori garanzie circa le specifiche qualità del prodotto) che del produttore (in termini di maggiore remunerazione del prodotto venduto o conferito). Non sempre, purtroppo, il vantaggio per il produttore può essere tradotto in termini di maggiore prezzo. A volte, a parità di remunerazione, costituisce un "vantaggio competitivo" anche il potere accedere o mantenere, nel caso migliore, specifici mercati.