



Confederazione Italiana Agricoltori di Savona  
Sede Provinciale  
Via Dalmazia 167, 17031 ALBENGA (SV)  
Tel: 0182-53176 Fax: 0182- 544065  
e-mail: [cia@albenga.it](mailto:cia@albenga.it) - [www.cialiguria.it](http://www.cialiguria.it)

Dr. Agr. Gianluigi Nario  
Responsabile Assistenza Tecnica  
C.I.A. Savona  
Tel: 3483945990  
E-mail: [g.nario@cia.it](mailto:g.nario@cia.it)

## CERTIFICAZIONI DI QUALITA': ECCO ALCUNI SISTEMI DI CERTIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI

### LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA

Per la certificazione delle produzioni agroalimentari e delle piante aromatiche e la successiva vendita del prodotto come "Prodotto da agricoltura biologica", l'azienda agricola deve aver rispettato le norme dell'agricoltura biologica dettate dai nuovi **Regolamenti (CE) n.834/2007 e 889/2008 e n. 1235/2008** e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici.

Il Codex Alimentarius definisce l'agricoltura biologica come un sistema globale di produzione agricola che privilegia la gestione razionale delle risorse interne all'azienda e l'uso limitato degli inputs esterni ( concimi chimici e agrofarmaci di sintesi) a salvaguardia dell' ambiente in tutti i suoi aspetti.

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione che mira essenzialmente:

- a custodire la fertilità del terreno a lungo termine, riciclando i rifiuti di origine vegetale e animale (concimi organici) al fine di restituire gli elementi nutritivi alla terra, riducendo in tal modo il più possibile l'utilizzo di risorse non rinnovabili;
- ad aumentare la diversità biologica;
- a lavorare con i sistemi naturali piuttosto che cercare di dominarli;
- a coltivare senza impiego di prodotti chimici di sintesi e di OGM (organismi geneticamente modificati);
- ad annullare o ridurre nei minimi del possibile ogni forma di inquinamento dell'agroecosistema e delle risorse idriche;
- a un maggior rispetto degli animali allevati perseguendo, come obiettivo principale il loro benessere;
- a manipolare i prodotti agricoli, con particolare attenzione ai metodi di trasformazione, allo scopo di mantenere l'integrità biologica e le qualità essenziali del prodotto in tutte le varie fasi;
- ad assicurare ai produttori agricoli un sufficiente reddito e soddisfazione dal loro lavoro, in un ambiente sano.

## LA CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO

Lo scopo della certificazione di prodotto rilasciata ad un'azienda è quello di rilasciare certificazione di conformità, dietro acquisizione di evidenze oggettive, che un prodotto o un processo produttivo è conforme a una norma tecnica e/o a requisiti preventivamente specificati, contenuti in un "Disciplinare Tecnico di Produzione".

La certificazione di conformità è rilasciata solo dopo la valutazione dell'attività ispettiva eseguita secondo l'iter procedurale standardizzato dall'Organismo di Controllo; nonché sulla base di riscontri documentali e sulla valutazione dei risultati di eventuali analisi svolte su campioni di prodotto prelevati nelle aziende assoggettate. La certificazione di conformità al disciplinare tecnico privato è applicata a tutte le aziende del settore agroalimentare. Per ottenere la certificazione, un'azienda dovrà dimostrare di essere conforme a una norma e/o a requisiti preventivamente specificati, contenuti in un "Disciplinare Tecnico di Produzione". La certificazione di conformità può essere rilasciata a fronte di:

- norma o documento tecnico riconosciuto dal sistema di normazione nazionale e/o internazionale;
- disciplinare tecnico approvato da una Autorità Pubblica (Comunità Europea, Ministeri, Regioni) ed oggetto di una pubblicazione ufficiale;
- disciplinare tecnico privato redatto e promosso dall'azienda stessa che richiede la certificazione;

Questo tipo di certificazione volontaria è volta alla valorizzazione delle produzioni aziendali, al rispetto dell'ambiente e della qualità dei prodotti agroalimentari.

**Disciplinare tecnico:** norma tecnica, pubblica o privata, contenente procedure operative specifiche e dettagliate atte a garantire l'ottenimento di uno specifico prodotto agroalimentare.

**Certificazione:** procedura attraverso la quale una terza parte indipendente fornisce assicurazione scritta che un prodotto o sistema è conforme ai requisiti specificati.

## LA CERTIFICAZIONE GLOBALGAP

Il protocollo Global GAP definisce le buone pratiche agricole ( G.A.P. > Good Agricultural Practice ) relative agli elementi essenziali per lo sviluppo della best practice (migliore tecnica) applicabili ad aziende agricole, coltivazioni e prodotti della terra, allevamenti.

Il protocollo è stato creato dall'Eurep (Euro-Retailer Produce Working Group), che unisce alcune tra le più importanti catene commerciali europee, al fine di rispondere alle crescenti esigenze di sicurezza alimentare e di rispetto dell'ambiente.

Il protocollo prevede la gestione di requisiti relativi a:

- Aspetti ambientali (storia e gestione dei siti, gestione del terreno e dei rifiuti)
- Prodotto (fitofarmaci impiegati, tecniche di irrigazione, protezione delle colture, modalità di raccolta e trattamenti post raccolta)
- Salute degli animali
- Salute e sicurezza dei lavoratori e le loro condizioni di lavoro
- Elementi relativi alla gestione aziendale.

Sono possibili **due opzioni di certificazione** a fronte del Protocollo GLOBAL GAP:

- singola azienda agricola: **Opzione 1**
- cooperativa o associazione di aziende agricole. Per questa opzione viene richiesta anche la stesura di un Disciplinare Tecnico che descriva gli elementi di Sistema Qualità attraverso i quali la cooperativa/associazione gestisce e coordina tutte le aziende agricole per garantire la conformità ai requisiti richiesti dal Protocollo Globalgap: **Opzione 2**

Per ulteriori approfondimenti visitare il sito [www.globalgap.org](http://www.globalgap.org)