

LA CITTÀ DELLA QUALITÀ

GLOBALGAP

IMQFOOD
LA SICUREZZA CHE ALIMENTA LA QUALITÀ

GLOBALGAP: LA CERTIFICAZIONE DEL SETTORE DELLA PRODUZIONE PRIMARIA

GLOBALGAP: nasce nel 1997 da un'iniziativa di un gruppo di aziende della Grande Distribuzione europea che in un momento successivo (anno 2000), hanno dato luogo ad una partnership con rappresentanti del mondo agricolo.

Le ragioni che hanno portato alla nascita degli standard GLOBALGAP sono da ricondurre ad alcuni eventi che hanno riguardato fenomeni di emergenza in campo sanitario.

Nello stesso periodo, si sono aggiunte tematiche "nuove" come, per esempio, l'ingresso sul mercato di prodotti contenenti o derivanti da organismi geneticamente modificati che, in qualche modo, hanno destato non poche perplessità, soprattutto in termini di comunicazione.

Da questo background, nasce il primo standard "EUREPGAP Fruit & Vegetables" che, per la prima volta si rivolge alla produzione primaria ortofrutticola promuovendo l'utilizzo delle buone pratiche agricole (GAP). Nel 2007 è stato pubblicato lo standard "Globalgap Integrated Farm Assurance" divenuto obbligatorio dal 1° gennaio 2008. Lo standard è coposto da diversi moduli che sono in parte comuni e applicabili alle filiere produttive, in parte sono specifici per la tipologia di prodotto considerato (fruit and vegetables, flowers and ornamentals, coffee (green), tea, combinable crops). I soggetti coinvolti nei comitati GLOBALGAP sono:

- **SUPPLIER MEMBERS**
Produttori
- **RETAIL AND FOOD SERVICE MEMBERS**
Grande Distribuzione/Industria
- **ASSOCIATED MEMBERS**
Membri associati (produttori di sostanze fitosanitarie, laboratori, organismi di certificazione, ecc).

Contenuti

Gli standard sopra indicati, sono accomunati dall'utilizzo sistematico delle buone pratiche agricole volte al minore utilizzo di fitofarmaci e fertilizzanti per la coltivazione dei prodotti ortofrutticoli e per la produzione di prodotti per l'alimentazione animale, il tutto a favore della sicurezza alimentare verso il consumatore e l'ambiente.

A questi elementi, si integrano aspetti di carattere etico e di attenzione alle condizioni di lavoro.

Certificazione

FoodPLUS, l'organizzazione che coordina le attività di GLOBALGAP, richiede che l'iter seguito dagli organismi di certificazione sia quello dell'accreditamento.

Le "tipologie" di certificazione, possono essere ricondotte a 2 principali:

OPZIONE 1: Azienda agricola singola che intende certificare le proprie attività a fronte dei requisiti definiti dallo standard GLOBALGAP riferibile alla propria attività (es. prodotti ortofrutticoli, allevamento del bestiame, ecc.)

OPZIONE 2: Gruppo di aziende agricole (es. cooperative di produttori) che intende certificare le attività in campo a fronte dei requisiti definiti dallo standard GLOBALGAP di riferimento, integrati da elementi di sistema qualità. In questo caso, il certificato viene rilasciato all'organizzazione capofila.

A queste due opzioni si aggiungono l'OPZIONE 3 e 4 che riguardano il benchmarking di schemi di certificazione volontari che devono essere valutati da parte di GLOBALGAP secondo una procedura descritta nella documentazione di riferimento (GLOBALGAP General Regulation in revisione applicabile).

Per quanto attiene l'iter di certificazione, l'organizzazione richiedente, dopo aver presentato la domanda di certificazione all'organismo, deve sottoscrivere un

contratto di sublicenza tra l'organismo e la stessa azienda nel quale sono contenuti tutti i vincoli per il rispetto dello standard in tutti i suoi punti (dai requisiti alla pubblicizzazione della certificazione).

A seguito della sottoscrizione di tali accordi, l'azienda viene registrata c/o GLOBALGAP e può essere eseguita la verifica di certificazione.

Vantaggi

Per i produttori

- Possibilità di accedere ai mercati internazionali
- Uniformità con gli standard univoci di riferimento della GDO per quanto riguarda le produzioni agricole
- Utilizzare uno strumento, la certificazione, che dà valore aggiunto alle produzioni agricole e che può consentire di valorizzare le stesse sul mercato
- Sfruttare le sinergie esistenti con altri schemi (ISO 9001:2000; ISO 22000; HACCP, certificazioni di prodotto) integrandone i diversi requisiti.

Per i Retailers

- Accordi definiti e chiari con i produttori data la presenza di uno standard globale
- Riduzione dei rischi per la salute dei consumatori per quanto riguarda la fase di produzione primaria, di trasformazione e promozione di un'agricoltura sostenibile.
- Conformità agli aspetti normativi in continua evoluzione in termini di armonizzazione (rintracciabilità, residui massimi ammessi, ecc.)
- Garanzia del rispetto delle condizioni di lavoro (anche in termini di comunicazione), in paesi produttori che non hanno definito in modo puntuale una normativa rigorosa su tali aspetti.