



## Stato dell'arte e prospettive degli audit per la certificazione volontaria

---

Marzio Quassolo  
Davide Troncon

Marghera, 18 gennaio 2008

### Argomenti

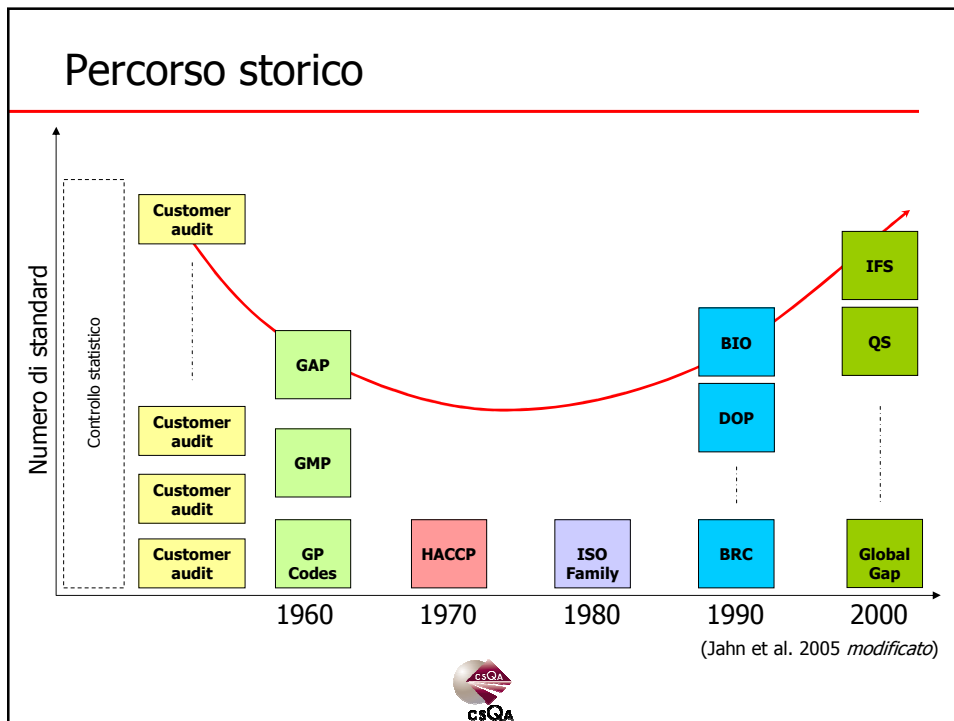
---

- Sviluppo e diffusione degli Standard
- Il ruolo degli Organismi di Certificazione
- Prospettive





## Sviluppo e diffusione degli standard



## Lo sviluppo dopo l'HACCP

Influenzato principalmente dai seguenti fattori:

- Cambiamento significato di qualità
- Mercato target
- Legislazione
- Copertura filiera alimentare

(Jahn et al. 2005; Fulponi, 2006)



## Quadro di riferimento

	Public		Private	
	Mandatory	Voluntary	Collectives	B2B
<b>National</b>	National legislation	UNI 10854	BRC	Nature's Choiche (Tesco)
		UNI 10939	Dutch HACCP	Field to Fork (Mark & Spencer)
		UNI 11020	Assured Food Standard	Filière qualité (Carrefour)
			Qualitat und Sicherhei	Terre e saveur (Casino)
		Integrale Keten Beheersing	TD's of CB	
<b>Pan European or International</b>	EU Legislation	ISO 9001	Global GAP	
		ISO 22000	IFS	
		ISO 22005	SQF	

(Henson 2006 *modificato*)





## Il ruolo degli Organismi di Certificazione

---

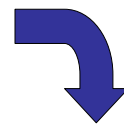
### Processo di certificazione

---

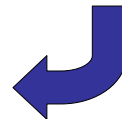
atto volontario con cui una  
**ORGANIZZAZIONE**  
interessata richiede



di valutare la propria  
conformità rispetto a  
**STANDARD PRIVATI**



**ENTE DI  
CERTIFICAZIONE**  
esterno, indipendente  
ed accreditato



## Organismo di Certificazione

---

Per svolgere verifica di terza parte, l'organismo deve garantire e dimostrare di possedere **tre caratteristiche fondamentali**, e precisamente:

- *Indipendenza*
- *Competenza*
- *Accreditamento*



## Indipendenza

---

Viene **garantita** dalla presenza del **Comitato di Certificazione**, ovvero l'organo che prende la decisione di certificazione, e che rappresenta tutte le categorie del settore (es. nel caso della filiera alimentare, si va dal produttore agricolo fino al consumatore).



## Competenza

---

Viene **garantita** attraverso la **dimostrazione** della effettiva **conoscenza nel settore** nel quale l'Organismo di Certificazione decide di operare.



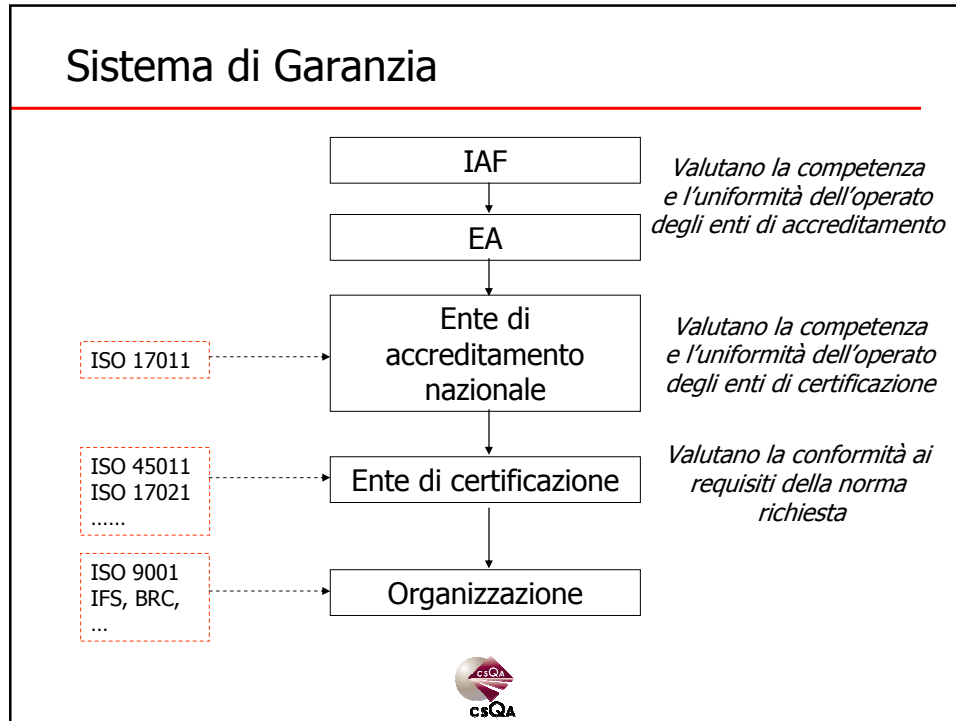
## Accreditamento

---

E' un **sistema volontario** di **controllo** sull'operato dell'Organismo di Certificazione, finalizzato a garantire l'**efficacia**, la **trasparenza** e la **credibilità** dei metodi di certificazione (Thione, 2002).

In Italia questo ruolo e' svolto dal **Sincert**, il Sistema Nazionale per l'Accreditamento degli Organismi di Certificazione.





## Certificazione di Parte Terza

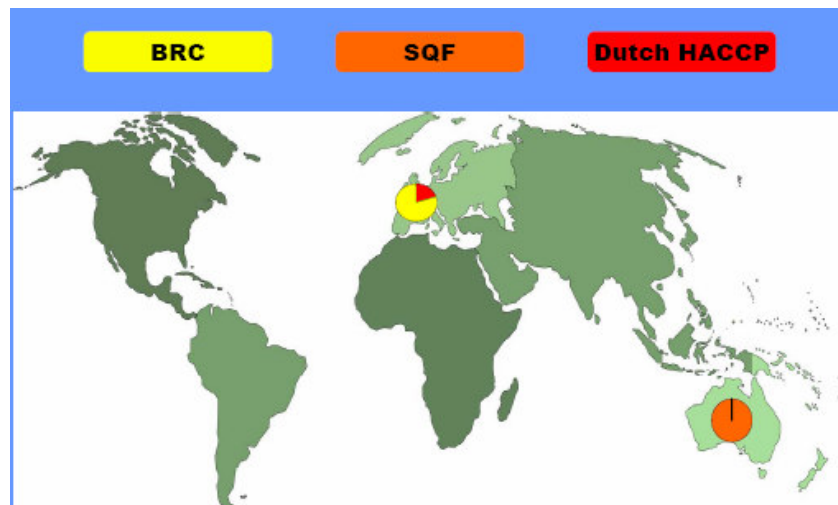
---

La certificazione di parte terza si è affermata, nel corso di quest'ultimo decennio, come rilevante meccanismo di regolazione nel mercato agroalimentare globale, riconfigurando le relazioni politiche, sociali ed economiche del settore (Hatanaka et al., 2005).



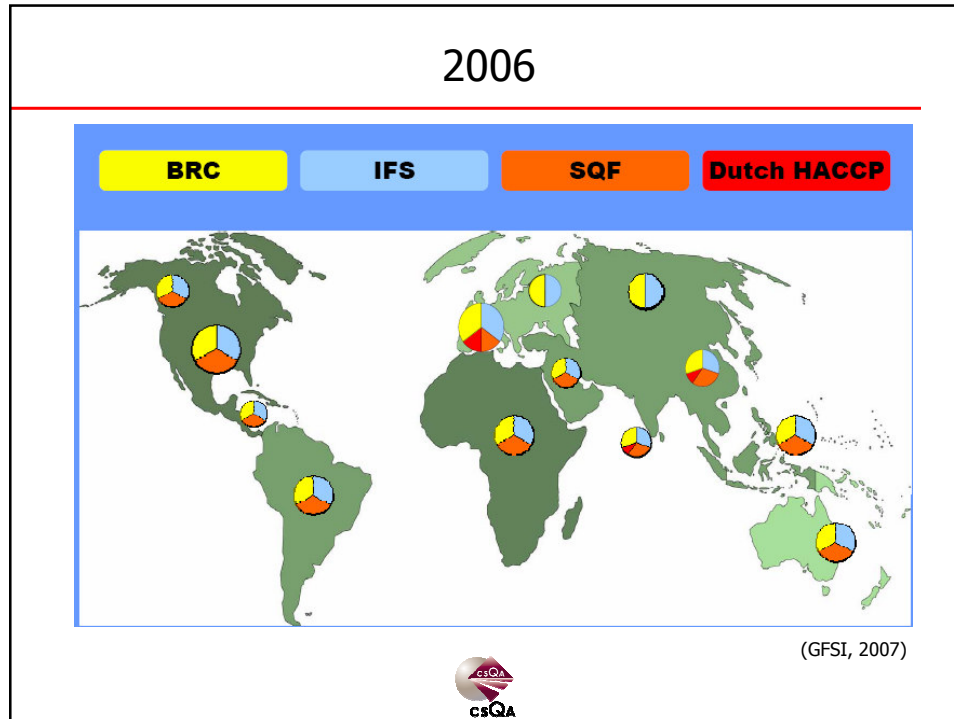
2000

---



(GFSI, 2007)





## Perché la certificazione ?

---

- Riduzione del rischio e della responsabilità
- Rafforzamento della due diligence
- Soddisfacimento dei requisiti cogenti
- Aumento della capacità di accesso al mercato
- Riduzione dei costi
- Maggiore capacità di gestione

(Tanner, 2000)





**Grazie per l'attenzione!**

**Dott. Marzio Quassolo**  
Cell. 340 9168006  
Email: m.quassolo@csqa.it

Piazzale Antonio Barezzi, 3  
43100 PARMA – Italy  
Tel. 0521 231596 Fax 0521 221848  
Email: parma@csqa.it