


LA CERTIFICAZIONE VOLONTARIA

PREMESSA

La certificazione volontaria di prodotto nasce dalla necessità da parte delle Organizzazioni che operano nel settore agroalimentare (Aziende produttrici, vitivinicole, ecc.) di posizionare, valorizzare e differenziare il proprio prodotto sul mercato.

Infatti, le nuove esigenze di mercato e qualche recente scandalo, che hanno coinvolto il settore agroalimentare (compreso il vitivinicolo) hanno spinto le Aziende del settore verso la ricerca di strumenti in grado di garantire al consumatore qualità, sicurezza ed affidabilità del proprio prodotto.

Tale esigenza può essere soddisfatta unendo al rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza igienico sanitaria dei prodotti agroalimentari, un **valore aggiunto** al prodotto offerto dall'Azienda al consumatore ed in grado di soddisfarne le esigenze. Infatti, nel corso degli ultimi anni il consumatore ha sviluppato una notevole sensibilità, attenzione e cultura verso alimenti tipici, tradizionali preparati ed ottenuti nel rispetto delle prerogative imposte dalla normativa sotto il profilo della qualità, della sicurezza e del basso impatto ambientale.

Il sistema di certificazione prevede, in ogni caso, l'apposizione di un marchio: marchio di qualità nel caso di "certificazione volontaria". Il marchio attesta che il prodotto soddisfa i requisiti applicabili, coperti dal marchio stesso e che l'Organismo (CEVIQ ) che ne ha autorizzata l'apposizione è competente e qualificato allo scopo.

L'attività viene svolta mediante procedimenti tecnici, comunemente denominati schemi di certificazione.

RIFERIMENTI PER LA QUALITA' del SETTORE AGROALIMENTARE

AMBITO COGENTE: è rappresentato da tutta la legislazione nazionale e comunitaria che stabilisce i principi generali da rispettare da parte delle Organizzazioni al fine di garantire ai consumatori un prodotto sicuro dal punto di vista igienico sanitario sotto il profilo delle caratteristiche nutrizionali (normativa etichettatura, Legge 238 del 2016, Reg. UE 33/2019 e Reg. UE 34/2019, pacchetto igiene, ecc).

AMBITO REGOLAMENTATO: è rappresentato dai regolamenti comunitari che tutelano le produzioni di determinate aree geografiche, o ottenute nel rispetto di tradizionali tecniche di produzione e/o utilizzando materie prime tradizionali (DOP, IGP, STG).

AMBITO VOLONTARIO: è rappresentato da riferimenti normativi elaborati da Enti di normazione con il consenso di tutte le parti interessate, o norme elaborate da Organizzazioni che determinano la definizione di standard qualitativi dei prodotti alimentari (Regolamento Tecnico).

CHE COS'È

La certificazione di prodotto in ambito volontario, dal punto di vista tecnico, viene definita come un atto formale con il quale un organismo di certificazione (**CEVIQ srl**) dichiara, con ragionevole attendibilità, che **un prodotto è conforme ad un determinato documento tecnico di riferimento (*norma tecnica*)**.

Quindi, la certificazione di prodotto volontaria, attesta la conformità del prodotto a determinati requisiti preventivamente specificati e definiti in una norma o in un Regolamento Tecnico e che possono riguardare sia le **caratteristiche finali** del prodotto che la **modalità di produzione e commercializzazione**.


La condizione *sine qua non* per poter accedere all'istituto della certificazione di prodotto è stabilita dal fatto che le caratteristiche del prodotto comunicabili al consumatore e quindi certificabili devono essere verificabili e/o misurabili.

GLI OBIETTIVI

Le motivazioni che portano un'Azienda a richiedere la certificazione di prodotto dipendono dalla volontà della stessa di informare il consumatore su alcune particolari e significative caratteristiche del prodotto stesso che lo differenziano dagli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica.

La certificazione volontaria di prodotto quindi, da un lato consente al consumatore di conoscere quello che acquista, e dall'altro costituisce per l'Organizzazione un mezzo per rafforzare la propria immagine valorizzando allo stesso tempo le caratteristiche del prodotto ed acquistando la fiducia del consumatore.

In sintesi la scelta, da parte dell'azienda, dei requisiti certificabili del prodotto si basa sulla, volontà di informare il consumatore e la propria clientela (ristorazione, GDO, ecc.) di alcune particolari e significative caratteristiche che differenziano il prodotto dagli altri della stessa categoria.

A questo proposito risulta determinante la possibilità di comunicare al consumatore la certificazione apponendo in etichetta il **marchio di conformità** () rilasciato dall' Organismo di Certificazione.

IN SINTESI

Per fare richiesta di certificazione sono indispensabili 4 elementi:

- l'Organizzazione (un'azienda singola o più imprese variamente associate o collegate) che predispose il Disciplinare Aziendale o **Regolamento tecnico**;
- il prodotto da sottoporre a certificazione, con le relative caratteristiche verificabili e/o misurabili;
- l'**Organismo di Certificazione** (OdC) indipendente e competente del settore, quale CEVIQ;
- il documento normativo, che può essere una norma di riferimento, oppure un documento pubblico predisposto dall'Ente di Certificazione o depositato presso lo stesso.

VANTAGGI

- La valorizzazione delle caratteristiche del prodotto;
- la comunicazione della certificazione direttamente sul prodotto (utilizzando il marchio di conformità con il logo CEVIQ);
- la promozione dell'immagine aziendale;
- le possibili sinergie, nel caso di verifiche congiunte, con la certificazione di sistemi gestionali, in quanto nella certificazione di prodotto vengono verificati anche quegli aspetti del sistema produttivo aziendale che influiscono in modo significativo sul prodotto finito.

ITER DI CERTIFICAZIONE

1. l'Organizzazione interessata (Azienda) presenta la Domanda per la Certificazione a CEVIQ srl;
2. CEVIQ srl, sulla base della Domanda per la Certificazione e della documentazione presentata dall'Azienda richiedente (in particolare gli obiettivi della certificazione ed il Regolamento tecnico proposto), propone lo "Schema di certificazione" e formula l'Offerta economica preventiva;
3. accettazione da parte dell'Organizzazione richiedente dell'Offerta economica – preventiva formulata da CEVIQ srl;
4. valutazione da parte di CEVIQ srl, della documentazione presentata dall'Organizzazione richiedente;
5. predisposizione da parte di CEVIQ srl, del Regolamento Tecnico/Standard di riferimento di prodotto;

6. approvazione del Regolamento Tecnico/Standard di riferimento da parte della Funzione Tecnica di Delibera di CEVIQ srl (Comitato di certificazione) ;
7. la conferma della richiesta di certificazione da parte dell'Azienda, con l'inizio dell'implementazione del Regolamento Tecnico/Standard di riferimento e la conseguente realizzazione del prodotto con le caratteristiche e modalità indicate nella documentazione timbrata;
8. ispezione, presso l'Organizzazione, degli Ispettori di CEVIQ srl;
9. prelievo dei campioni di prodotto per i controlli analitici (se previsto nel Regolamento Tecnico/Standard di riferimento);
10. decisione in merito alla certificazione di prodotto da parte della Funzione Tecnica di Delibera (Comitato di certificazione) comprensivo dell'approvazione del programma di sorveglianza definitivo;
11. formulazione dell'Offerta economica – Sorveglianza da parte di CEVIQ srl;
12. accettazione da parte dell'Organizzazione richiedente dell'Offerta economica – Sorveglianza formulata da CEVIQ srl;
13. rilascio, da parte di CEVIQ srl, del certificato di conformità e della licenza d'uso del marchio e del certificato di conformità.

CEVIQ potrà accreditarsi da Accredia per la certificazione volontaria di prodotto agroalimentare (valutazione da concordare con l'organizzazione).

IL PRODOTTO

**VARIETA' _____ ANNATA _____ IDENTIFICATO DAL CODICE "XX" IN
CORRISPONDENZA DEL NUMERO DI LOTTO _____ E COMMERCIALIZZATO
IN BOTTIGLIE N° _____ DA _____ LITRI _____**

DELL'AZIENDA

RAGIONE SOCIALE COMPLETA

E' CONFORME AL REGOLAMENTO TECNICO

NEL RISPETTO DEI SEGUENTI REQUISITI :

RINTRACCIABILITA' DEL PRODOTTO DALLA FASE DI COLTIVAZIONE DELL'UVA ALLA FASE DI IMBOTTIGLIAMENTO
SOGGETTI DELLA FILIERA: UNITA' VITATE IN CONDUZIONE DALL'AZIENDA, CANTINA DI VINIFICAZIONE, CENTRO DI
IMBOTTIGLIAMENTO

ELEMENTI TRACCIATI: TIPOLOGIA DI TRATTAMENTO ANTIPARASSITARIO UTILIZZATO (FORNITORE E LOTTO) E RISPETTO
DEI TEMPI DI CARENZA, PRODOTTI ENOLOGICI UTILIZZATI (FORNITORE E LOTTO), INDICAZIONE PRODOTTO TRACCIATO
CERTIFICAZIONE RILASCIATA IN CONFORMITA' AL REGOLAMENTO ACCREDIA _____

IL PRESENTE CERTIFICATO E' SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO CEVIQ.

LA VALIDITA' DEL PRESENTE CERTIFICATO E' SUBORDINATA A SORVEGLIANZA PERIODICA E RINNOVO TRIENNALE

PRIMA EMISSIONE: GG/MM/AA

EMISSIONE CORRENTE: GG/MM/AA

SCADENZA: GG/MM/AA

IL RESPONSABILE

IL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE DI SISTEMA

L'Organizzazione con Sistema di Gestione certificato da CEVIQ può utilizzare il relativo **Marchio** in conformità alle disposizioni contenute nel regolamento d'uso.

Il Marchio può essere riportato sui prodotti e/o sui loro imballi primari, può essere utilizzato anche su pubblicità, bollettini informativi, carta da lettera o altro, purché risulti ben chiaro che si tratta di Certificazione di Prodotto e sia sempre assicurata la riferibilità del prodotto al Certificato CEVIQ (n.) e al documento di riferimento (Norma, Documento Tecnico, altro).

PRODOTTO CERTIFICATO DA



VINO OTTENUTO DA UVE PRODOTTE IN ASSENZA DI _____