

La certificazione Brc Food

A cura di
Pamela Lombardi e Roberta Spadoni
DEIAgra-Università di Bologna e CMI-Italy¹

Un'analisi dei principali elementi d'impatto nelle imprese agroalimentari italiane

Dopo anni di diffusione degli standard privati imposti dalla GDO, è emersa l'esigenza da parte del mondo della ricerca e degli operatori coinvolti nel processo di certificazione di valutarne l'impatto dal punto di vista culturale, organizzativo, gestionale ed economico. In particolare, le informazioni riportate in questo articolo riguardano l'impatto della certificazione BRC Food (Global Standard for Food Safety) sulle imprese Italiane attraverso un'analisi delle percezioni dei Responsabili Qualità. Le informazioni desunte potranno essere utilizzate in primis dagli operatori del settore per trovare soluzioni che siano sempre più in grado di rispondere alle aspettative e alle problematiche riscontrate dai propri clienti.

Perché il BRC

Le crisi alimentari di questi ultimi anni e la globalizzazione dei mercati hanno spinto sempre più

verso il bisogno di un rafforzamento della definizione di regole sulla sicurezza dei prodotti agroalimentari.

Nell'ambito della certificazione volontaria, si sono andati sempre più diffondendo standard privati legati alla Grande Distribuzione Organizzata, che attualmente, anche attraverso il moltiplicarsi delle private label, condizionano ed orientano il mercato agroalimentare. Sulla spinta delle richieste delle principali catene europee, i fornitori hanno sempre più aderito a standard come GLOBALGAP, BRC e IFS che permettono ai retailer e agli operatori dei servizi connessi al sistema agroalimentare di assumere ragionevoli precauzioni e di esercitare diligenti controlli per ridurre il rischio nello sviluppo, produzione, distribuzione, pubblicità o vendita di prodotti alimentari al consumatore.

Il seguente studio pone in evidenza le motivazioni interne ed esterne all'azienda che possono supportare la diffusione di tali strumenti, svolgendo un'analisi dettagliata dell'impatto dell'adozione dello standard sui fornitori interessati. In particolare, l'indagine è stata condotta sullo standard BRC, documento tecnico elaborato dall'omonimo consorzio inglese (British Retail Consortium) e riconosciuto come pre-requisito nell'ambito delle transazioni commerciali, volte all'approvvigionamento di prodotti private label, dal 90% dei retailer del Regno Unito.

¹ CMI Italy, ente di certificazione specializzato nel settore alimentare, ha affidato al Dipartimento di Economia ed Ingegneria agrarie Alma Mater Studiorum-Università di Bologna, il compito di indagare l'impatto della certificazione BRC Food in Italia finanziando una dettagliata ricerca di marketing di cui si riportano alcuni risultati preliminari di tipo descrittivo.

Il documento tecnico si basa su alcuni principi fondamentali:

- attuazione di un Sistema Haccp
- attuazione di un Sistema di Gestione Qualità documentato
- applicazione di standard ambientali di stabilimento
- controllo dei prodotti
- controllo dei processi produttivi
- controllo e gestione del personale

L'adozione dello standard si è rapidamente diffusa, portando il numero delle strutture di trasformazione certificate da meno di 500 nel Regno Unito nel 1999 a più di 11.564 in tutto il mondo nel 2010.

L'Italia, con 1.232 siti certificati (BRC directory, Aprile 2010) è il secondo paese al mondo per numero di certificati.

Struttura dell'indagine

La prima fase dell'indagine ha previsto un'analisi puntuale del contesto di riferimento e l'esecuzione di alcune interviste dirette ai responsabili qualità di importanti imprese agro-alimentari. Ciò ha permesso di individuare i fattori di impatto dell'adozione e della certificazione dello standard, che sono stati successivamente inseriti in un questionario somministrato ad un campione rappresentativo di imprese certificate.

Partendo da un database di aziende fornito dalla sede inglese del BRC di circa 1.046 siti certificati in Italia, nell'aprile-maggio 2009, attraverso un metodo di campionamento casuale, sono stati scelti e contattati 386 siti, 192 dei quali hanno risposto in modo completo al questionario.

Dall'analisi delle caratteristiche del campione, si può affermare che esso è rappresentativo del contesto delle imprese alimentari italiane, infatti: la quasi totalità (92%) sono Piccole e Medie Imprese, situate soprattutto nel Nord Italia, il cui principale cliente di riferimento è la GDO e le cui quote di esportazione sono molto basse.

Rispetto alla certificazione BRC, il 48 % del campione ha adottato lo standard negli ultimi 3 anni, la quasi totalità dei soggetti ha sempre rinnovato la certificazione dal momento dell'adozione e intende rinnovarla nell'immediato futuro e il 79% ha ottenuto il Grado A di certificazione.

Nell'ottica di una politica aziendale volta all'integrazione dei vari sistemi di certificazione, risultano significativi anche i dati sul possesso di altre certificazioni da parte delle aziende: il 73% è certificato IFS e il 62% ISO 9001; i responsabili intervistati hanno, inoltre, messo in evidenza il possesso di altri tipi di certificazione soprattutto: ISO 14001, ISO 22005, certificazione prodotto BIO e ISO 22000.



Chi è CMI

CMI Italy s.r.l. è un organismo di certificazione specializzato nel settore alimentare, sede italiana di NSF-CMI Certification, ente internazionale con sedi operative in tutti i continenti. I principali servizi di CMI Italy comprendono:

- Certificazione GLOBALGAP
- Certificazione ISO 22000
- Certificazione ISO 9001
- Certificazione BRC - Global Standard for Food Safety
- Certificazione IFS - International Food Standard
- Certificazione BRC IOP Food Packaging

Il personale di CMI Italy, composto da specialisti, è selezionato in base alla specifica competenza, conoscenza ed esperienza nei diversi settori dell'industria alimentare.

La partnership con l'Organismo di certificazione Check Fruit s.r.l. consente inoltre di offrire una vasta gamma di servizi specifici rivolti al settore agroalimentare (formazione e monitoraggio indipendente dei residui).

CMI Italy s.r.l. - Via Boldrini 24 - 40121 Bologna
Email info@cmi-italy.it Website: www.cmi-italy.it

Quali gli effetti dell'adozione del BRC Food

Nel questionario, i possibili effetti sull'impresa in seguito all'adozione dello standard, sono stati proposti sottoforma di affermazioni (vedi tabella 1); per ognuna di esse è stato richiesto di esprimere un valore di accordo/disaccordo (da 1 = totale disaccordo a 7 = totale accordo).

Ovviamente, l'opinione espressa è influenzata dalle caratteristiche aziendali di partenza e non-dimeno dall'esperienza e dalle motivazioni dei rispondenti

I responsabili hanno dichiarato un elevato grado di accordo nei confronti di tutte quelle affermazioni che riguardano, seppur sotto diversi punti di vista, un miglioramento della gestione interna ed esterna della sicurezza igienico-sanitaria e della qualità delle produzioni. La certificazione BRC ha avuto un effetto migliorativo nell'interpretazione e applicazione del sistema Haccp, nell'intensificazione delle procedure di controllo volte soprattutto alla prevenzione delle contaminazioni chimico-fisiche, Ogm ed allergeni.

Più in generale, la gestione interna è risultata più efficace, avendo reso le attività più adeguate agli obiettivi pianificati.

Un'altra area sulla quale la certificazione sembra aver avuto un forte impatto in termini migliorativi, e che potremmo definire di tipo culturale, riguarda la modifica delle abitudini e del comportamento del personale.

Vi è stato difatti un elevato livello di accordo per le affermazioni che ponevano in evidenza l'incremento dell'impegno per la formazione del personale che, nella maggior parte dei casi, porta ad un maggior coinvolgimento e al miglioramento della consapevolezza degli operatori nello svolgimento delle proprie attività.

Attraverso il supporto dei risultati delle interviste dirette ai responsabili, emerge anche che lo standard ha portato ad un consolidamento dei rapporti con i clienti (non solo quelli che riconoscono il BRC) e ad un incremento di fiducia fra le parti.

L'essere conforme alle richieste del BRC ha modificato positivamente la preparazione degli audit interni ma anche quelli condotti da parte di enti pubblici e/o altre catene distributive, ecc..

Indagando le possibili limitazioni di tipo decisio-

nale che derivano dall'adozione dello standard, la maggioranza del campione dichiara di non avere elementi sufficienti per esprimere un giudizio di merito anche se a livello aggregato i soggetti tendono ad essere in disaccordo con tale ipotesi.

Nemmeno la standardizzazione dei processi, dovuta ad un controllo più omogeneo, stringente e sistematico dei processi produttivi, sembra aver influenzato negativamente la possibilità di differenziare i propri prodotti.

In merito ad altri aspetti, ugualmente importanti per lo studio dell'impatto, come la maggior efficienza del sistema di rintracciabilità, il maggior peso burocratico legato al processo di certificazione, il maggior livello qualitativo del prodotto finito ed i costi elevati associati al processo di implementazione, le opinioni sono piuttosto differenziate e questo indica che probabilmente su queste tematiche la valutazione dell'impatto della certificazione è fortemente influenzata dalle caratteristiche aziendali di partenza e dalla tipologia di prodotto trattato.

Implicazioni future

Lo standard BRC, spesso inizialmente adottato per fini puramente commerciali in risposta alle richieste del cliente viene generalmente percepito dalle imprese in modo positivo, apportando benefici di tipo organizzativo, gestionale e culturale; come conseguenza di ciò le aziende intervistate sembrano intenzionate a mantenere attivi i principi dello standard anche in caso di abbandono della certificazione.

Tali considerazioni sono però strettamente legate al grado di consapevolezza del valore dei singoli elementi dello standard e della sua certificazione.

La richiesta da parte della GDO di questo tipo di attestazione rimarrà la leva principale per stimolare l'adesione delle imprese, ma la sua reale efficacia dipenderà dalla capacità delle aziende di sfruttare al meglio le opportunità offerte da norme di questo tipo e dal loro riconoscimento attraverso la certificazione.

Segue tabella 1

Tabella 1

Sintesi delle opinioni espresse su alcune affermazioni dello studio riguardanti gli elementi d'impatto attraverso l'utilizzo di alcuni indici di posizione (1 = totale disaccordo, 2 = forte disaccordo, 3 = debole disaccordo, 4 = né accordo/né disaccordo, 5 = debole accordo, 6 = forte accordo, 7 = totale accordo)

Affermazioni	Media	Mediana	Moda	% Moda
1. La gestione delle attività interne e di rapporto con l'esterno risulta più adeguata agli obiettivi aziendali	5,4	6	6	44,3
2. Il peso della gestione burocratica è aumentato notevolmente	5,2	5,5	6	31,3
3. Il sistema Haccp risulta più efficiente	5,7	6	6	45,8
4. Ha richiesto un forte impegno nell'ambito della formazione, addestramento e qualifica del personale	5,5	6	6	41,7
5. Ha portato ad una intensificazione e ad una miglior interpretazione delle procedure di controllo su contaminazioni chimico-fisiche, Ogm ed allergeni	5,5	6	6	35,4
6. C'è stato un miglioramento dell'immagine e un aumento di reputazione nei confronti dei clienti	5,5	6	6	42,2
7. Si è creato un rapporto di maggior fiducia con i vari soggetti interessati (altri operatori, enti pubblici, associazioni)	4,7	5	6	31,3
8. Il livello qualitativo del prodotto finale è aumentato	4,2	4	4	29,2
9. I costi sostenuti per adeguarsi ai requisiti dello standard hanno significativamente modificato il budget previsionale	4,4	5	5	34,9
10. È migliorata la capacità nel dare risposte (tempistica, efficacia e consapevolezza) in occasione di non conformità, allerte ed emergenze, reclami, difetti del prodotto	5,4	6	6	39,1
11. L'approccio imposto dal BRC risulta efficace anche in sede di verifiche ispettive (audit) da parte di enti pubblici	5,5	6	6	45,3
12. Lo strumento degli audit interni, descritto nel BRC, ha portato ad un'autovalutazione aziendale più efficace	5,5	6	6	47,9
13. Il sistema di rintracciabilità applicato risulta più efficiente	5,1	5	6	31,3
14. È migliorata l'applicazione di altri standard di certificazione volontaria già utilizzati in azienda (es.: ISO 9001, ISO14001, IFS, ecc.)	5,2	6	6	44,8
15. È diminuita la libertà di azione e il potere decisionale	3,3	4	4	29,7
16. La standardizzazione dei processi ha diminuito le possibilità di differenziare le proprie produzioni	2,8	3	1	27,1

Fonte: elaborazione degli autori