

Standard BRC. La Grande Distribuzione si tutela così

Lo standard BRC è oggi un requisito richiesto da molte catene di distribuzione al dettaglio europee. Sviluppato dal British Retailer Consortium (BRC), è stato progettato per accertare la conformità dei fornitori relativamente ai requisiti di legalità e sicurezza degli alimenti.

a cura di
Maria Coladangelo
Cmi Certification Italy

La sicurezza alimentare è diventata un aspetto di fondamentale importanza anche a causa del cambiamento subito dagli scenari produttivi e di mercato che vedono, attualmente, produzioni in larga scala, globalizzazione e ampliamento dei mercati, nuove tecnologie incorporate nei prodotti, che ne incrementano la complessità (ad esempio, gli OGM), le preoccupazioni per la salute del consumatore, la propensione del consumatore stesso alla scelta consapevole ed informata degli alimenti che porta in tavola. Per le aziende produttrici di prodotti agroalimentari, dunque, è sempre più forte l'esigenza di mettere in campo tutti gli strumenti opportuni per controllare il rischio alimentare che, se non adeguatamente gestito, potrebbe tradursi in rischio di impresa.

Le origini

Tra questi strumenti possono essere annoverati gli standard igienico-sanitari per luoghi di produzione e prodotti, richiesti dalle maggiori catene distributive a tutti i loro fornitori. Uno di questi standard, il principale per diffusione a livello europeo, è il *British Retailer Consortium* (BRC).

Le motivazioni che hanno portato alla nascita dello standard sono da riferirsi principalmente alla necessità di agevolare i distributori al dettaglio nell'adempimento dei loro doveri legali verso i consumatori, relativamente alla sicurezza dei



obiettivo qualità



prodotti agroalimentari messi in commercio, in particolare per i prodotti venduti a marchio della catena distributiva.

Le quantità di prodotti alimentari venduti a marchio del dettagliante sono molto rilevanti (nel Regno Unito oltre il 50 per cento degli alimenti acquistati portano i marchi Tesco, Sainsbury, Marks & Spencer, Waitrose eccetera), pertanto l'immagine della catena distributiva viene messa in gioco con ogni singola confezione di prodotto venduta. Inoltre, ai sensi di quanto previsto dal *Food Safety Act* del 1990 (legge sulla sicurezza alimentare della Gran Bretagna), i rivenditori al dettaglio hanno il dovere di prendere tutte le dovute precauzioni e di operare con diligenza nello sviluppo, produzione, distribuzione, pubblicità e vendita di prodotti alimentari, al fine di garantire al consumatore la necessaria sicurezza. Ciò si sostanzia nel controllo

delle modalità di ottenimento dei prodotti, anche mediante ispezioni nei luoghi di produzione, e questa prescrizione ha portato i rivenditori a pianificare ed eseguire, a partire dal 1990, attività ispettive presso i propri fornitori. Poiché tale esigenza è comune a tutti i distributori, si è compreso che sarebbe stato più efficace ed economico mettere a punto uno standard unico e condiviso, che permettesse di ottemperare alle leggi e allo stesso tempo attribuisse precise responsabilità ai fornitori. Da queste considerazioni il *British Retail Consortium* (Consorzio dei Rivenditori al Dettaglio Britannici) ha sviluppato il BRC, standard tecnico per le aziende fornitrici di prodotti alimentari a marchio del dettagliante. È bene chiarire che lo standard non sostituisce le leggi vigenti relative alla produzione di alimenti ma, al contrario, stabilisce requisiti aggiuntivi. Il BRC è stato aggiornato più volte al fine di accogliere le esigenze sia dei dettaglianti che dei loro fornitori. La versione attualmente in vigore è la versione 4, pubblicata nel gennaio 2005.

Gli obiettivi

Lo standard BRC può essere adottato da tutte le organizzazioni che realizzano il condizionamento e/o la trasformazione e/o la distribuzione dei prodotti alimentari.

È fondamentale, per l'organizzazione che voglia implementare lo standard BRC, comprendere la finalità dello standard: garantire un prodotto salubre, igienicamente ineccepibile e conforme alle prescrizioni di legge e alle specifiche del cliente. Tale finalità si raggiunge attraverso l'applicazione di una serie di requisiti che, fatti propri dalle orga-

cmi
Italy

CMI CERTIFICATION

CMI Certification è accreditato per la certificazione dello standard BRC, secondo la norma EN 45011, ed è riconosciuto come brand leader da parte di numerose catene di supermercati europei. *CMI Certification* opera a livello internazionale attraverso le sue sedi operative, tra cui *CMI Certification Italy*, e, in partnership con *Check Fruit*, ente di certificazione italiano accreditato Sincert, offre la possibilità di combinare gli *audit* BRC anche con verifiche su altri schemi di certificazione.

nizzazioni, permettono di tenere sotto controllo tutti gli aspetti critici che potrebbero pregiudicare la salubrità e la legalità del prodotto.

I requisiti

I requisiti dello standard sono applicabili a tutte le organizzazioni, indipendentemente dalle dimensioni aziendali e dalle produzioni; tuttavia le modalità con cui l'azienda applica i requisiti dipendono dal livello di rischio per il prodotto, dalle dimensioni e dalla struttura dell'organizzazione e dalle modalità con cui i processi vengono realizzati. La versione attuale del protocollo si articola in 268 requisiti raggruppati in sei sezioni:

- Sistema HACCP
- Sistema di gestione della qualità (SGQ)
- Standard ambientali dello stabilimento
- Controllo del prodotto
- Controllo del processo
- Personale

I vantaggi

L'implementazione dello standard BRC porta notevoli benefici, quali:

- maggiore soddisfazione dei clienti
- miglioramento immagine aziendale
- miglior presidio su aspetti di legalità e salubrità del prodotto
- miglioramento continuo del sistema
- coinvolgimento del personale
- ottimizzazione dei tempi e dei costi di *audit* (con un'unica certificazione si soddisfano più clienti)

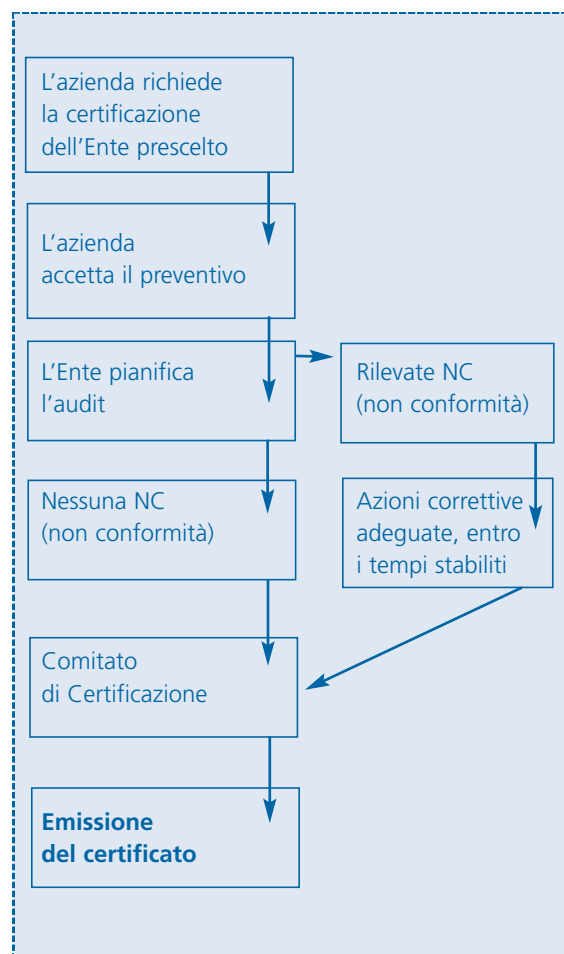
Lo standard, inoltre, si integra facilmente con altri sistemi applicati in azienda, siano essi cogenti (HACCP) o volontari (ISO 9001:2000, ISO 14001:2004).

L'iter di certificazione

L'azienda che voglia richiedere la certificazione del proprio sistema BRC deve individuare un En-

te di Certificazione accreditato secondo la norma EN 45011 da un Ente di Accreditamento (ad esempio, Sincert in Italia, UKAS in Gran Bretagna eccetera).

È bene sottolineare che per essere conformi alla normativa EN 45011 gli enti di certificazione devono essere indipendenti dalle organizzazioni sottoposte a verifica, gli *auditor* devono essere tecnicamente competenti, qualificati, addestrati ed esperti per specifiche categorie di prodotto. L'iter di certificazione può essere così schematizzato:



Gli audit BRC possono essere combinati con altre attività di audit (ad esempio, BRC – ISO 9001:2000, BRC – IFS) al fine di ottimizzare tempi e costi sia per l'organizzazione che per l'Ente di Certificazione.