



BRC e IFS

Sono lo strumento operativo più utilizzato da tutti i protagonisti della filiera agroalimentare per qualificare i propri fornitori riducendo i costi complessivi del processo e innalzando il livello di sicurezza.

I prodotti che operano con la GDO rappresentano oggi una larga parte di tutti i prodotti alimentari venduti in Europa. La filiera prevede che si utilizzi il marchio del distributore trasferendo così a quest'ultimo molte delle responsabilità del produttore. I retailer e gli operatori dei servizi connessi agli alimenti hanno perciò l'obbligo di adottare tutta una serie di precauzioni ragionevoli e di esercitare tutta la diligenza necessaria per evitare incidenti nello sviluppo, produzione, distribuzione, pubblicità o vendita di prodotti alimentari al consumatore. Questo obbligo, nel contesto dei prodotti a marchio del retailer, include la verifica delle prestazioni tecniche nei siti di produzione degli alimenti.

Fino a tempi recenti ciascun retailer intraprendeva queste attività di controllo individualmente, verificando le prestazioni dei siti produttivi secondo standard propri, definiti e sviluppati internamente e solo in pochi casi le verifiche erano condotte da organismi ispettivi di terza parte.

Questa certificazione ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.

Sono stati perciò stabiliti i criteri fondamentali che uno standard deve soddisfare. Gli standard locali e/o nazionali che tengono conto delle peculiarità specifiche dell'area geografica di origine, sono misurati e valutati attraverso questi criteri per garantire uniformità di approccio e costanza del livello di garanzia.

Su queste basi gli standard tecnici BRC Food e IFS sono stati ufficialmente riconosciuti come adeguati a garantire coerenza e trasparenza nei processi di controllo lungo tutta la filiera agroalimentare.

Che cos'è

Lo Standard IFS (**International Food Standard**) è il **corrispettivo del BRC** per i paesi **dell'area centro-europea** (Austria, Svizzera, Francia e Germania).

E' stato sviluppato da un consorzio al quale aderiscono le realtà più rappresentative dei **retailer del centro Europa**, il **BDH** (Unione Federale delle Associazioni del Commercio tedesche).

Oggi lo standard "BRC Global Standard – Food" è uno dei più diffusi strumenti internazionali attraverso cui gli operatori della filiera alimentare qualificano i propri fornitori e l'IFS, di più recente introduzione, sta seguendo la stessa strada

Il British Retail Consortium (BRC) è l'associazione di categoria che le quasi totalità delle imprese di vendita al dettaglio del Regno Unito. I suoi membri gestiscono una grande varietà di punti vendita, dai grandi magazzini ai piccoli negozi di quartiere. Il BRC si occupa direttamente di numerose questioni che riguardano il dettagliante e il consumatore, tra le quali la sicurezza degli alimenti, tutti i tipi di temi legislativi, il commercio elettronico, i reati legati all'ambiente ed



al commercio. Su questi e numerosi altri argomenti il BRC esercita pressione per indirizzare l'opinione pubblica del Regno Unito e dell'Unione Europea. L'unica discriminata sono i paesi in cui tali standard sono riconosciuti, ma che in modo comune puntano l'attenzione su una serie di concetti di seguito esposti

Punti Strategici

- gli standard individuano in pratica gli specifici elementi di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, che prende come riferimento per la pianificazione e implementazione la metodologia HACCP, l'ambiente ecc. con l'ottenimento di queste certificazioni nel rispetto degli standard specifici, si possono aprire sbocchi di mercato che sono divenuti a causa di forza maggiore elemento discriminata per avere la sicurezza di un prodotto di qualità.

I principali elementi sono:

- adozione delle **buone pratiche** di riferimento
- adozione di un **sistema HACCP**
- adozione di un **sistema di gestione per la qualità** documentato
- controllo di **standard** per gli **ambienti di lavoro**, per il **prodotto**, per il **processo** e per il **personale**
- esistenza di appropriate **specifiche** per:
 - materie prime (compresi i materiali di confezionamento), prodotto finito, prodotti intermedi semilavorati (ove richiesto), controllo dei fornitori, collocazione del sito, gestione dei rifiuti.
 - standard igienici e di organizzazione per il personale,
 - controllo di processo.

Vantaggi

- L'azienda ha la possibilità di sostenere la verifica di certificazione con personale italiano anziché inglese, con notevoli risparmi nei costi di trasferte ed altri.
- Possibilità di mettere insieme diversi schemi di certificazione consentendo una riduzione dei tempi e dei costi necessari per le diverse verifiche ispettive, p.e. avere un contesto unico per tutte le certificazioni aziendali permette l'ottimizzazione delle sinergie possibili tra questi si annoverano la ISO 9001:00 (Sistema di gestione per la qualità) o la UNI 10854 (Sistema di certificazione per l'autocontrollo igienico); il risultato è un unico intervento di concerto da parte dell'Ente di certificazione evitando di controllare più volte gli aspetti comuni ai vari schemi, con evidente risparmio di tempo, energia e costi.
- Il riconoscimento **internazionale** dello Standard che permette di rispondere alle richieste di clienti da tutta Europa.
- Per le aziende che adottano un sistema di gestione per la qualità secondo le ISO 9000 o utilizzano la metodologia HACCP la conformità a questi standard risulta molto agevole.
- La **riduzione di verifiche ispettive di parte seconda**, "effettuate per conto dei clienti sull'Azienda fornitrice" con diminuzione dei costi da sostenere, sia diretti (insite nelle spese relative alle verifiche ispettive), sia indiretti (determinati da rallentamenti dell'attività produttiva proprio per le numerose verifiche ispettive di parte seconda effettuate dai Buyer's).