

ISO 9001:2015 e BRC 7 Novità e riflessioni

I due standard si rinnovano e portano molte innovazioni

di Ferruccio Marello

Medico Veterinario, Sportello Alimentare Confindustria Cuneo

Le norme e gli standard volontari periodicamente sono soggetti a revisioni, che tengono conto sia delle risultanze degli audit in campo e sia delle mutate richieste e necessità del mercato, del consumatore, della GDO e delle imprese. Queste ultime devono poi prendere in carico gli aspetti nuovi o rinnovati ed applicarli

ISO 9001

Definire la norma ISO 9001 come la capostipite della qualità certificabile e certificata del comparto alimentare potrebbe forse non essere strettamente corretto, ma rende bene l'idea della situazione iniziale del settore.

Negli anni '90, infatti, le imprese che intendeva-

no dimostrare ai loro committenti la loro capacità di garantire il soddisfacimento dei requisiti esistenti sceglievano questa norma, un po' perchè conosciuta ed accettata in base ad accordi di mutuo riconoscimento in ogni dove nel mondo ed un po' perchè, grazie alla sua intrinseca flessibilità ed adattabilità, si prestava bene a quasi qualunque comparto produttivo.

Nel corso degli anni, modifica dopo modifica, si è arrivati ad una vera svolta progettuale ed anche pratica, rappresentata dalla migrazione da una rigida e forse un po' burocratica elencazione di paragrafi obbligatori e non sempre pertinenti, ad una più attenta disamina dei processi produttivi, alla loro composizione, alle interazioni esistenti fra di essi, al passaggio di dati, informazioni e documenti da un reparto all'altro dell'organizzazione. Nelle organizzazioni che all'epoca presero la decisione di aderire fedelmente alle richieste dell'ISO, il nuovo approccio per processi ha portato negli anni una maggiore consapevolezza sul proprio operato ed ha anche dato l'avvio a nuove metodologie di lavoro finalizzate ad individuare sprechi, incongruenze, errori progettuali, inefficienze non più accettabili e, in definitiva, a sprechi di risorse umane o economiche.

Giunti nel 2015, il Comitato ISO ha evidentemente deciso che è giunto il momento di fare un altro passo avanti, ma questa volta ha fatto la scelta di indirizzare le imprese certificate verso

una dimensione applicativa sensibilmente differente da prima.

In realtà, l'approccio per processi permane e quindi tutto il lavoro svolto da 5 anni a questa parte non andrà perduto, ma dovrà servire come base per nuove considerazioni di merito, che, se ben applicate nella pratica quotidiana, potrebbero effettivamente essere d'aiuto e migliorare le scelte strategiche richieste alla Direzione.

Capire il contesto

Una norma ISO che sia o che sembri un adempimento burocratico non aiuta nessuno, se non lo diventa in breve tempo, poiché gli interessati non ne capiscono il senso, e in termini economici non rende nulla.

Una ISO 9001 che non rende denaro in pratica non serve a nessuno, se non per vantare un logo da esporre sulla carta intestata, per cui, non essendo di questi tempi più proponibile la dispersione di risorse ed energie che la burocrazia fine a sé stessa comporta, il Comitato ISO ha rivisitato due aspetti velatamente leggibili in alcuni manuali già esistenti, rappresentati dalla definizione del contesto in cui l'organizzazione lavora e delle necessità, attese, che i suoi personali *stakeholders* le trasmettono.

Come già detto, non si tratta di novità radicali, poiché le organizzazioni già effettuavano in modo più o meno esteso la stesura della loro "mission" e della loro "vision", ma la nuova ISO impone in pratica una maggiore attenzione ed una più profonda disamina, mediante quelle figure denominate "stakeholders" e gli interessi che ognuna di esse porta verso l'azienda.

In un certo senso, il soddisfacimento dei requisiti potrebbe spingersi fino a fare, almeno parzialmente, propri gli obiettivi dei committenti, come potrebbe essere nel caso di un Osa fornitore di una Gdo particolarmente impegnata sul fronte etico e, quindi, doverosamente attento a quegli aspetti anche nel proprio sistema qualità.

Leadership e management

Da sempre l'impegno della Direzione e la sua vitale importanza nel determinismo di un risultato

soddisfacente per il sistema qualità ha rappresentato un mantra, ripetuto fino alla noia non solo in ambito ISO 9001, ma anche in tutti gli altri comparti certificativi e produttivi, alimentare compreso.

Da sempre l'impegno della Direzione è forse l'aspetto che più spesso si riscontra come mancante o magari fermo alla delibera che la certificazione si farà, senza peraltro tenere in debita considerazione tutto ciò che viene dopo il ricevimento del primo certificato.

Ecco che la nuova ISO potrebbe tentare di inserire un aspetto molto rilevante come questo, chiamandolo non più semplicemente "management", ma "leadership", che oggettivamente vuole dire qualcosa di diverso.

Non è di per sé una rivoluzione epocale, ma sembra voler significare che quella da sempre chiamata "Alta Direzione" adesso deve dare prova di come riesce ad essere un elemento trainante per l'organizzazione, di quali mezzi mette in campo per garantire l'esistenza di un ambito di lavoro in cui le procedure si applicano, perché è la Direzione che lo esige e non solo in funzione della verifica ispettiva annuale.

Come capita di solito, anche questa novità non potrà che trovare, almeno inizialmente, un'applicazione non omogenea e nemmeno diffusa, poiché, a prescindere dalle dimensioni dell'organizzazione, è uno dei requisiti da sempre maggiormente basato sull'apertura mentale di chi dirige, più che su procedure o istruzioni operative specifiche.

Rischi e opportunità

La novità forse più importante della nuova ISO 9001:2015 è quella rappresentata dalla migrazione fra il preesistente approccio per processi a quello che forse potrebbe essere chiamato approccio per rischi.

Naturalmente, i processi studiati, analizzati e accuratamente rappresentati in forma grafica fino ad ora non andranno a sparire, ma verrà esaltato e fortemente sottolineato un aspetto che li connota tutti *de facto* e cioè la probabilità statistica che uno o più eventi ne inficino il buon esito.

Nel campo specifico alimentare questo concetto è tutt'altro che nuovo, in quanto, dall'avvento

dell'HACCP obbligatorio, tutti gli Osa dovrebbero già avere messo in piedi una valutazione del genere, sia per i pericoli chimici, che microbiologici, che fisici.

La norma ISO, che continua a mantenere immutata la sua orizzontalità a dispetto dei molti anni di onorato servizio, certamente estende il concetto che l'HACCP restringe alla tutela della salute pubblica e richiede uno sguardo sulla propria attività più ampio ed articolato.

Se un fornitore di Gdo deve quindi preoccuparsi di individuare i pericoli igienico-sanitari per il suo prodotto e deve mettere in atto le opportune misure di controllo per prevenirne la manifestazione, la medesima organizzazione certificata ISO 9001 dovrà per esempio aggiungere all'analisi le modalità di trasporto a destinazione, la "business continuity", la disponibilità del personale e la sua competenza.

Non solo. L'individuazione dei pericoli inerenti alla propria specifica attività andrà accompagnata da una quantificazione della probabilità di accadimento, in quanto la norma si aspetterà che l'organizzazione individui accanto ai rischi anche le opportunità di miglioramento, cioè tutto quell'insieme grande o piccolo di idee da mettere in pratica per aumentare la probabilità di raggiungimento degli obiettivi.

Ad una prima e magari veloce lettura dei documenti per il momento resi pubblici sia dal Comitato ISO e sia dai vari enti di certificazione, si potrebbe ricavare l'erronea impressione che, soprattutto per il mondo alimentare, le novità 2015 non siano poi così pregnanti e che, tutto sommato, la migrazione potrebbe essere relativamente rapida ed indolore.

Questo approccio potrebbe rivelarsi errato, non fosse altro che per una considerazione squisitamente pratica, data dal fatto che ad ogni passata emissione di nuove revisioni l'ISO ha sempre concesso un periodo di tempo in cui le organizzazioni già certificate potevano attrezzarsi per modificare il proprio sistema e migrare dal vecchio standard al nuovo.

Questa possibilità viene concessa anche questa volta, ma il tempo previsto è sorprendentemente lungo, fino alla primavera 2018, per completare la migrazione di tutte le imprese già certificate con il vecchio standard.

Potrebbe essere un sintomo di complessità, che

il Comitato ISO ha previsto per riuscire a centrare lo spirito che ha mosso chi ha progettato le modifiche alla norma, ma soprattutto per arrivare ad avere quel sistema qualità di cui si parlava prima, capace cioè di rendere economicamente, spendendo meno e meglio, guadagnando di più o entrambi.

Documentazione flessibile

Un altro aspetto su cui si è posta molta attenzione è quello della cosiddetta semplificazione e flessibilità documentale. Molte organizzazioni hanno negli anni espresso forti perplessità sulla quantità e sull'articolazione dei documenti che l'adozione di un sistema ISO ha imposto fino ad oggi e, se è vero che nelle imprese con più di una certificazione l'adozione di sistemi cosiddetti integrati può riuscire a contenere il dilagare della carta, è però del resto vero che questo è uno dei maggiori talloni di Achille di tutto il metodo ISO.

La nuova norma 9001 sembrerebbe portare in dote una serie di richieste differenti, per quanto riguarda la documentazione da avere per obbligo, e sarà senz'altro molto interessante leggere il testo definitivo dopo la sua pubblicazione, per vedere di cosa effettivamente si stia parlando.

Infatti, da un lato la produzione di evidenze scritte o informatizzate delle principali attività collegate all'applicazione del sistema certificato è uno strumento di lavoro dell'organizzazione, che dimostra la sua utilità soprattutto quando si devono allestire statistiche o si deve dare dimostrazione del lavoro svolto a clienti, committenti o stakeholders facenti parte dell'Autorità competente.

Dall'altro lato però, la documentazione di sistema è il principale strumento impiegato dall'auditor in corso di verifica, insieme con le interviste agli operatori addetti, stando anche il fatto che, essendo l'audit collocato solo in uno o in pochi giorni dell'anno, risulterebbe oggettivamente difficile svolgere altrimenti questo compito.

In effetti, un problema documentale esiste, poiché molte imprese supportate da consulenti di dubbia preparazione hanno prodotto e mantenuto per anni immani montagne di documenti di ogni genere, senza peraltro che da tutto ciò scaturisse almeno qualcosa di utile.

Una semplificazione della documentazione così come prevista dalla nuova norma ISO potrebbe indurre le imprese ad un profondo ripensamento dei loro sistemi qualità, ma certo rappresenterebbe anche una importante sfida per gli enti di certificazione, in quanto diventerebbe obbligatorio inviare in verifica solo professionisti di grande esperienza nei singoli settori specifici e quindi capaci di percepire in modo non empirico la conformità o la non conformità, anche in assenza di un apposito documento.

Anche alcuni aspetti peculiari della norma ISO 19011 potrebbero necessitare di una revisione, poiché l'approccio tanto raccomandato basato sulle evidenze oggettive e non sulle presunzioni o sui pregiudizi del valutatore potrebbe ritrovarsi in crisi, laddove queste evidenze oggettive si riducessero magari sensibilmente di numero.

In attesa della norma

In attesa quindi che il testo definitivo della nuova norma venga pubblicato, pare ragionevole cominciare a sondare la documentazione già disponibile in Rete, soprattutto sul sito ISO, ma non solo, sia per gli aspetti fino a qui citati, ma anche su tutti gli altri di cui non abbiamo parlato.

Utile potrebbe essere anche cominciare a fare qualche esperimento, prendendo qualche flusso di lavoro ed i relativi processi e cimentandosi in una valutazione simil-HACCP, accompagnata dalle opportune misure di controllo, di monitoraggio e di validazione, da una quantificazione del pericolo di fallimento, dall'individuazione di tutte le opportunità di miglioramento con la relativa fattibilità pratica in azienda.

Si otterrà un risultato difficilmente conforme alle prescrizioni al primo tentativo, ma probabilmente già capace di mettere in luce le difficoltà progettuali che si dovranno affrontare in seguito e che ragionevolmente hanno indotto il Comitato ISO a concedere un tempo di adeguamento così lungo.

Non si può nemmeno escludere che vi siano organizzazioni certificate da alcuni anni, che magari non abbiano ottenuto risultati particolarmente soddisfacenti dai loro sistemi ISO, le quali, a fronte della complessità del lavoro da svol-

gere, non prendano in considerazione la migrazione ad un altro standard più specifico per il mondo alimentare, come per esempio l'ISO 22000, il BRC o l'IFS.

In determinate situazioni questa può essere una buona soluzione, ma il suggerimento comunque da considerare è di non annullare tutto quanto fatto nei passati anni, ma di riciclare in ogni caso tutto il riutilizzabile per irrobustire e consolidare il nuovo sistema da far nascere, qualunque esso sia.

BRC 7

Se la Norma ISO 9001 può essere considerata un po' il passato della certificazione nel comparto alimentare, BRC ed IFS sono indubbiamente il presente ed il futuro.

BRC (*British Retailers Consortium*) e IFS (*International Food Standard*) sono due fra gli standard volontari più diffusi fra i produttori alimentari, che vendono loro prodotti alla GDO o che producono alimenti per conto di terzi, in ambito di *private labels*.

Nel caso specifico di entrambi gli standard, è consuetudine definirli volontari, anche se poi in molto casi lo sono solo per modo di dire, in quanto sono considerati spesso come una sorta di prerequisito obbligatorio per la qualifica del fornitore, sia in Italia, ma soprattutto all'estero. Entrambi sono arrivati alla versione 6, ma da quest'anno BRC è passato alla nuova versione 7, che presenta interessanti cambiamenti, praticamente imposti o quasi dalle mutate e mutevoli necessità del mercato sia nazionale che estero.

Tempi e adeguamenti

Anche il Consorzio BRC, come anche il Comitato ISO, ha concesso dei tempi di adeguamento flessibile alle organizzazioni interessate, ma, sebbene le modifiche intercorse non possano essere certo definite come marginali, i tempi sono molto più ridotti, in quanto sono autorizzate a mantenere il certificato BRC 6 le organizzazioni che vengono verificate entro la fine di giugno 2015, mentre tutte le nuove certificazioni do-

vranno da subito essere emesse sulla base di BRC 7.

Come accennato, i tempi sono più brevi, ma anche i committenti sono mediamente di altro tipo e le odierne esigenze di un mercato della GD/DO si giocano molto spesso sull'osservanza rapida e reattiva di regole rapide, da cui devono scaturire risultati ancora più pronti ed incisivi, sebbene i requisiti in oggetto spesso siano lunghi dall'essere semplici e di facile applicabilità.

Attenti alle frodi

Sfiducia. Questa è purtroppo la parola d'ordine che troppo spesso falsa le scelte dei consumatori e li indirizza contro una filiera piuttosto che contro un'altra, sull'onda delle indicazioni spesso false e distorte provenienti da televisione, giornali e Internet.

Eppure la vendita di prodotti alimentari non può non tenere conto sia di questa serpeggiante sfiducia e sia delle richieste sempre più pressanti di maggiori tutele e protezioni, a cui il legislatore europeo risponde con l'emanazione di nuove regole e standard volontari con un irrigidimento dei requisiti.

Con la nuova versione di BRC arriva quindi una serie di prescrizioni ben precise, che mirano a generare quella che potremmo definire una sorta di rete di protezione, stesa intorno alla GDO, ai suoi clienti ed alle gravi ricadute che la vendita di alimentari contraffatti e dannosi potrebbe avere per la credibilità commerciale del venditore.

Tornano alla mente discorsi sentiti moltissime volte ed ancora di più adesso, complice l'Expo di Milano, riguardanti il Made in Italy, il cosiddetto *Italian sounding*, le frodi alimentari oltre frontiera e via discorrendo.

Chi si certificherà BRC 7 dovrà quindi mettere in atto una serie di misure preventive per prevenire le frodi, ma se questo è un ottimo concetto esposto sulla carta, non altrettanto si può dire quando si cerca di metterlo in pratica.

Se infatti l'Autorità competente svolge questo compito con fatica, sebbene disponga di ampi mezzi e canali investigativi, lo stesso può essere detto per l'Osa, che di tali mezzi non dispone. È naturale che la frode alimentare può facilmen-

te partire dalle materie prime ed in questo caso le possibilità parrebbero essere soltanto due, in quanto o essa è perpetrata scientemente all'interno dell'azienda del produttore oppure ad esso perviene partendo dal subfornitore.

La prima eventualità non può evidentemente essere presa in considerazione da BRC, perché la buona fede e la lealtà del candidato alla certificazione sono un requisito assoluto per poter procedere, per cui non resta che l'insieme abbastanza vasto di casistiche che hanno luogo prima dell'arrivo delle materie prime o dei semilavorati in azienda.

Da luglio in avanti, sarà interessante verificare come si comporteranno gli auditors nella valutazione di questi requisiti, considerando l'errore umano del subfornitore, il trasporto su distanze anche rilevanti, l'accettazione delle merci in ingresso, i capitolati d'acquisto e il controllo sul loro rispetto, la security aziendale sia presso il subfornitore e sia presso l'organizzazione da certificare.

Temi, come si può vedere, molto impegnativi e non del tutto presenti nel comune sentire delle imprese italiane, che solo in un numero relativamente limitato di casi, per esempio, sono avvezze a masticare discorsi riguardanti la security.

Auditor e fornitori

Sia BRC che IFS avevano già inserito nei loro requisiti il controllo non soltanto delle forniture, ma anche dei fornitori, attività peraltro presente anche nell'HACCP standard, soprattutto da quando è cominciata la migrazione dei compiti e delle responsabilità dalle ASL agli OSA, iniziata nel 2004 con il Pacchetto Igiene.

BRC 7 accentua questi aspetti e conferisce ancora più peso alle responsabilità degli OSA certificati, in quanto non solo ribadisce la necessità di qualificare i fornitori mediante audit, ma pone l'accento sulla competenza degli auditors incaricati e sulla necessità di effettuare queste attività nella sede dell'interessato.

E' noto come il referenziamento dei fornitori sia uno degli aspetti più deficitari della moderna concezione di HACCP, proprio perchè il metodo attualmente in uso e cioè quello della qualifica a distanza mediante questionari è ampiamente

inadeguato ed insufficiente, riducendosi quasi sempre i questionari medesimi a delle semplici autocertificazioni e nulla più.

D'altra parte, prevedere che ogni OSA metta in calendario anche soltanto una visita all'anno presso ognuno dei fornitori comporterebbe prima di tutto un impegno di risorse al di sopra del possibile e poi farebbe sì che le visite in azienda si moltiplicassero a dismisura, finendo per ostacolare le normali attività lavorative.

BRC 7 prende in qualche modo atto di questa situazione e prescrive un incremento delle verifiche in loco, dando particolare risalto alle prove di tracciabilità, soprattutto nei casi in cui il subfornitore sia stato qualificato a distanza, senza sopralluogo in loco.

Questa attività però si raccomanda caldamente di farla effettuare solo a personale adeguatamente formato e competente, il che comporterà più di un grattacapo, soprattutto nelle aziende piccole e a conduzione familiare o poco più, che presumibilmente dovranno appoggiarsi a servizi esterni, come già capita per la GDO.

A poco varranno le visite di cortesia, gli incontri casuali, quelli commerciali per definire un prezzo o quelli lunghi mezz'oretta così per caso, ma bisognerà predisporre check list, creare una rintracciabilità documentale e dare evidenza dei criteri omogenei, logici e ripetibili nel tempo e nello spazio impiegati per effettuare le proprie valutazioni.

Area a rischio

BRC 6 conteneva già alcuni spunti e prescrizioni riguardanti la suddivisione logica delle aree di lavoro, a seconda dei requisiti previsti, delle attività svolte, delle caratteristiche intrinseche del prodotto e della sua destinazione d'uso.

Niente di completamente nuovo quindi, ma una sottolineatura di un requisito che già nella versione 6 aveva comportato l'emissione di una linea guida BRC apposita, per aiutare la comprensione del risultato ultimo desiderato.

L'isolamento massimo raggiungibile di attività critiche, di processi ad elevata incertezza di buon esito (come reciterebbe la ISO 9001:2015), la riduzione al minimo possibile della movimentazione di operatori, materie prime, semilavorati e at-

trezzature da un locale all'altro trovano nel BRC 7 una forte enfasi.

All'atto pratico, andrà rivista tutta l'analisi preliminare dei pericoli e il prospetto dei prerequisiti da rispettare in ciascuna delle aree previste, in rapporto allo specifico livello di rischio verificato, di rischio presunto e di manifestazione di problematiche particolarmente pericolose, come per esempio la contaminazione crociata.

Limiti di accettabilità

BRC 7 si aspetta che il progettista del nuovo sistema qualità prenda in mano tutti i limiti critici eventualmente già stabiliti per la versione 6, che si domandi se si mantengono utili e adeguati così come sono oppure se necessitano di revisioni ed adeguamenti.

Alcune attività potrebbero abbisognare dell'assegnazione di nuovi limiti, con le prevedibili difficoltà in merito ad argomenti come, per esempio, le procedure di pulizia ed igienizzazione.

Se, infatti, l'individuazione di limiti sensoriali valutabili alla vista, all'olfatto o al tatto potrebbe non essere difficile più di tanto, nel momento in cui lo standard parla di limiti critici, è ragionevole interpretare la dicitura come una serie di evidenze, sorpassate le quali il processo andrebbe fuori controllo.

Andranno quindi incrementate le analisi di laboratorio tramite tamponi, torneranno in auge sistemi di bioluminescenza, che comunque rivelerebbero tracce di proteine e non necessariamente germi patogeni, oppure verranno utilizzati a tappeto appositi kit di autovalutazione?

Difficile a dirsi, ma è un fatto che il nuovo BRC 7 richiama in più punti il progettista alla necessità di oggettivizzare in forma esplicita ciò che è pericoloso da ciò che non lo è, imponendo un importante lavoro preliminare di definizione, ma soprattutto un successivo lavoro non meno importante di monitoraggio e verifica continui.

D'altra parte mantiene invariata la sua validità il vecchio adagio qualitate, secondo cui non si può migliorare un qualcosa che non sia numericamente definito e questo concetto è certo ben chiaro a tutti gli Osa che devono rendere conto ai loro committenti di come vadano le loro cose e di come siano migliorate o peggiorate in rapporto alle verifiche precedenti.

Sprechi e zootecnia

Un'interessante novità di BRC 7 è il capitolo dedicato ai surplus alimentari ed alla destinazione di sottoprodotti all'alimentazione animale.

Le tematiche riguardanti gli sprechi alimentari, la necessità di ridurre tonnellaggi da discarica a valori più accettabili così come anche la destinazione di sottoprodotti e scarti di lavorazione al mondo alimentare zootecnico vengono fatte proprie da BRC 7, con una nuova sezione all'uopo dedicata.

Deve essere infatti inserita una nuova area del sistema documentale dedicata alla gestione del surplus alimentare e dei prodotti destinati all'alimentazione animale.

I prodotti di questa categoria di proprietà del cliente dovranno essere gestiti in conformità ai suoi requisiti ed eventuali etichettature riportanti il nome potranno essere rimosse solo dopo aver ricevuto il benestare del cliente-proprietario.

Qualora prodotti non completamente conformi siano distribuiti ai collaboratori o ad organizzazioni caritatevoli, sarà comunque sempre prima indispensabile ottenere il benestare del proprietario e, in ogni caso, i prodotti esclusi dai normali canali di vendita dovranno comunque essere adatti al consumo umano e rispettare la specifica legislazione di merito.

Sottoprodotti e scarti destinati all'alimentazione animale dovranno essere tenuti separati dai rifiuti e protetti dalle contaminazioni durante lo stocaggio, in conformità a quel principio generale di protezione del benessere animale e del patrimonio zootecnico da un lato e di considerazione dell'animale vivo come futura fonte di alimento per le persone, dall'altro.

In mezzo ad altri requisiti forse più finalizzati a difendere l'immagine della Gdo che non la salute del consumatore, questo invece fa onore al Comitato BRC e testimonia della sua sensibilità verso problematiche socio-economiche, oggi più che mai di primaria importanza.

Etichette ed etichettatura

Nel nuovo manuale BRC 7 ogni Osa che vorrà certificarsi dovrà inserire un vero e proprio pro-

cesso documentato per assicurare che le informazioni di etichettatura siano revisionate, qualora si verifichino cambiamenti alla ricetta del prodotto, alle materie prime, ai loro fornitori e ai loro Paesi di origine ovvero alla legislazione di merito.

Inoltre, quando la responsabilità delle informazioni esposte in etichetta sia del committente o di una terza parte nominata, l'azienda dovrà fornire le informazioni per validare accuratamente l'etichetta ed anche quelle per modificarla, laddove si verifichino cambiamenti.

Come era prevedibile, un tema di primaria importanza e di elevato grado di complessità come quello della fornitura di informazioni ai consumatori non poteva non rientrare nel nuovo BRC 7, non perché non fosse già stato citato nel 6, ma perché l'applicazione del regolamento UE 1169/2011 e le ricadute in termini di responsabilità su tutti gli attori della catena alimentare è auspicabile che generino una sorta di collaborazione molto spinta fra di essi.

La finalità ultima dovrebbe essere ovviamente quella di ottenere il massimo livello di conformità di etichette, depliant, brochures, siti web ed altri veicoli informativi, anche perché il regolamento sopra citato non prevede che una stessa responsabilità possa essere divisa fra due o più anelli della catena distributiva-produttiva, ma normalmente prevede che venga moltiplicata fra i medesimi, sanzioni future e denunce derivanti comprese.

Conclusioni

Quello che si è voluto fare con queste brevi note illustrate su ISO 9001 e BRC 7 non è di effettuare una disamina attenta e puntuale, paragrafo per paragrafo, dei rispettivi testi, ma un rapido excursus su alcuni aspetti di particolare interesse o per le ricadute progettuali a livello di redazione dei nuovi manuali o per le ricadute strategiche in tema di applicazione pratica di quelle prescrizioni.

Fare proprie le scelte operative di uno *stakeholder* ISO 9001 può non essere banale e nemmeno poi tanto intuitivo, laddove si configura molto spesso che committenti di grande peso commerciale si servono di piccoli fornitori di servizi e

materie prime, limitati nelle risorse impiegabili e nelle capacità tecniche e contrattuali.

Sposare una scelta etica o ambientale fatta da altri può rappresentare un ostacolo maggiore che non inserire autonomamente la medesima scelta nel proprio contesto, in quanto sarà necessario fare proprie in quanto tali decisioni altrui, tagliate su altre realtà ed altri dimensionanti operativi.

Prevenire la contraffazione delle merci, come richiede BRC 7, è un lavoro indubbiamente molto pesante, reso non certo più facile dalla considerazione che la stessa Autorità competente trova molto difficile riuscirci, se dobbiamo dare credito a tutti i casi di alimenti fraudolentemente modificati che stampa e televisione periodicamente ci riportano.

Molta bibliografia verrà prodotta nel prossimo futuro sia su ISO 9001:2015 che su BRC 7, parte della quale è già disponibile sui rispettivi siti

web, per cui la progettazione del cambiamento potrà e forse dovrà muoversi a piccoli passi, imparando dalla comunità degli Osa e dei progettisti e confrontandosi continuamente con gli enti di certificazione, arbitri ultimi sul campo delle partite che si giocheranno in futuro.

Per saperne di più

- ISO/TC 176/SC2, Document N1222, July 2014, "Risk" in ISO 9001:2015.
- ISO/TC 176/SC2, Document N1223, July 2014, (Draft) Transition Planning Guidance for ISO 9001:2015.
- ISO/TC 176/SC2, Document N1221, July 2014, ISO 9001:2015, "Risk Based Thinking".
- BRC Global Standard for Food Safety Issue 7.

21

**valorizziamo i vostri sogni,
certifichiamo le vostre passioni**



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

www.agroqualita.it