

LA CITTÀ DELLA QUALITÀ



STANDARD BRC E IFS

IMQFOOD
LA SICUREZZA CHE ALIMENTA LA QUALITÀ

BRC, IFS: STANDARD A RICONOSCIBILITÀ INTERNAZIONALE PER RISPONDERE A CLIENTI EUROPEI ED ITALIANI

Il settore agroalimentare rappresenta una delle principali voci nell'export nazionale. Pasta e pomodori, vini e formaggi sono ormai esportati ovunque. Accanto alle preferenze legate al gusto per i nostri prodotti, il mercato sembra essere sempre più attento alla selezione dei fornitori, in particolare a seguito di due fenomeni:

1. il comportamento dei consumatori sempre più sensibili a problematiche inerenti alla sicurezza alimentare
2. il ruolo della Grande Distribuzione sempre più identificata anche come produttore di riferimento (prodotti a marchio - private label).

In questo contesto è facile riconoscere la motivazione che negli ultimi anni ha spinto i principali retailer verso l'adozione di standard di sicurezza alimentare quali il BRC Food e l'IFS, Standard internazionali che nascono con lo scopo di uniformare i criteri in base ai quali le organizzazioni della grande distribuzione, e quindi anche gli organismi di certificazione, effettuano verifiche di conformità e selezione dei propri fornitori di prodotti sia a marchio privato, sia a marchio proprio.

Il rispetto degli standard BRC e IFS, pur essendo volontario, ha lo scopo di favorire le GDO nella selezione dei fornitori, offrendo la garanzia che i fornitori certificati producono secondo standard qualitativi ben definiti.

BRC Global Standard for Food Safety

E' stato redatto dal BRC (*British Retail Consortium*), l'insieme delle Organizzazioni che rappresentano i principali interessi degli operatori della Grande Distribuzione nel mondo anglosassone.

IFS - International Food Standard

E' stato sviluppato dal BDH (che rappresenta la grande distribuzione tedesca) e da FCD (che rappresenta gli interessi della grande distribuzione e del commercio francese). Nell'ultima revisione lo standard è stato elaborato anche con il contributo di Federdistribuzione e del mondo cooperativo (ANCC e ANCD)

Contenuti

Gli standard BRC ed IFS si applicano alle aziende di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari.

La struttura degli standard è molto simile, in particolare nella suddivisione delle sezioni che ricoprono i seguenti aspetti:

1. implementazione di un sistema qualità ed HACCP
2. requisiti strutturali/funzionali minimi
3. controllo di prodotto
4. controllo di processo
5. formazione del personale

Certificazione

Gli standard, per volontà dei loro proprietari, sono gestiti sotto accreditamento di prodotto e, dunque,

oltre alla gestione del sistema qualità, riservano particolare attenzione al processo di produzione.

Si adattano a qualsiasi realtà produttiva senza vincoli di prodotto o paese in cui avviene la lavorazione.

Vantaggi

- Possibilità di accedere a nuovi mercati. La rispondenza ai requisiti definiti dagli standard BRC e IFS non è obbligatoria, ma rappresenta un ottimo strumento commerciale in quanto elemento richiesto dalle catene distributive italiane ed europee.
- Possibilità di uniformarsi a standard univoci di riferimento e ridurre il numero di audit ricevuti da parte della GDO.
- Possibilità di sfruttare le sinergie esistenti con altri schemi di certificazione (ISO 9001:2000; ISO 22000; HACCP, certificazioni di prodotto) integrandone i diversi requisiti.

Altri standard delle famiglie BRC

Il gruppo IMQ è in grado di eseguire attività di certificazione sugli standard BRC IOP (certificazione di aziende produttrici di imballaggi e materiale a contatto con gli alimenti), BRC Storage & Distribution, IFS Logistic (certificazione di aziende che svolgono attività inerente a logistica e distribuzione).