



CDQ ITALIA srl - Organismo Internazionale di Certificazione

CDQ OLIO



CERTIFICAZIONE ISO 22005 SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ

La **CDQ ITALIA s.r.l.**, organismo internazionale di certificazione, è un realtà nata in **Puglia**, che pone le sue competenze e professionalità a disposizione del tessuto produttivo del settore agroalimentare. Si offre come importante partner di riferimento con l'obiettivo primario di promuovere lo sviluppo del comparto agroalimentare e affiancare le aziende che decidono di perseguire la qualità.

La **CDQ ITALIA** è accreditata **SINCERT** per la norma **UNI EN ISO 22005** con n° **PRD 078B** (www.sincert.it) – garanzia di indipendenza e professionalità.

NEWS: ORIGINE IN ETICHETTA



Entra ufficialmente in vigore l'obbligo di indicare in etichetta l'origine delle olive impiegate per produrre l'olio vergine ed extravergine di oliva.

Grazie al **Regolamento (CE) 182 del 6 marzo 2009**, che modifica il Regolamento (CE) 1019/2002, non sarà più possibile spacciare come Made in Italy l'extravergine ottenuto da miscugli di olio spremuto da olive spagnole, greche e tunisine, senza alcuna informazione chiara e trasparente.

L'estensione dell'obbligo di indicare in etichetta l'origine delle olive impiegate per produrre l'olio extravergine di oliva in tutti i Paesi europei è una **risposta coerente alla necessità di garantire la trasparenza alle scelte di acquisto dei consumatori comunitari e di combattere le truffe.**

Alla luce delle ultime modifiche apportate al reg. 1019/2002, e in attesa del decreto attuativo del reg 182/2009, per le organizzazioni della filiera olearia, **certificare il proprio sistema di rintracciabilità rappresenta una grande opportunità.**

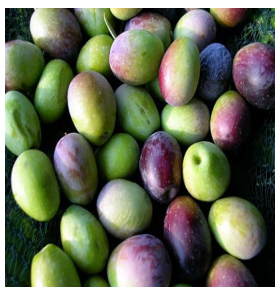


www.cdqitalia.it

PERCHE' CERTIFICARSI ISO 22005

I vantaggi sono:

- Adempimento di tutti gli **aspetti cogenti** sulla rintracciabilità;
- Vantaggi di immagine e la possibilità di esaltare l'**impegno** dell'organizzazione in tale ambito;
- **Valorizzazione del prodotto locale** e della territorialità delle aziende;
- Sinergismo con la **DOP**;
- Facilità di **ritiro del prodotto dal mercato**;
- Migliore **coordinamento di filiera** (in caso di rintracciabilità estesa a tutta la filiera)
- **Trasparenza e razionalizzazione** dei processi di produzione e commercializzazione;
- **Contributo per la sicurezza alimentare**, supporto alla metodologia HACCP, ed integrabile con altri schemi (ISO 9001, ISO 22000)



La norma internazionale **ISO 22005 del 2008** ha sostituito sia la norma **UNI 10939:2001** sia quella **11020:2002** sulla rintracciabilità aziendale, entrambe ritirate il 17 gennaio dello scorso anno.

Tale norma, che riguarda anche il *feed* (mangime), ha tenuto in considerazione i pareri e i documenti del *Codex Alimentarius*, così come gli orientamenti dei Paesi extraeuropei che hanno legislazione diversa.

Gli elementi più significativi introdotti riguardano gli obiettivi del sistema di rintracciabilità, le procedure, il monitoraggio, gli indicatori e il riesame.

In estrema sintesi, le novità rilevanti per le aziende che applicano questa norma internazionale sono costituite dagli **indicatori per la misura dell'efficacia della rintracciabilità e dal riesame del sistema**, temi che prima non erano mai stati affrontati.

IL CASO AZIENDALE : OROVERDE LUCANO srl

Il frantoio "Oroverde lucano" nasce nel 2002 con l'intento di produrre e commercializzare olio extravergine di oliva e olive al forno di **varietà Majatica, tipica delle colline di Ferrandina**. Ha conseguito con successo la certificazione di rintracciabilità a **norma ISO 22005 da parte della CDQ ITALIA**. L'organizzazione è testimone della forte valorizzazione che si vuole imprimere alla **produzione di olio da majatica** di ferrandina, nota anche come maggiatica o pasola.



La majatica è una cultivar d'olio a duplice attitudine; infatti la drupa oltre all'estrazione di un olio dalle peculiari caratteristiche, di colore dorato con riflessi verdi, caratterizzato da spiccati toni erbacei al gusto, si presta alla preparazione di olive essiccate al forno, di olive nere al naturale e di olive cangianti in salamoia. La scelta di conseguire la **certificazione** è una risposta alla necessità di esaltare la territorialità della produzione e di rispondere a tutte le cogenze.

FOCUS NORMATIVO Reg 182/2009

- Le **etichette** potranno riportare anche le indicazioni sulle caratteristiche organolettiche relative al gusto e all'odore (ad es. fruttato, leggero ecc.), a condizione che siano adottati i criteri di valutazione, le prassi e il vocabolario definiti dal regolamento 2568/91/CEE sulle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa d'oliva.
- Le **etichette** presenti sulle miscele di oli di oliva originari di più di uno Stato membro o paese terzo riporteranno, a seconda dei casi, le diciture: "miscela di oli di oliva comunitari"; "miscela di oli di oliva non comunitari"; "miscela di oli di oliva comunitari e non comunitari".

ETICHETTA CON ORIGINE

ETICHETTA SENZA ORIGINE

Carne di pollo e derivati	Pasta
Carne bovina	Carne di maiale e salumi
Frutta e verdura fresche	Carne di coniglio
Uova	Frutta e verdura trasformata
Miele	Derivati del pomodoro diversi da passata
Passata di pomodoro	Formaggi non dop
Latte fresco	Latte a lunga conservazione
Pesce	Derivati dei cereali (pane, pasta)
Extravergine di oliva	Carne di pecora e agnello

LA MISSIONE DI CDQ ITALIA

La **CDQ ITALIA srl** è un Organismo di Certificazione che opera in conformità alle norme stabilite dagli Enti preposti, nazionali ed internazionali, ed in particolare nel rispetto delle norme **UNI CEI EN ISO/IEC 17021**, ed **UNI CEI EN 450-11** ed in conformità a quanto prescritto dai vari **Regolamenti Tecnici SINCERT** quale Ente di Accreditamento.

L'obiettivo di **CDQ ITALIA srl** è quello di dare valore aggiunto ai propri clienti attraverso un'efficace gestione dei sistemi Aziendali attestandone l'impegno in termini di trasparenza.

Lo sviluppo e l'applicazione di tali metodologie organizzative sono in grado di assicurare il raggiungimento di standard qualitativi eccellenti nel tempo instaurando un rapporto di assoluta fiducia con i clienti.

Certificazioni Agroalimentari CDQ:

- **ISO 22000** Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare
- **ISO 22005** Rintracciabilità di filiera agroalimentare
- Certificazione e controllo di prodotti **DOP- IGP- STG**
- Certificazione e controllo **marchi regionali e parchi/consorzi**
- Certificazione di **prodotto agroalimentare**
- **BRC / IFS / Global-Gap**

Qualità
Ambiente
Sicurezza
Agroalimentare
Etica
Prodotti da Costruzione
Formazione



Contatta il
SETTORE AGROALIMENTARE di CDQ ITALIA per richiedere un **APPUNTAMENTO** presso la tua Organizzazione.

CDQ ITALIA s.r.l. - P.zza della Repubblica, 31
70053 - Canosa di Puglia (BT) - tel. 088-3.612196 - fax 0883.666245
www.cdqitalia.it - info@cdqitalia.it
P. iva 05744050724