




CDQ VINO

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.

VALORIZZARE LE ORIGINI E GARANTIRE SICUREZZA NELLA FILIERA ENOLOGICA

ISO 22005: Con il sistema di rintracciabilità di filiera agroalimentare è **possibile ricostruire il percorso che il prodotto compie sin dall'origine**, in questo caso, il percorso che l'uva compie sin da quando viene recisa dalla vite: per molte aziende fortemente legate al territorio è un risultato di rilievo, che tutela i consumatori e rafforza la loro fiducia nei vini.



Le certificazioni ci offrono un **modello di gestione che rende più efficaci e funzionali le attività aziendali** e permette di misurare e documentare i risultati su temi sensibili quali **sicurezza alimentare e rintracciabilità delle produzioni**.

Investire nell'innovazione tecnologica e nella valorizzazione dei **vitigni locali**, è il percorso da compiere per affrontare con successo le sfide di un mercato sempre più attento ai valori della qualità e della sicurezza.

Oggi, **certificando** la propria azienda si avvia un percorso virtuoso che pone le basi per un miglioramento costante della qualità, dei processi e dei prodotti. In questo modo, l'Organizzazione trae un vantaggio di immagine e può dimostrare il proprio impegno nei confronti di consumatori e clienti.

I VANTAGGI DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005

- 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 i **marchi di tipicità**;
- 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.

ISO 22000: SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Lo schema di certificazione ISO 22000 stabilisce i requisiti per un sistema di gestione della sicurezza alimentare attraverso il quale un'organizzazione dimostra la propria capacità nel saper controllare i pericoli che possono presentarsi nell'arco della filiera alimentare. In questo modo si garantisce la sicurezza dell'alimento al momento del consumo umano.



I punti cardine dell'ISO 22000 sono:

- La **comunicazione** interattiva con gli attori a monte e a valle per assicurare che i pericoli vengano identificati e controllati in ogni punto della filiera ;
- Viene strutturato nell'organizzazione un **sistema di gestione** fortemente compatibile e integrabile con altri sistemi di gestione (ISO 9001, ISO14000) ;
- L'HACCP viene integrata da quanto previsto dal **FAO/OMS Codex Alimentarius** ;

Tale schema normativo può essere adottato da tutte le aziende che operano direttamente o indirettamente nella **filiera alimentare** inclusi i produttori di materiali per l'imballaggio, i produttori di detergenti, i produttori di apparecchiature di controllo e misurazione, di macchinari, di impianti ed accessori per le industrie alimentari, ed inoltre le imprese di pulizie , di disinfezione ecc.



Per questo è molto frequente che organizzazioni operanti in conformità a questo standard, decidano di avere rapporti con fornitori e servizi che possono offrire sicurezza nella gestione di qualsiasi pericolo che possa avere impatto sulla salute umana.

A titolo di esempio, il **distributore certificato ISO 22000** sarà interessato nell'acquistare prodotti dall'organizzazione certificata ISO 22000 che a sua volta acquisterà packaging o altri materiali da fornitori certificati.

Tra gli aspetti che rendono lo **standard ISO 22000** interessante non si può non considerare il risalto sui **mercati esteri**.

Lo standard è conosciuto a **livello internazionale** ed è molto apprezzato sui mercati asiatici e americani. Il sistema di gestione per la sicurezza alimentare ISO 22000 si sta affermando e da alle Organizzazioni la possibilità di rendersi visibili sul mercato e di **garantire una gestione efficace dei rischi per la salubrità e genuinità degli alimenti**.

LA MISSIONE DI CDQ ITALIA

La CDQ ITALIA srl opera in conformità alle norme stabilite dagli Enti preposti Nazionali ed Internazionali, ed in particolare nel rispetto della **UNI CEI EN ISO/IEC 1-7021**, ed **UNI CEI EN 45011** ed in conformità a quanto prescritto dai vari **Regolamenti Tecnici SINCERT** quale Ente di Accreditamento.

La nostra realtà aziendale è presente **su tutto il territorio nazionale ed internazionale** al fine di assicurare il **contatto immediato** con i clienti.

L'obiettivo di CDQ ITALIA srl è quello di dare valore aggiunto ai propri clienti attraverso un'efficace gestione dei sistemi Aziendali.

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 APPUNTA-
MENTO presso la tua Organizzazione.**

CDQ ITALIA s.r.l. - P.zza della Repubblica, 31
70053 - Canosa di Puglia (BT) - tel. 0883.612196
- fax 0883.666245

www.cdqitalia.it - info@cdqitalia.it

P. iva 05744050724