

STANDARD BRC – IFS



La certificazione secondo gli standard BRC o IFS attesta la capacità di un'Organizzazione di realizzare un prodotto igienicamente sicuro e salubre per il consumatore e conforme alle specifiche contrattuali, nonché ai requisiti cogenti applicabili.

STANDARD BRC – IFS: PRODOTTI ALIMENTARI

Oltre ai capitolati di fornitura sono proprio tali certificazioni i mezzi a disposizione di un fornitore della grande distribuzione per affermare quelle caratteristiche e peculiarità del prodotto necessarie per la buona riuscita di un contratto. Di fatto gli standard **BRC** e **IFS** sono nati come strumento contrattuale di garanzia dell'affidabilità delle aziende fornitrici di prodotti a marchio GDO.

Introdotti da associazioni di retailer europei, tali standard costituiscono un riferimento "ufficiale" per la qualifica dei fornitori attraverso la certificazione da parte di ente terzo accreditato e indipendente, e oggi rappresentano uno dei sistemi più diffusi per la qualifica e valutazione dei fornitori da parte degli operatori di tutta la filiera.

Il denominatore comune è la tutela del consumatore assicurando il rispetto anche da parte dei fornitori di materie prime e/o prodotti finiti dei requisiti di qualità, sicurezza e legalità del prodotto alimentare.

Lo standard **BRC** è stato predisposto dal consorzio dei dettaglianti britannici (**British Retail Consortium**), mentre l' **IFS** è stato elaborato dai **retailers tedeschi** rappresentati dal **BDH Unione Federale delle Associazioni del Commercio tedesche**), a cui hanno aderito anche altri Paesi europei tra cui la **Francia**

STANDARD BRC/IOP: MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO PER PRODOTTI ALIMENTARI

Premesso che il packaging costituisce parte integrante di un prodotto alimentare, lo standard **BRC/IOP** è l'equivalente dello suo omonimo relativo ai prodotti alimentari, ma avente come campo di applicazione i materiali di confezionamento per alimenti, nonché, inseriti di recente, altri materiali, di derivazione dagli stessi materiali per il packaging, che comunque possono entrare in contatto con gli alimenti.

L'obiettivo permane quello di assicurare che tutti i fornitori e produttori di materiali di confezionamento per alimenti adottino adeguati sistemi di controllo del processo produttivo affinché tali materiali risultino sicuri e idonei all'uso in campo alimentare.

Lo standard BRC/IOP è stato predisposto dal British Retail Consortium e dall'Institute of Packaging.

L'adeguamento a tali standard prevede:

- l'adozione di un Sistema HACCP;
- l'implementazione di un Sistema Qualità documentato ed efficace;
- il controllo sull'ambiente produttivo, sul prodotto, sui processi e sul personale.

Vantaggi:

- Accesso ai mercati europei, per cui tali standard costituiscono un pre-requisito per i fornitori di prodotti alimentari;
- Soddisfazione delle richieste di certificazione da parte della GDO;
- Possibilità di integrazione a un sistema già certificato UNI EN ISO 9001:2008;
- Possibilità di integrazione al sistema HACCP;
- Eliminazione delle verifiche multiple da parte di ciascun cliente.