

# SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO DI UNA MICRO-IMPRESA TOSCANA DEL SETTORE ALIMENTARE-SALUTISTICO-COSMETICO

LEONARDO BORSACCHI\*, ALESSANDRA VANNUCCI\*, PATRIZIA PINELLI\*\*

\*Laboratorio di Qualità delle Merci e Affidabilità di Prodotto, PIN-Polo Universitario “Città di Prato”,  
Università di Firenze, email: leonardo.borsacchi@pin.unifi.it

\*\*Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università degli Studi di Firenze, email: patrizia.pinelli@unifi.it

## **Riassunto**

*Il presente lavoro ha lo scopo di presentare l'implementazione di un sistema di gestione integrato in una micro impresa livornese attiva nella realizzazione e commercializzazione di integratori alimentari, prodotti del settore salutistico-fitoterapico e cosmetici. L'azienda confeziona, produce e commercializza alimenti funzionali a base di omega-3 e principi attivi antiossidanti (linee Cardio-3<sup>®</sup>, Cardio-3<sup>®</sup> Aktiv), prodotti erboristici per il mercato del nord-Europa e italiano ed una linea cosmetica tutta a carattere naturale. L'azienda ha avviato rapporti commerciali con la GDO e le sono stati richiesti adeguamenti di sistema e strutturali conformi ai principali standard internazionali di certificazione di processo e di prodotto. Obiettivo del lavoro è stato quello, partendo dall'esistente Piano di Autocontrollo (previsto obbligatoriamente in applicazione del “Pacchetto Igiene”), nell'implementazione di un sistema di gestione integrato Qualità – Etica - Sicurezza Alimentare, basato su norme e standard internazionali certificabili. Mediante questo strumento l'organizzazione potrà standardizzare procedure e processi con ricadute positive verso i propri stakeholder, e con ulteriore possibilità, nell'ottica miglioramento continuo, di allargare in seguito il proprio sistema integrato, anche mediante ulteriori strumenti innovativi di processo e di prodotto.*

## **Introduzione**

Oggi le aziende alimentari si confrontano con consumatori sempre più attenti e informati sulla qualità dei prodotti: l'adozione di un sistema di certificazione, per quanto riconosciuto come volontario, diventa sempre di più per le organizzazioni una scelta obbligata per garantire la competitività sul mercato dei propri prodotti. Di conseguenza le aziende del settore si trovano spesso ad affiancare al sistema di autocontrollo igienico-sanitario redatto secondo la metodologia HACCP (al fine di garantire la salubrità del prodotto finito e la sicurezza per il consumatore) un sistema di gestione per la qualità certificato che permetta di comunicare all'esterno iter procedurali posti in essere in relazione a processi organizzativi, gestionali, di controllo e valutazione, oppure in relazione a filiere produttive (ne sono un esempio le certificazioni biologiche, di tracciabilità, i marchi tipici e/o di prodotto), o ancora in relazione a singole categorie merceologiche di prodotto (come le certificazioni OGM free, prodotti cioè che non contengono organismi geneticamente modificati), oppure, non meno importanti, in relazione a comportamenti gestionali e di indirizzo socialmente responsabili.

Le certificazioni di sistema mirano a dare confidenza che il processo aziendale preso in considerazione sia sviluppato ed applicato in conformità alla norma di riferimento: la certificazione di un sistema di gestione per la qualità rappresenta, dunque, una garanzia per il cliente in ordine a determinate capacità operative del produttore/fornitore, ed un fattore di miglioramento per il produttore stesso, la certificazione di un sistema di gestione ambientale garantisce il rispetto dell'ambiente nell'ottica dello sviluppo sostenibile ecc. (Proto M., 2007). L'approccio integrato alla certificazione, può consentire alle organizzazioni di migliorare le procedure gestionali interne e di razionalizzare le politiche aziendali. Il settore food, è costituito da un insieme complesso di attività coinvolte nel flusso di beni e servizi, dalle aziende di produzione primaria fino ai consumatori finali. Affinché i beni arrivino adeguatamente dal produttore al consumatore è necessario che tali attività siano opportunamente coordinate e caratterizzate secondo una precisa sequenza (Galizzi G., Linda R., 1991).

Nel settore food può rendersi necessario un approccio integrato alla gestione della qualità, anche a livello complessivo di filiera, applicando congiuntamente, per una maggiore efficienza del sistema, gli aspetti cogenti e quelli volontari al fine di garantire il miglior prodotto possibile al consumatore. Le aziende alimentari devono operare nel rispetto di adempimenti obbligatori quali, tra gli altri, l'adozione di un piano di autocontrollo, la corretta gestione dei rifiuti, il rispetto di quanto previsto in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, di tracciabilità, di sicurezza degli impianti, di formazione e aggiornamenti professionali obbligatori dei propri addetti, ecc.

Gli adempimenti volontari sono invece strumenti la cui adozione permette di garantire nel lungo periodo una gestione efficiente ed efficace. Per le aziende food impegnate in processi di internazionalizzazione, inoltre, l'adozione del sistema HACCP può non essere sufficiente. Con la globalizzazione dei mercati e gli attuali meccanismi che regolano il commercio internazionale, è cresciuta l'esigenza di tenere sotto controllo come, all'interno di una filiera produttiva, siano garantiti la qualità e la sicurezza del prodotto alimentare. Ne deriva che le imprese, sempre più soggette a pressioni competitive, devono adottare procedure e comportamenti tali da poter rispondere anche a queste richieste della società e dei consumatori. La naturale evoluzione degli schemi certificativi volontari, consente oggi una facile corrispondenza con le disposizioni cogenti, e l'integrazione appare, un valore aggiunto per l'organizzazione. I sistemi integrati, spinti ormai oltre il binomio ISO 9001 - HACCP, possono rappresentare il mezzo per una gestione organizzata che permetta la razionalizzazione delle risorse e la possibilità di apparire ai clienti come un'organizzazione moderna e capace di rispondere alle esigenze del mercato. A chi intende, ad esempio, esportare i propri prodotti verso la Gran Bretagna può essere richiesta l'adozione dello standard privatistico denominato BRC (British Retail Consortium), che ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori di prodotti alimentari a marchio della Grande Distribuzione Organizzata britannica, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi ai capitoli tecnici sottoscritti ed ai requisiti di legge. Lo standard BRC individua gli specifici elementi di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, che prende come riferimento, ed amplifica, in fase di pianificazione e di implementazione i principi della metodologia HACCP. Al fine di garantire la sicurezza dei consumatori appare di fondamentale importanza adottare una gestione corretta a tutti i livelli della catena per preservare la salubrità dei prodotti e minimizzare i rischi per la salute e uno degli strumenti innovativi che può essere scelto dalle aziende può essere rappresentato dalla certificazione del proprio sistema di gestione implementato secondo standard riconosciuti a livello internazionale, che soddisfino le richieste dei consumatori attenti, oltre alla qualità del prodotto, anche a tematiche come il rispetto dei fattori sociali, etici, ambientali, di salute e sicurezza.

È in questo contesto, ed in particolare nel settore degli alimenti funzionali ed innovativi, che si colloca la realtà aziendale presa in esame in questo studio.

L'azienda Rohan Italia S.r.l., microimpresa toscana situata nell'area industriale di Livorno che opera nel settore dei prodotti alimentari, salutistici naturali e biologici e della cosmesi si incentra verso prodotti di alta qualità sulla base di tradizioni erboristiche di culture locali e straniere, in particolare dei paesi del Nord Europa. Rohan Italia S.r.l. opera nella realizzazione e commercializzazione di integratori alimentari, e prodotti per il settore salutistico-fitoterapico e per quello cosmetico come estratti di piante officinali, bevande salutistiche, sciroppi, capsule, compresse, bustine monodose, saponi naturali e cosmesi biologica. Tra gli alimenti funzionali realizzati rientrano:

- La Cardio-3<sup>®</sup> che comprende integratori per il benessere cardiovascolare a base di olio di pesce (Cardio-3<sup>®</sup> Pure Scandinavian) o di foglie di olivo (Cardio-3<sup>®</sup> Aktiv);
- Le bevande salutistiche e bustine monodose a base di linfa di betulla o di abete;
- Integratori alimentari e sciroppi che richiamano al tradizione popolare scandinava e sfruttano le proprietà delle piante officinali come la *Rhodiola Rosea L.*, la *Schisandra Chinensis*, l'*Eletheurococcus* o l'*Echinacea Purpurea*.

Allo stesso tempo l'organizzazione propone, a differente marchio, una linea di prodotti di cosmesi biologica certificata secondo procedure operative conformi agli standard tedeschi del BDIH (abbreviazione dell'associazione tedesca delle imprese industriali e commerciali per prodotti farmaceutici, articoli salutari, alimenti integrativi e prodotti per l'igiene personale - Bundesverband Deutscher Industrie und Handelsunternehmen), realizzati sfruttando prevalentemente matrici vegetali e biodiversità autoctone e/o di provenienza toscana, e sottolinea il forte legame con il territorio. Rientrano tra questi prodotti le creme idratanti e nutrienti per il viso e per il corpo, le creme mani e le creme per bambini. L'area di ricerca e sviluppo interna all'azienda, orienta l'attività d'impresa verso la produzione di propri preparati all'insegna di principi di qualità, sia nella scelta delle materie prime, delle quali viene controllata con attenzione la provenienza privilegiando le colture biologiche, nella selezione e monitoraggio dei fornitori e nei

procedimenti di lavorazione. Nella scelta produttiva Rohan Italia S.r.l., si dirige quindi verso specialità naturali a base di essenze fitoterapiche poco “comuni” sul mercato nazionale, fondate su tradizioni di uso e preparazione tipiche, in grado di coadiuvare l’organismo a contrastare l’insorgenza di varie patologie, fra le quali quelle cardiovascolari, ipertensive, renali o dell’apparato respiratorio. La propensione dell’azienda verso i principi di qualità e sostenibilità, nonché la consapevolezza dei benefici ottenibili dall’adozione di standard certificativi volontari, sia in termini di ricaduta positiva presso gli interlocutori aziendali che come strumento strategico destinato a migliorare la performance qualitativa dell’intera azienda, l’ha portata ad intraprendere il cammino di implementazione di un sistema di gestione integrato qualità-sicurezza ed etica, con l’obiettivo di portarlo a certificazione. Il sistema di gestione aziendale avrà come riferimento principale la norma UNI EN ISO 9001:2008, integrando la gestione per la qualità al Piano di Autocontrollo igienico-sanitario, ad un sistema di gestione della sicurezza alimentare basato su standard internazionali certificabile (adeguato per la commercializzazione dei prodotti nella GDO, anche estera) e ad un sistema di gestione della responsabilità sociale d’impresa secondo lo standard certificabile Social Accountability (SA) 8000.

Per il futuro inoltre l’azienda si propone di integrare tale sistema di gestione con un sistema di gestione ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001:2005, sfruttando anche i dati ed i risultati che emergeranno dal bilancio etico-sociale, che l’azienda sta predisponendo per rimarcare ulteriormente i propri obiettivi etici. Si tratta complessivamente di obiettivi che la Rohan si prefigge di raggiungere, anche parzialmente, entro il primo semestre del 2012 con l’intento di dimostrare a tutti propri stakeholder il proprio concreto impegno nel percorso attuale e futuro di qualità sostenibile dei propri prodotti e delle proprie azioni.

La Rohan Italia s.r.l. intende spingersi verso un grado elevato di applicazione degli standard certificativi volontari, scegliendo di adeguare l’esistente Piano di Autocontrollo (previsto obbligatoriamente come applicazione del cosiddetto “Pacchetto Igiene”) ad un sistema di gestione integrato Qualità – Etica – Sicurezza Alimentare, basato su norme e standard internazionali certificabili, obiettivi che sono stati perseguiti in questo lavoro.

## **Materiali e metodi**

Gli strumenti tecnici per l’implementazione e organizzazione di un Sistema di Gestione Integrato secondo le norme internazionali presso l’azienda La Rohan Italia s.r.l., sono stati i seguenti:

- UNI EN ISO 9001:2008 (Sistema di gestione per la Qualità);
- SA 8000:2008 (Sistema di gestione della responsabilità sociale d’impresa);
- BRC Standard e UNI EN ISO 22000:2005, per l’igiene e la sicurezza alimentare delle produzioni.

La prima parte dell’attività è stata svolta mediante conduzione di un’analisi preliminare iniziale integrata, l’adeguamento di procedure autocontrollo, in applicazione della metodologia HACCP, l’ottimizzazione di procedure in conformità agli standard internazionali di riferimento.

L’analisi dei rischi è stata realizzata in accordo con il *Codex Alimentarius*, con quanto previsto dalla legislazione vigente in materia, con la norma UNI EN ISO 22000:2005 ed in accordo allo standard BRC. Il relativo campo di applicazione ha preso in considerazione solo i prodotti di Rohan Italia S.r.l. classificabili merceologicamente come integratori alimentari. Alcune delle buone pratiche igieniche individuate e dei punti di controllo definiti possono comunque interessare anche la produzione di cosmetici.

La valutazione della conformità delle strutture ai requisiti è attuata mediante audit condotti con l’ausilio di check-list di raffronto, predisposte sulla base dei requisiti specificati nello standard tecnico ISO/TS 22002-1:2009.

Una volta adeguato l’esistente Piano di Autocontrollo, il lavoro prosegue con la redazione di un Manuale Integrato Qualità – Etica – Sicurezza Alimentare, con la prospettiva di una futura certificazione. Oltre alle norme standardizzate già ricordate, esso è ispirato, anche se attualmente solo in maniera parziale, anche alla norma UNI EN ISO 14001:2004 per la futura integrazione ed implementazione di un Sistema di Gestione Ambientale.

## **Risultati e Discussione**

L’esigenza di implementazione e di adeguamento di tali sistemi gestionali per Rohan Italia s.r.l. deriva anche da recenti accordi commerciali presi con la grande distribuzione e/o per la realizzazione di prodotti conto terzi. Il campo di attività dell’azienda ha direttamente a che vedere con il benessere delle persone. Questo

non significa soltanto garantire la perfetta forma fisica e la salute del consumatore, ma ricercare una dimensione superiore in cui il benessere fisico sia accompagnato anche da quello mentale e soprattutto da quello sociale. Una delle politiche aziendali è quella di considerare, in stretta connessione con il benessere, anche tutte le problematiche tipiche del consumatore consapevole, che comprendono i diritti dell'uomo e l'estrema povertà, i diritti e l'ambiente, la bioetica, i diritti dell'uomo e delle persone affette da handicap, lo sfruttamento dei minori.

Proprio partendo da questa convinzione, Rohan Italia s.r.l. ha pensato di fare propri i principi della responsabilità sociale e di condurre, in parallelo all'implementazione del Sistema di Gestione Integrato, uno studio per la realizzazione di un bilancio sociale. In particolare, l'adozione di un codice di comportamento etico da parte dell'azienda si è reso necessario soprattutto in virtù dell'attività svolta, dal momento che qualsiasi abuso nella formulazione di prodotti alimentari funzionali e salutistico-cosmetici potrebbe mettere in pericolo la salute e la sicurezza di chi ne fa uso. I prodotti di Rohan Italia s.r.l. si caratterizzano infatti anche per la loro forte connotazione etica e per il rispetto dell'ambiente. Per quanto riguarda il primo aspetto, attraverso la redazione di un bilancio sociale, Rohan Italia s.r.l. vuole promuovere "un mercato ispirato a principi di trasparenza, eliminando qualsiasi dubbio sull'origine del prodotto e sul suo modo di preparazione, garantendo il loro diritto a compiere scelte di consumo consapevoli e coerenti con la propria visione della vita". Dal punto di vista della salvaguardia ambientale, i fornitori sia di materie prime che di imballaggi o macchinari sono prevalentemente italiani, con forte presenza di aziende situate nel territorio toscano o limitrofo. Questo sia per limitare i costi di intervento e di trasporto (nonché di emissioni complessive) che per una maggiore possibilità di controllo sulla qualità dei prodotti stessi, anche mediante consolidati rapporti di comakership: nell'effettuare l'attenta selezione sulle materie, sia primarie che secondarie, l'azienda ne sceglie e monitora i fornitori, arrivando talora alla collaborazione e partecipazione attiva con essi. Inoltre, i prodotti, certificati con il marchio di controllo BDIH secondo i rigorosi standard tedeschi, utilizzano principi attivi e materie prime naturali, ricavate da piante tipiche della flora toscana come per esempio oli vegetali, estratti d'erbe, oppure oli essenziali e aromi ricavati da coltivazione biologica controllata oppure da raccolta spontanea. I reparti interni all'azienda, conformi a quanto previsto dalla normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e conformi ai requisiti igienico-sanitari per la produzione di alimenti, sono caratterizzati dalla presenza di macchinari che permettono di processare all'interno dello stabilimento le materie prime vegetali, ricavando gli estratti concentrati utilizzati nelle fasi successive di lavorazione, con forte attenzione alla qualità dei prodotti. Sono inoltre presenti macchine confezionatrici automatiche che rendono i procedimenti finali pre-distribuzione estremamente flessibili e dinamici, in grado di performare con efficacia notevoli incrementi di commesse.

L'attenzione per ambiente e sostenibilità è riscontrabile in diverse linee di prodotto dell'organizzazione. Una di queste è la linea Cardio-3<sup>®</sup> Aktiv, sviluppata in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell'Università degli Studi di Firenze. Per realizzare questo prodotto, un preparato a base di polifenoli di ulivo con dimostrate proprietà antiossidanti ed inibitrici dei processi trombotici ed infiammatori responsabili dell'ipertensione arteriosa (Romani, et al. 2008; Romani, Mulinacci, et al. 1999) vengono utilizzate come materia prima le foglie di ulivo, altrimenti considerate come scarti di coltivazione ed destinate allo smaltimento. Con il procedimento di infusione ed estrazione di Rohan Italia S.r.l. si ottiene un concentrato particolarmente ricco di sostanze attive benefiche e di provata efficacia (Pinelli P. et al. 2000), mediante impiego di materiali vegetali altrimenti destinate a smaltimento.

In Rohan Italia S.r.l. era già presente un Piano di Autocontrollo che, ai fini dell'implementazione di un sistema di gestione integrato, poteva essere considerato un punto di partenza. In particolare si è reso necessario prendere in considerazione i nuovi parametri necessari per iniziare un rapporto con la GDO. Si è dunque provveduto a mappare il processo produttivo per identificarne le fasi e realizzare un'accurata analisi dei rischi, al fine di individuare gli aspetti maggiormente significativi per la sicurezza e la salubrità dei prodotti.

Uno dei processi produttivi di Rohan Italia S.r.l., è basato su estrazione pneumatica a pressione a caldo T-matic (in figura 1). Le foglie delle matrici vegetali di partenza inizialmente stoccate in appositi contenitori vengono sottoposte alla fase di lavaggio. Successivamente le foglie possono essere sottoposte ad essiccazione o destinate fresche direttamente alla fase di triturazione in base al tipo di estratto che si intende ottenere. La fase di triturazione può essere effettuata per massimizzare l'efficienza estrattiva. Il ciclo estrattivo, basato su un processo di estrazione solido – liquido, alterna una fase dinamica, ottenuta a pressione programmata, ad una fase statica necessaria per il trasferimento della sostanza estraibile in acqua, riscaldata parallelamente in un apposito contenitore a T controllata mediante camicia ad olio o altro sistema a

controllo termico. Dalla fase di estrazione si ottiene una soluzione diluita che può essere impiegata, in Rohan Italia s.r.l. come:

- materia prima per la realizzazione di bevanda (preparato alimentare a base di estratti vegetali);
- materia prima per la realizzazione di crema cosmetica;

oppure essere commercializzata all'esterno come semilavorato, sia come ingrediente cosmetico che come ingrediente alimentare.

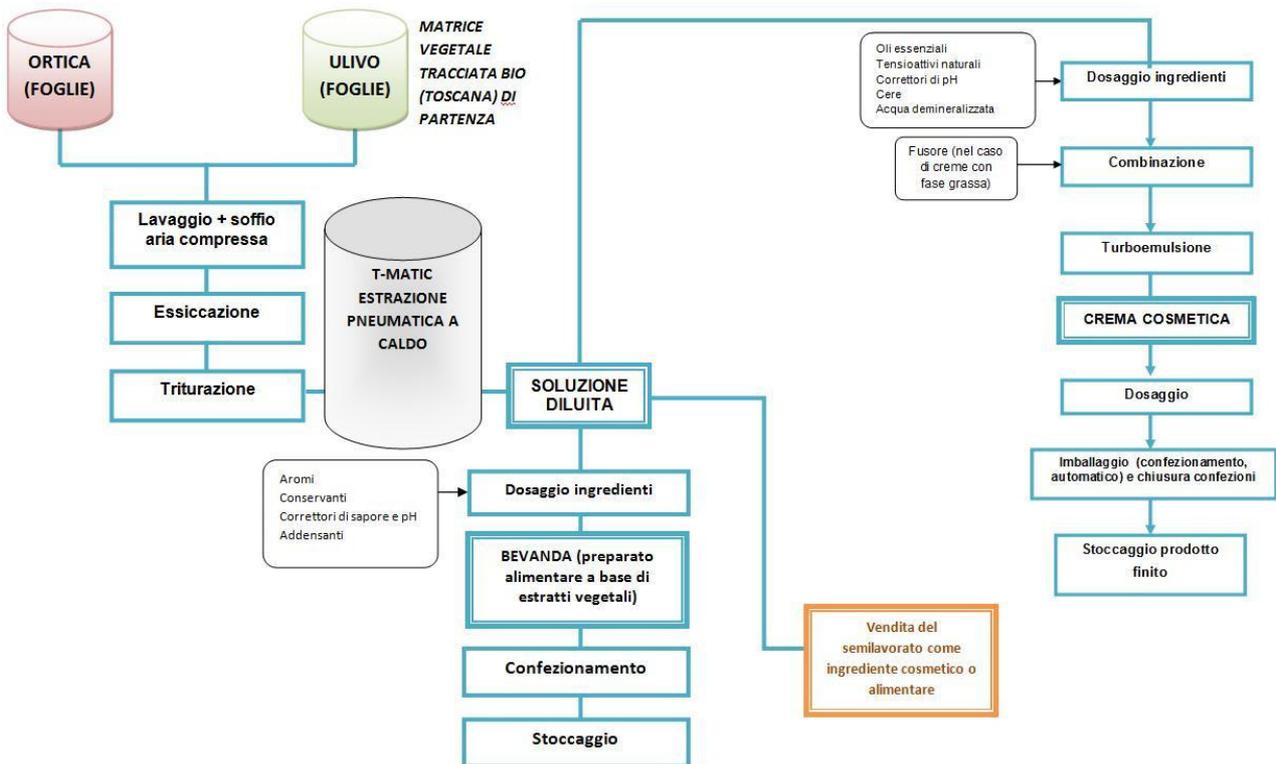


Fig.1 Schema del processo di estrazione di matrici vegetali di Rohan Italia s.r.l.

L'analisi dei rischi ha portato alla definizione dei punti critici di controllo, CCP, prevista anche dal punto 7.6 della ISO 22000, appare estremamente importante sia per cercare di evitare sprechi di risorse (umane ed economiche) in controlli che non siano utili alla minimizzazione del rischio, sia per l'ottimizzazione di sistema (Boutou O., 2007). Per ciascun processo produttivo, sono state prese in considerazione le singole fasi e sono stati individuati i possibili rischi di natura fisica, chimica e biologica. Le fasi rilevanti sono state analizzate mediante albero delle decisioni per individuare i CCP (Punto critico di controllo). Tutte quelle fasi (rilevanti o non rilevanti) che non sono classificate come CCP sono invece state classificate come:

- GMP: Buona pratica di lavorazione, vale a dire un insieme di regole che descrivono i metodi, le attrezzature, i mezzi e la gestione delle produzioni per assicurarne gli standard di qualità appropriati.
- QCP: Punto critico di qualità, vale a dire una fase relativamente importante ai fini della qualità del prodotto finito, ma non abbastanza critica da essere considerata un CCP.

A seguito degli audit condotti per valutare la conformità delle strutture ai requisiti sono stati individuati dei Programmi di Pre-requisito (PRP), cioè quelle condizioni e attività di base necessarie per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la filiera idoneo alla produzione, gestione e fornitura di prodotti finiti sicuri e alimenti sicuri per il consumo umano. Per l'indagine relativa ai PRP sono state impiegate specifiche checklist, in cui, per ogni requisito previsto dalla norma, sono state indicate la conformità, la non conformità o la non applicabilità in relazione allo stato dell'azienda, le eventuali azioni da intraprendere, il responsabile, la

data di inizio e di fine lavori. Nella conduzione dei diversi sopralluoghi è stata eseguita la verifica della conformità dell'ambiente di lavoro e delle modalità di realizzazione del processo produttivo.

Sono quindi stati individuati e documentati i seguenti programmi di pre-requisiti:

- Piano di manutenzione delle attrezzature e dei macchinari;
- Regole di igiene del personale e buone pratiche di lavorazione;
- Piano di pulizia e sanificazione;
- Piano di disinfestazione e derattizzazione;
- Calibrazioni interne e piano di taratura degli strumenti di misura;
- Tracciabilità e richiamo del prodotto, test di simulazione di richiamo del prodotto.

Una volta adeguato l'esistente Piano di Autocontrollo, la ricerca applicata è continuata con la predisposizione di un Manuale Integrato Qualità – Etica – Sicurezza Alimentare, con la prospettiva di una futura certificazione del sistema. Il Manuale di Gestione Integrato rappresenta il documento descrittivo principale del Sistema di Gestione Integrato adottato dall'organizzazione. Per la redazione dell'indice del manuale, si è seguita la struttura generale di un Sistema di Gestione per la Qualità. Ad ogni sezione del manuale, dalla sezione 04 in poi, corrisponde un capitolo o paragrafo della norma. Le sezioni nelle quali è suddiviso il Manuale Integrato di Rohan Italia S.r.l. sono:

- Sezione 00. Frontespizio e indice del Manuale Integrato
- Sezione 01. Introduzione al Sistema di Gestione Integrato
- Sezione 02. Presentazione Aziendale
- Sezione 03. Riferimenti normativi, acronimi e definizioni
- Sezione 04. Sistema di Gestione Integrato
- Sezione 05. Responsabilità della direzione
- Sezione 06. Gestione delle risorse
- Sezione 07. Pianificazione e realizzazione di prodotti sicuri
- Sezione 08. Misurazioni, analisi e miglioramento

Tra le procedure, oltre a quelle fondamentali richieste dalla norma ISO 9001, opportunamente integrate con i concetti di autocontrollo e di igiene e sicurezza alimentare), sono state inserite quelle specifiche dell'Autocontrollo e degli altri standard di riferimento. Di seguito l'elenco delle procedure documentate del Sistema:

- Tenuta sotto controllo dei documenti e delle registrazioni;
- Audit interni;
- Gestione del prodotto non conforme;
- Azioni correttive e preventive
- Pulizia dei locali;
- Lotta agli infestanti;
- Realizzazione del prodotto;
- Approvvigionamento e ricezione merci;
- Tracciabilità e richiamo del prodotto
- Rimedio per i minori;
- Formazione interna.

Oltre alle norme standardizzate già ricordate, il manuale integra fin da subito alcuni requisiti previsti dalla norma ISO 14001, con l'obiettivo della futura integrazione ed implementazione di un Sistema di Gestione Ambientale all'interno del Sistema Integrato.

Soffermandoci sui requisiti cogenti e volontari relativi alle infrastrutture degli stabilimenti di produzione e sull'adozione di buone pratiche standardizzate, abbiamo valutato come il modello di Sistema Integrato Qualità – Etica – Sicurezza Alimentare proposto, possa contribuire non solo in chiave gestionale ma anche come volano positivo nelle fasi di autorizzazione e di notifica sia in fase di start-up dell'impresa che intende produrre alimenti funzionali che in fase di adeguamento per il lancio di nuovi prodotti.

## **Conclusioni**

La decisione di Rohan Italia S.r.l., di implementare un Sistema di Gestione Integrato non è da considerarsi banale né scontata. In effetti, per la sua struttura e per le sue dimensioni di micro impresa, Rohan Italia S.r.l.,

deve fronteggiare, a seguito di questa scelta, una serie di problematiche legate ai costi ma anche all'implementazione stessa del sistema di gestione. L'adozione del Sistema di Gestione Integrato proposto richiede infatti adempimenti documentali in termini di formalizzazione e di registrazioni che in presenza di una struttura organizzativa semplice può tradursi in un appesantimento delle mansioni delle maestranze. Da un punto di vista economico l'ottenimento della certificazione comporta dei costi che, nonostante l'esistenza di incentivi regionali alle piccole imprese, non sempre vengono ripagati nel breve periodo.

Per Rohan Italia S.r.l., adottare un Sistema di Gestione Qualità è da considerarsi comunque come requisito minimo per poter commercializzare i prodotti a marchio nella Grande Distribuzione. L'organizzazione, nonostante le sue micro dimensioni, si presenta come un'azienda attenta alle possibilità di sviluppo e di internazionalizzazione e per questo il suo obiettivo primario si traduce nel cercare di introdurre una mentalità di mercato internazionale in produzioni di nicchia attente alla sostenibilità ambientale e all'autoctonia di produzione. Il forte legame con la tradizione ed il territorio, oltre ai forti legami con la tradizione della medicina popolare nordica, in particolare scandinava, che emerge dalla tipologia di alcuni dei prodotti offerti dall'azienda, nel rispetto della sostenibilità ambientale, come è evidente nella produzione della linfa di betulla bianca. Allo stesso tempo, in una sua particolare linea di prodotti cosmetici e per il benessere della persona, promuove una certa autoctonia di produzione e sottolinea il forte legame al territorio.

L'adozione di un Sistema di Gestione Integrato diventa importante in un'ottica di internazionalizzazione dell'azienda. Parallelamente, l'avvio di rapporti commerciali con la GDO, richiedono un impegno dal punto di vista dell'etica di impresa. Attualmente, grazie agli incentivi della Regione Toscana, Rohan Italia S.r.l., è riuscita a sviluppare un Sistema di Gestione Integrato Qualità – Etica – Sicurezza Alimentare. Gli sviluppi futuri dello studio riportato in questo elaborato, prevedono la ulteriore integrazione di un sistema di gestione ambientale in azienda. La politica aziendale prevede già criteri di sostenibilità ambientale oltre che etici, intese a largo raggio, dalla scelta della materia prima sino alla tutela del consumatore sia nelle produzioni alimentari che in quelle del settore cosmetico. Tra le politiche aziendali sono ulteriormente previsti come sviluppi futuri, la realizzazione di nuove produzioni sempre più legate all'utilizzo di biodiversità autoctone ed altre specie della macchia mediterranea. Mantenere equilibri ambientali destinando a nuova produzione lo scarto, fa parte della mission aziendale: "esportare cultura territoriale, mediante produzioni sostenibili, volte anche alla tutela della salute umana". Rohan vuole in questo modo allargare il concetto di etica di impresa non solo alla produzione: la nuova progettualità si dirige infatti verso l'utilizzo (per le proprie produzioni) di biomassa vegetale derivante dalla manutenzione di un parco naturale della provincia di Livorno, effettuata da lavoratori socialmente utili e/o portatori di leggeri handicap nell'ambito di un progetto di formazione e inserimento al lavoro, nel rispetto di una visione complessiva socialmente responsabile della gestione aziendale.

### **Summary**

#### **INTEGRATED MANAGEMENT SYSTEM OF A TUSCAN MICRO-ENTREPRISE OPERATING IN FOOD – HEALTHY – COSMETICS SECTORS**

*This paper aims to present the implementation of an integrated management system in a micro-enterprise in Livorno, Tuscany, operating in creation and marketing of food supplements, omega-3 based functional food (antioxidants lines-3 ® Cardio, Cardio ® Aktiv-3), herbal products for the market of Northern Europe and Italy and a whole line of natural cosmetics. Recently the company started a business with supermarkets and they were required structural adjustments of the system in conformity to international standards. The objective of this study was that, by starting from the HACCP Plan, the implementation of a certified integrated Quality - Ethics - Food Security Management System, based on international standards. Using this tool, the organization can standardize procedures and processes with positive towards its stakeholders, and with the additional possibility, in continuous improvement, of expanding its integrated system, including through more innovative means for its process and products.*

### **Bibliografia**

Amadei P., Pozzuoli G., "Autocontrollo e sicurezza. Uno sguardo critico sul pacchetto igiene", Alimenti e Bevande, Anno VIII Numero 3 Marzo 2006, pp. 27-32, 2006  
Andreis G., "Gli ingredienti funzionali", da Alimenti Funzionali, numero 1, Chiriotti Editori, 2009

Barbarino F., « UNI EN ISO 9001:2000. Qualità, sistemi di gestione della qualità e certificazione », Il Sole 24 Ore, 2001

Bernardo M., Casadesus M., Karapetrovic S., Heras I., “How integrated are environmental, quality and other standardized management systems? An empirical study”, *Journal of cleaner production*, 17, 742-750, 2009.

Borsacchi L.; Buzzini P.; Romani A. “Il controllo del pericolo listeria: adeguamento del piano HACCP per l’esportazione di panini farciti surgelati in paesi dell’estremo oriente” Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA), 2005 *Ricerche e Innovazione nell’Industria Alimentare*, Vol. VII, 1215-1219, 2006, Chiriotti Editore, ISBN-978-88-85022-96-6, 2005

Borsacchi L., Olivieri G., Scotti S., Neri P., Tacconi D., Romani A., “Analisi del ciclo di vita (LCA) e implementazione di un sistema integrato Qualità-Sicurezza-Ambiente per la produzione di pasta biologica tipica”, *Atti della SIM – Società Italiana di Merceologia*, 2004

Boutou O., “Certification ISO 22000”, Afnor, La Plain Saint-Denis, 2007

Douglas A., Glen D., “Integrated management systems in small and medium enterprises”, *Total Quality Management*, 11 (4-6), 686-690, 2000.

Galizzi G., Linda R., “Strategie di internazionalizzazione dell’industria alimentare europea”, Cariplo-Laterza, 1991

Lafratta P., “Strumenti per lo sviluppo sostenibile”, Franco Angeli, Milano, 2004

Olivieri G, Bandini F., Borsacchi L., Tacconi D., Romani A., “Life cycle assessment applicato alla produzione di olio d’oliva in toscana: buone pratiche per un’efficace gestione integrata igienico-ambientale”, *Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA)*, 2007 *Ricerche e Innovazione nell’Industria Alimentare*, Vol. VIII, 2008, Chiriotti Editori, ISBN-978-88-96027-00-4, 2007

Pinelli P., Galardi G, Mulinacci N., Vincieri F.F., Tattini M., Romani A. “Quali-quantitative analysis and antioxidant activity of different polyphenolic extracts from *Olea europaea* L. leaves”, *Journal of Commodity Science*, 2000, 39 (II).

Proto M., “Merceologia e tutela del consumatore”, G. Giappichelli Editore-Torino, 2007

Turrini Aida, “Il mercato degli alimenti funzionali in Italia”, da *Alimenti Funzionali*, numero 1, Chiriotti Editori, 2009

[www.accredia.it](http://www.accredia.it)

[www.bdi.de](http://www.bdi.de)

[www.iso.org](http://www.iso.org)

[www.uni.com](http://www.uni.com)