

# Etichettatura Carni Bovine e di Pollame



✓ **Tracciabilità**

✓ **Garanzia di Qualità**

✓ **Sicurezza Alimentare**

**La certificazione volontaria di prodotto nasce dalla necessità delle aziende che operano nel settore agroalimentare di localizzare, valorizzare e differenziare il proprio prodotto sul mercato informando il consumatore e la GDO su significative caratteristiche che lo differenziano dagli altri della stessa categoria.**

Questa certificazione è rivolta a tutte le aziende e organizzazioni che desiderano differenziare il proprio prodotto agroalimentare, confermandone la conformità del prodotto rispetto a quanto dichiarato in un documento tecnico di riferimento.

La certificazione prevede la redazione da parte dell'azienda di un Disciplinare Aziendale del prodotto da sottoporre a certificazione, con relative caratteristiche verificabili e misurabili, che possono riguardare sia le caratteristiche finali del prodotto che la modalità di produzione e commercializzazione.

Scegliere di certificare il proprio prodotto in modo volontario significa dimostrare al mercato di adottare una politica di miglioramento continuo e di costante rispetto degli standard qualitativi, rispetto a norme internazionali o documenti tecnici di riferimento.

Per questo, risulta molto importante la possibilità di comunicare al consumatore la certificazione mediante il marchio di conformità rilasciato dall'organismo di Certificazione, a conferma dell'impegno dell'azienda nel rispettare standard di qualità elevati.

Tra i principali vantaggi derivanti di una certificazione volontaria di prodotto sono:

- Valorizzazione delle caratteristiche del prodotto;
- Promozione dell'immagine aziendale;
- Trasparenza per il consumatore;
- Fidelizzazione del consumatore.

## Servizi Correlati

### **Certificazioni DOP, IGP e STG**

I marchi DOP, IGP e STG, nascono con l'obiettivo di proteggere le produzioni tradizionali e valorizzare le specificità del prodotto agroalimentare, in modo da definire la stretta correlazione tra il prodotto e il territorio.

### **Certificazione di Marchi Collettivi**

Il marchio collettivo è un segno distintivo che svolge la funzione di garantire particolari caratteristiche qualitative di prodotti e servizi di più imprese. L'utilizzo di un marchio è garanzia di qualità, di provenienza, di visibilità e rappresenta un vantaggio competitivo per il gruppo di aziende sul mercato.

### **Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare – ISO 22000**

La norma ISO 22000 è lo standard internazionale volontario per la Certificazione dei Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare, funzionale a garantire la sicurezza lungo tutta la catena di approvvigionamento. La norma si rivolge a tutti i soggetti coinvolti nella catena alimentare.

### **Certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità - ISO 9001**

Lo standard internazionale ISO 9001 stabilisce i requisiti per un sistema di gestione per la qualità. La certificazione in accordo a questa norma supporta le organizzazioni che vogliono gestire con efficienza la governance dei propri processi con particolare attenzione verso le esigenze dei clienti.