



RINA AGRIFOOD

**Il ruolo strategico di FSSC 7
nel mercato globale: driver
di cambiamento,
sostenibilità e opportunità
di business**

Maria Giulia Lancione

Our experience. Your growth.

Le nostre Business Unit

Energy

Promuoviamo soluzioni energetiche dal petrolio e gas alle energie rinnovabili, tenendo conto della sostenibilità e degli impatti ambientali.



Marine

Servizi di classificazione, normativi, ingegneristici e a valore aggiunto per la transizione digitale e la decarbonizzazione dell'industria marittima.

Infrastructure & Mobility

Supportiamo il percorso verso la nuova generazione di infrastrutture e edifici, garantendo sicurezza ed efficienza.



Certification

Soluzioni per supportare prodotti, persone e processi nel loro percorso verso l'eccellenza.

Industry

Acceleriamo il successo dei clienti con strategie e soluzioni tecnologicamente avanzate.



Real Estate

Proposta di valore innovativa di servizi integrati: RINA Prime Value Services è in grado di coprire l'intero ciclo di vita immobiliare.

RINA Agrifood

RINA Agrifood è una società del gruppo RINA e del Sistema Camerale Italiano che offre servizi di certificazione per la sicurezza alimentare, la genuinità e la tipicità dei prodotti.

54%
RINA SERVICES

36%
SISTEMA CAMERALE

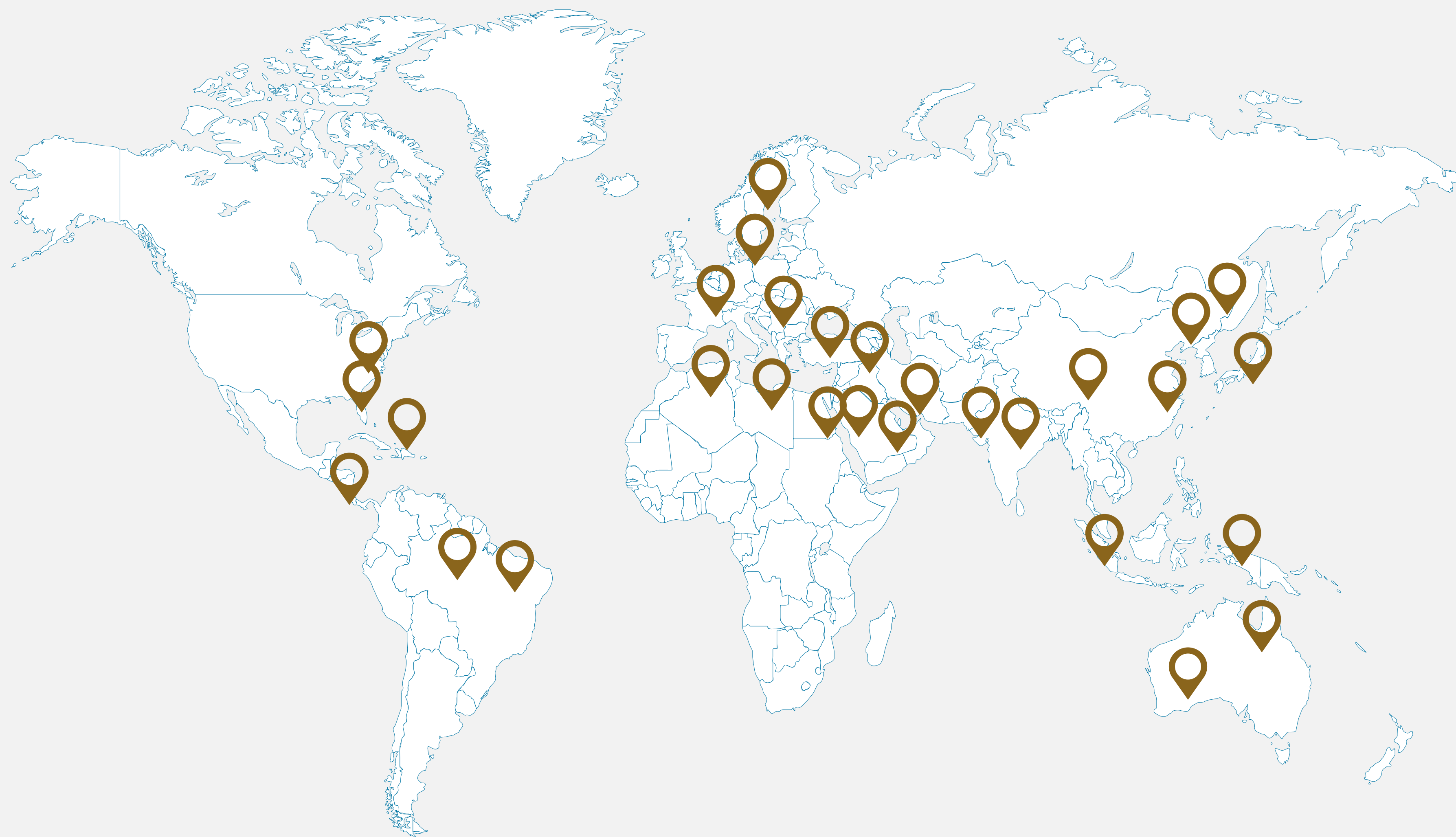
- Unione italiana delle Camere di Commercio
- Unioni Regionali delle CCIAA, (Campania, Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Veneto)
- CCIAA (Alessandria - Asti, Brindisi Taranto, Catanzaro Crotone Vibo Valentia, Cosenza, Cuneo, delle Marche, Ferrara Ravenna, Irpinia Sannio, Monte Rosa Laghi Alto Piemonte, Rieti - Viterbo, Salerno, Torino)
- Agenzia sistema camerale (Dintec)

1%
ASSOCIAZIONI

ACU, AIA, CNA Alimentare, Cia, Coldiretti, Confagricoltura, Legacoop agroalimentare

9%
RINA Agrifood

RINA nel mondo



- 70+ paesi
- 200 uffici
- Accreditamenti 100+

**Il valore del
territorio:
la rete RINA
AGRIFOOD
in Italia**



I servizi di certificazione nella filiera agrifood



72

Prodotti DOP IGP STG controllati

*20% del totale



168



Vini DOP IGP
controllati

*32% del totale

+ 6300

Aziende certificate BIO &
SQNPI & SQNBA



+4000 Aziende certificate

Secondo gli standard internazionali di qualità,
ambiente e sicurezza alimentare

Servizi di certificazione in ambito Regolamentato



VINI

- **DOCG**
(Denominazione Origine Controllata e Garantita)
- **DOC**
(Denominazione Origine Controllata)
- **IGT** (Indicazione Geografica Tipica)



PRODOTTI TIPICI

- **DOP**
(Denominazione di Origine Protetta)
- **IGP** (Indicazione Geografica Protetta)
- **STG** (Specialità Tradizionale Garantita)



BIOLOGICO

- Agricoltura Biologica



SISTEMA QUALITÀ NAZIONALE

- **SQNPI** (Sistema qualità nazionale di produzione integrata)
- **SQNAS** (Sistema qualità nazionale acquacoltura sostenibile)
- **SQNBA** (sistema di Qualità Nazionale per il Benessere Animale)



Altre certificazioni regolamentate

- Certificazione regolamentata **bevande spiritose**
- Certificazione regolamentata **etichettatura facoltativa carni**

Servizi di certificazione in ambito Volontario

SUPPLY CHAIN

F
A
R
M

Produzione primaria

Global G.A.P.
ISO22005
ISO22000
MSC, FOS, VIVA, EQUALITAS,
LEAF MARQUE, BIODIVERSITY
FRIENDS

Trasformazione

BRCGS / IFS
FSSC 22000
GMP-HACCP
ISO22005
MSC, FOS, VIVA, EQUALITAS,
GO2FOODSAVING

Distribuzione

BRCGS Storage
IFS Logistic
ISO 22005
MSC, FOS, GO2FOODSAVING

F
O
R
K

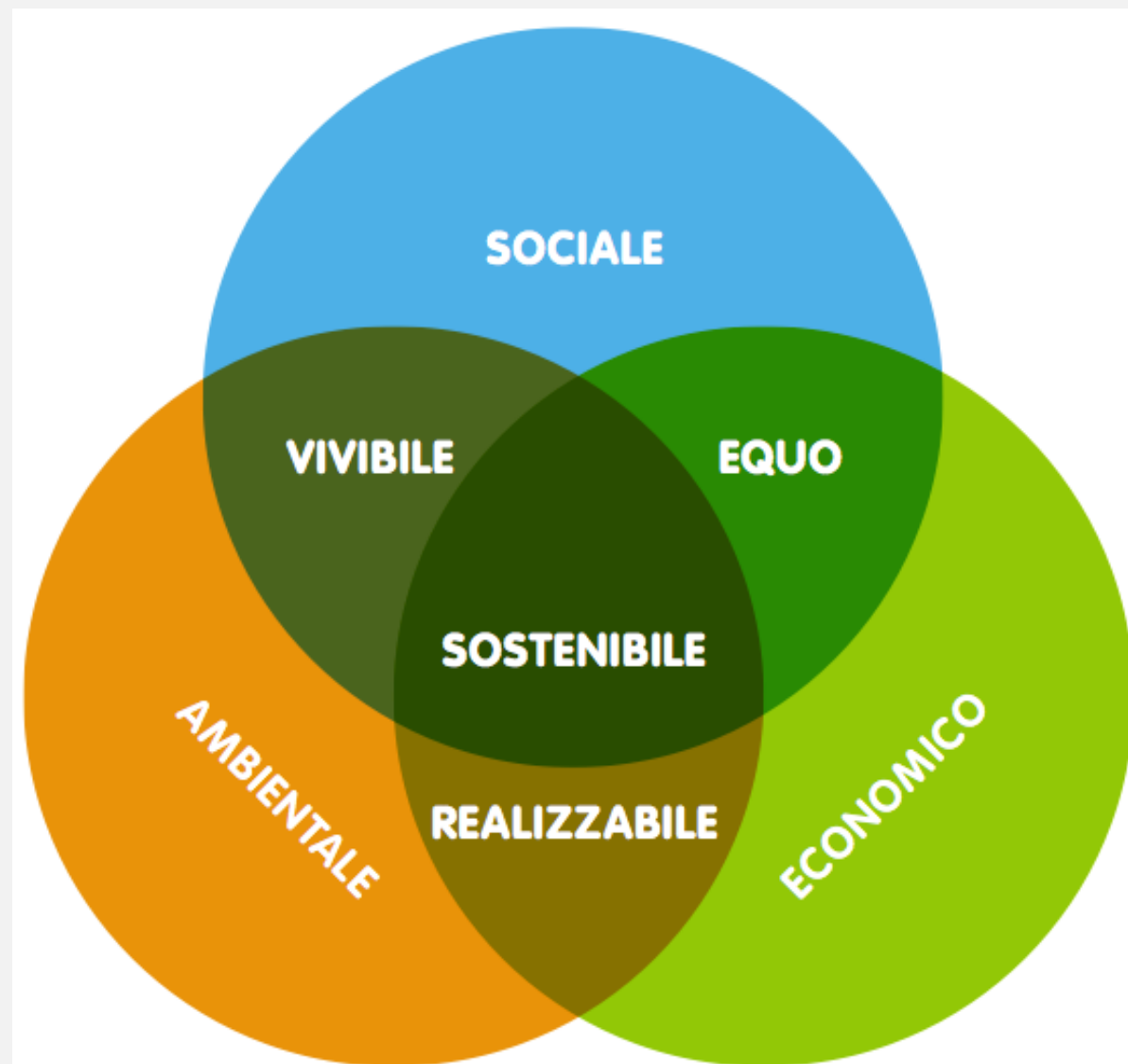
STANDARD DEI SISTEMI DI GESTIONE TRASVERSALI:
ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, UNI/PdR 125

Il contesto della filiera agroalimentare



EVOLUZIONE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

Quali sono gli obiettivi?



Sviluppare una progettualità che porti:

1. ad un approccio **olistico** alla sostenibilità basato su tre pilastri:
 - **Sociale:** garantire benessere umano;
 - **Ambientale:** preservare le risorse naturali;
 - **Economico:** generare reddito e lavoro;
2. ad una digitalizzazione delle filiere.



EVOLUZIONE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

I nuovi temi



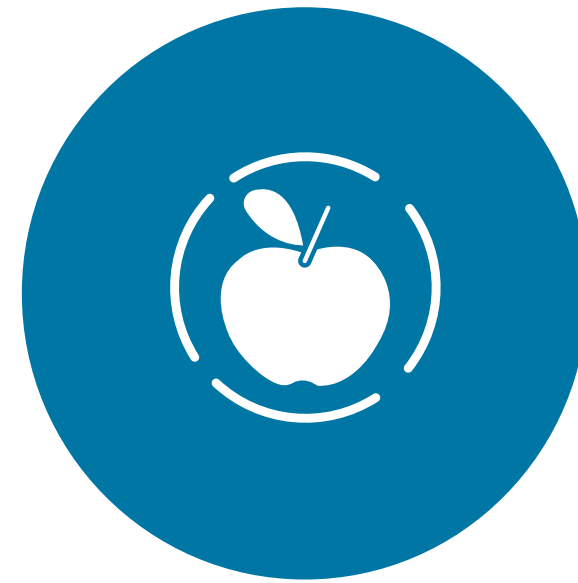
Gestione delle eccedenze alimentari



Donazioni:

- Trasformazione
- Alimentazione animale

Gestione degli scarti



- Produzione di ammendanti e fertilizzanti
- Generazione di energia e biocarburanti

Utilizzo di input circolari



- Uso di energia da fonti rinnovabili
- Uso di ammendanti prodotti da scarti di altre filiere
- Riutilizzo delle fonti idriche

Agricoltura Rigenerativa



- Misure a sostegno della biodiversità
- Mantenimento di ecosistemi
- Agricoltura integrata

Ottimizzazione dei processi, tutela del brand e allineamento agli SDGs



**L'evoluzione della
sicurezza
alimentare globale**

**FSSC 22000 V7
come strumento di
governance
strategica**

**Obiettivo
Coniugare
conformità,
sostenibilità e
competitività.**

Il Mercato Agroalimentare Globale e lo Scenario Competitivo



- **Catene di fornitura complesse:** Globalizzazione e frammentazione del rischio.
- **Consumatori consapevoli:** Richiesta di trasparenza, etica e sicurezza totale.
- **Volatilità geopolitica e climatica:** Impatto diretto sull'approvvigionamento delle materie prime.
- **La necessità di un linguaggio comune:** Superare le barriere doganali con standard universali.

Il Valore Strategico del Riconoscimento GFSI



Cos'è il GFSI: Global Food Safety Initiative e il principio *"Certificato una volta, accettato ovunque"*.

Passaporto internazionale: Accesso diretto alla Grande Distribuzione Organizzata (GDO) globale.

Efficienza dei costi: Riduzione drastica delle verifiche ispettive e dei doppi audit da parte dei clienti.

FSSC 22000 nel network GFSI: Solida base ISO (ISO 22000) unita a requisiti tecnici specifici (PRP).

I principali driver di cambiamento verso FSSC V7



Allineamento ai requisiti di benchmarking GFSI: Integrazione delle ultime linee guida globali.

Cultura della sicurezza alimentare: Consolidamento e misurazione della Food Safety Culture.

Digitalizzazione e controllo: Nuove modalità di gestione dei dati e audit

Integrazione della Sostenibilità: Transizione da standard puramente igienico-sanitario a modello etico.

Allineamento agli Obiettivi ONU di Sviluppo Sostenibile (SDGs)



SDG 2

(Zero Hunger): Garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e resilienti.

SDG 12

Consumo e Produzione Responsabili: Integrazione di criteri per l'uso efficiente delle risorse

SDG 13

Lotta contro il cambiamento climatico: Valutazione dei rischi ambientali nei processi produttivi.

ESG

La rendicontazione ESG: Come la certificazione supporta il bilancio di sostenibilità aziendale

La gestione strategica del Food Loss and Waste nella V7



Contenuti chiave

Target specifico: Riduzione sistematica delle perdite e degli sprechi lungo la filiera.

Monitoraggio e metriche: Obbligo di quantificare le perdite di prodotto e definire piani di azione.

Donazione e upcycling: Linee guida per la gestione sicura delle eccedenze alimentari.

Impatto economico:

Trasformare lo spreco in un recupero di margine operativo.



GO2
FOOD
SAVING

Come la V7 supporta le aziende e tutela il brand



Risk Management Avanzato: Prevenzione mirata di frodi alimentari (Food Fraud) e sabotaggi (Food Defense).

Riduzione dei richiami di prodotto: Sistemi di tracciabilità e gestione crisi potenziati.

Cultura Aziendale: Coinvolgimento attivo del personale (Food Safety Culture) per ridurre l'errore umano.

Scudo reputazionale: Dimostrazione di 'due diligence' in caso di contenziosi legali.

Conclusioni: FSSC 7 come leva di crescita globale



Non solo conformità, ma vantaggio competitivo tangibile.

Integrazione: Sostenibilità e profitto possono (e devono) coesistere.

Prossimi passi: Mappatura dei gap (Gap Analysis) e pianificazione della transizione alla V7.

The background of the slide is a top-down view of various fresh ingredients on a white marble surface. On the left side, there are two long, thin breadsticks topped with a mixture of white cheese, black olives, and red tomatoes. Scattered around the breadsticks are several small, round red tomatoes, a few green basil leaves, and some small, yellow, pear-shaped vegetables.

**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE**

mariagiulia.lancione@rina.org

M. 342 7438501

**Italy Food Certification Business
Development Manager
CEIFC - Italy Food Voluntary
Certification Business
Developmen**