



Nuovi schemi BRC ed IFS

*La qualità alla portata delle
piccole e medie imprese*

Via dei Macabraccia n.8/3-4-5 40033 Casalecchio di Reno (BO)

Tel. **051.562158** - email: **info@bioagricert.org**

PEC: **bioagricert@pec.bioagricert.org**

<https://www.bioagricert.org/it/>

STORIA DI BIOAGRICERT

1984

NASCE BIOAGRICERT

tecnici ed esperti iniziano a lavorare come ente di certificazione e controllo indipendente.

1985

DIVENTA SOCIO E PARTE ATTIVA DELL'IFOAM

definizione norme di produzione biologica e sistemi di accreditamento internazionali

1993

RICONOSCIMENTO DEL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

1996

PRIMA SOCIETÀ ACCREDITATA IFOAM

certificazione delle Produzioni Vegetali, Animali e dei Prodotti Trasformati e di Raccolta Spontanea, nell'intera Europa Mediterranea

2017

ENTRA A FAR PARTE DEL GRUPPO STATUNITENSE FOODCHAIN ID

2018

ACQUISIZIONE DI QUALITY PARTNER (laboratori di microbiologia)/INSCERT (Standard IFS e FSSC22000) IN BELGIO

FoodChain ID Family of Companies

FOODCHAIN ID[®]
CERTIFICATION

FOODCHAIN ID[®]
TECHNICAL SERVICES

FOODCHAIN ID[®]
TESTING

bioagricert ✓
A FOODCHAIN ID COMPANY

 DECERNIS
A FOODCHAIN ID COMPANY

DIVERSIFIED
LABORATORIES
A FOODCHAIN ID COMPANY

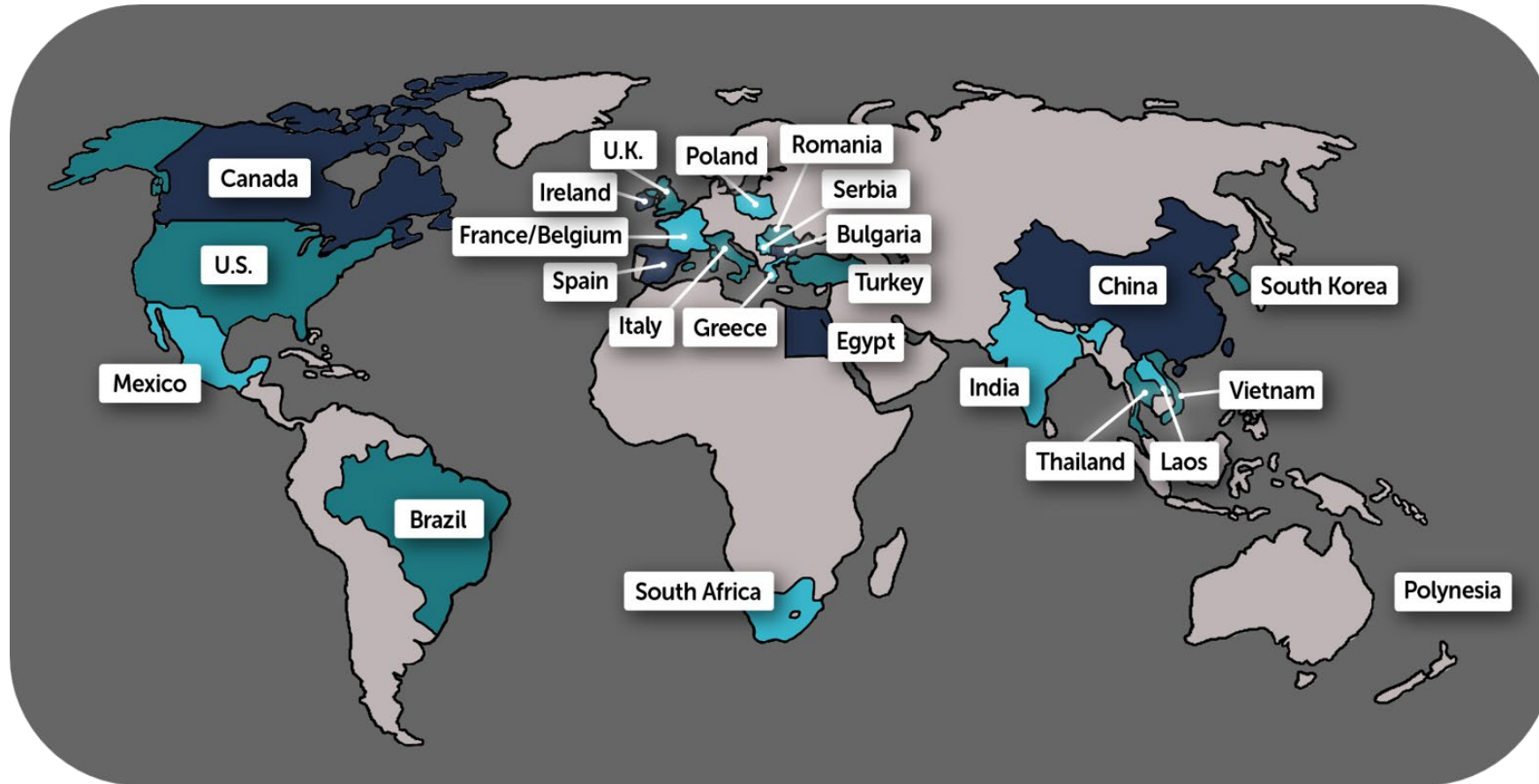


 Nutraveris
A FOODCHAIN ID COMPANY

 QUALITY PARTNER
A FOODCHAIN ID COMPANY

 BRYANT CHRISTIE INC.

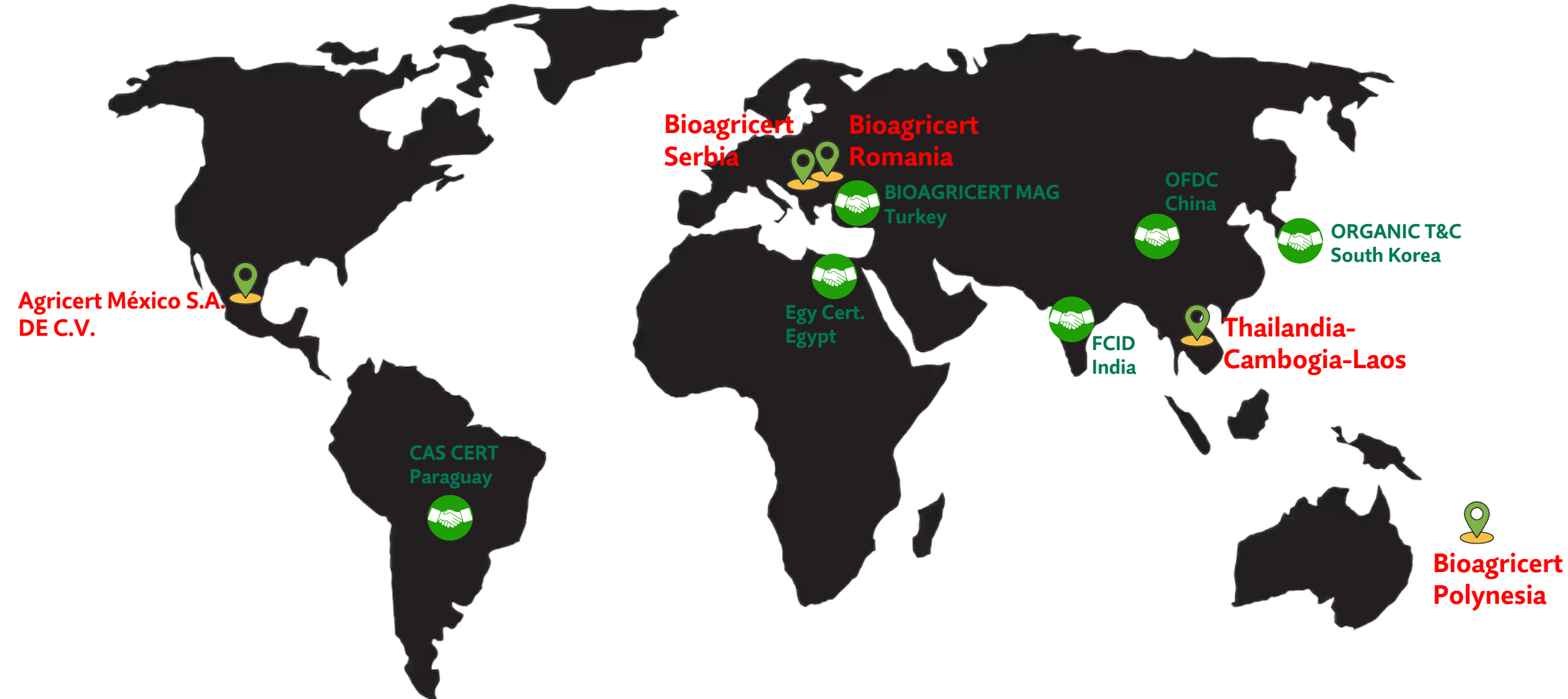
FOODCHAIN NEL MONDO – *una rete internazionale*



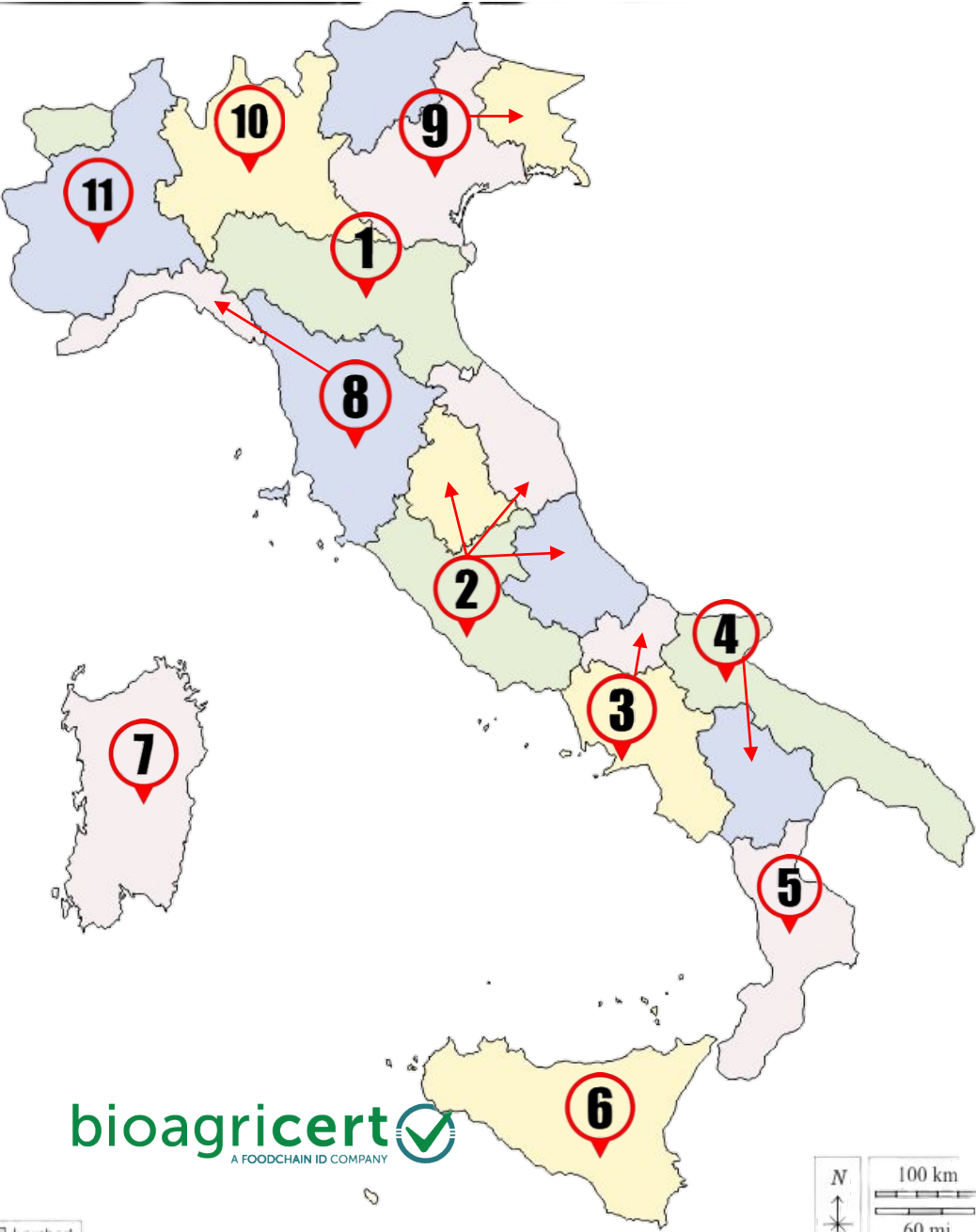
FoodChain ID vanta oltre **30.000 clienti in tutto il mondo** e dispone di **uffici strutturati in 11 Paesi**.

Il gruppo è in grado di soddisfare tutte le esigenze di certificazione di sostenibilità e sicurezza per gli operatori del settore alimentare in Europa, Stati Uniti, Brasile, Messico, India e Asia meridionale e nel resto del mondo.

BIOAGRICERT NEL MONDO- sedi e partnership



BIOAGRICERT IN ITALIA - una rete territoriale



	SEDE	AREA	CONTATTI
1	Sede Centrale (BO)	Emilia - Romagna	051 562158 info@bioagricert.org
2	BioAgricert Lazio	Lazio – Abruzzo – Marche – Umbria	0761 308134 micaela.giangrandi@bioagricert.it
3	BioAgricert Campania	Campania - Molise	08118378545 maria.atonna@bioagricert.it
4	BioAgricert Puglia	Puglia - Basilicata	080 4771241 maurizio.sorrenti@bioagricert.it
5	BioAgricert Calabria	Calabria	0983 200786 bioagriclabria@bioagricert.it
6	BioAgricert Sicilia	Sicilia	095 902176 bioagrisicilia@bioagricert.it
7	BioAgricert Sardegna	Sardegna	0784 203519 bioagrisardegna@bioagricert.it
8	BioAgricert Toscana	Toscana – Liguria	0573 401223 bioagritoscana@bioagricert.it
9	BioAgricert Veneto	Veneto – Friuli Venezia Giulia	338/2675871 alessandra.zecchin@bioagricert.it
10	BioAgricert Lombardia	Lombardia	011/19581021 roberto.cavallerano@bioagricert.it
11	BioAgricert Piemonte	Piemonte – Valle D'Aosta	011/19581021 irene.goitre@bioagricert.it

ACCREDITAMENTI



00178



**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE**



International Organic
Accreditation Service



Contratto n. 19 – Standard Nature

CERTIFICAZIONI BIOLOGICHE INTERNAZIONALI

Un unico partner per i principali marchi e standard internazionali

PRINCIPALI MERCATI INTERNAZIONALI



Europa - USA
Giappone - Messico

NUOVI MERCATI INTERNAZIONALI



Cina - Korea
Messico

PRINCIPALI MERCATI DEL NORD EUROPA



Svizzera - Germania
Svezia - Inghilterra

NON SOLO CERTIFICAZIONI BIOLOGICHE

Ampio spettro di certificazioni utili alle aziende agroalimentari



*Residues of synthetic plant protection products inferior or equal to the limit of analytical quantification (0,01 mg/kg)



RINTRACCIABILITÀ
DI SITO ISO 22005



SETTORE AGROALIMENTARE E NON SOLO

Diversi schemi di certificazione non-food



ALCUNE AZIENDE E BRAND CERTIFICATI



IKEA® FOOD



Vallelata



FERRERO



Paluani



Rigoni
di Asiago



milk®



bioagricert 
A FOODCHAIN ID COMPANY



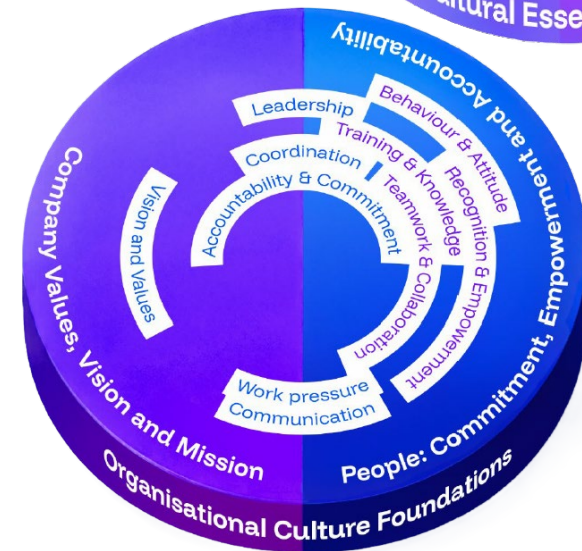
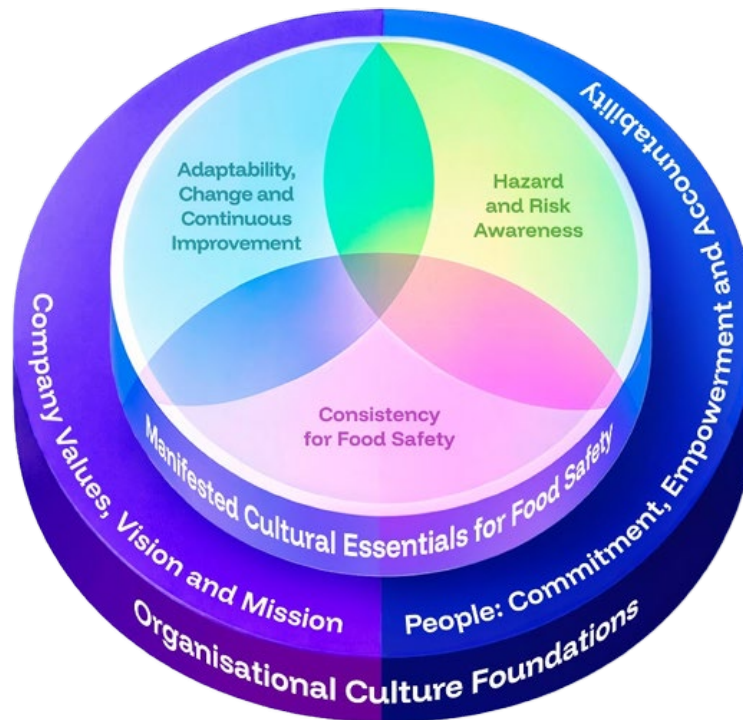
LE CERTIFICAZIONI GFSI

La cultura della sicurezza alimentare come elemento chiave

MARZO 2026 – Seconda edizione del Position Paper del Global Food Safety Initiative (GFSI)

CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

concetto presente in tutte le aziende alimentari, correlato a **convinzioni, comportamenti, valori** e presupposti profondamente radicati, **appresi e condivisi da tutti i dipendenti** e che si integrano per avere un **impatto sulle prestazioni** dell'organizzazione in materia di **sicurezza alimentare**

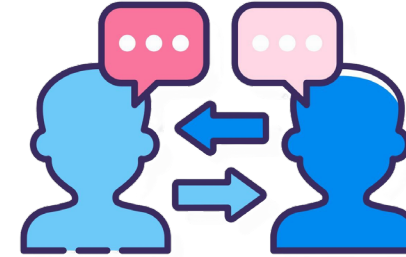


CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Cosa richiede per essere forte



Leadership
visibile



Comunicazione
costante



Coinvolgimento
diffuso



Miglioramento
continuo

LA CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE È UN **PERCORSO**, NON UN RISULTATO STATICO

SICUREZZA ALIMENTARE

I vantaggi che ne derivano



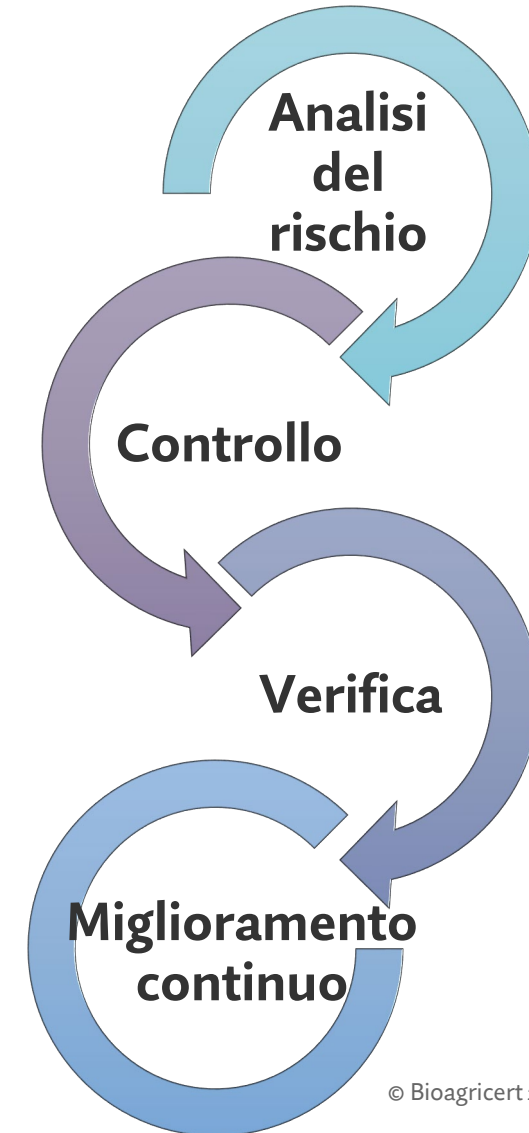
BRCGS ed IFS

Le certificazioni GFSI attraenti per la GDO



Sicurezza • Qualità • Legalità

-  identificare e **gestire i rischi**
-  rispettare **requisiti legislativi e dei clienti**
-  controllare **processi e fornitori**
-  dimostrare **l'efficacia dei propri controlli**
-  garantire la **sicurezza dei prodotti**



BRCS

Agents and Brokers

CERTIFICATED

BRCS

Consumer Products

CERTIFICATED

BRCS

Retail

CERTIFICATED

BRCS

Gluten-Free

CERTIFICATED

BRCS

Packaging Materials

CERTIFICATED

BRCS

Storage and
Distribution

CERTIFICATED

BRCS

Ethical Trade and
Responsible Sourcing

CERTIFICATED

BRCS

Plant-Based

CERTIFICATED

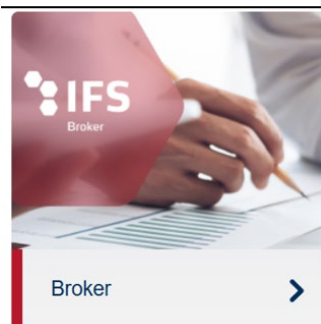
BRCS

Food Safety

CERTIFICATED



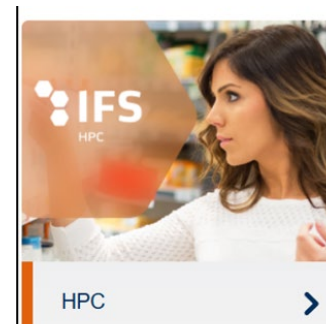
Logistics



Broker



Wholesale / Cash & Carry



HPC



PACsecure



bioagricert 
A FOODCHAIN ID COMPANY

The IFS Food logo features three hexagons (two blue, one green) to the left of the text 'IFS Food'.

BRCGS Start! & IFS Progress Food

I due schemi pensati per le piccole e medie imprese



VERSIONE 3
GENNAIO 2023



Global Standard
START!
ISSUE 2

Food Safety

BRCGS Start!

☐ **BASE**

Conformità legale +
requisiti di base

☐ **INTERMEDIO**

HACCP + sistema gestione
qualità

**LIVELLI DI
CERTIFICAZIONE**



☐ **ANNUNCIATO**

☐ **NON ANNUNCIATO**

TIPI DI AUDIT



1. Autovalutazione

2. Pre-audit se necessario

3. Audit di certificazione

PERCORSO



TEMPISTICA

L'azienda può indicare un periodo favorito per lo svolgimento dell'audit, che sarà comunque effettuato
non prima di 3 mesi dalla richiesta di certificazione

SCOPO DI CERTIFICAZIONE

Definito in anticipo tra OdC e azienda
Solo processi realizzati in sito

AREA DI PRODUZIONE

50% dell'audit
Comprende: produzione, magazzini, logistica,
laboratori interni, aree esterne

ESCLUSIONE DI PRODOTTI

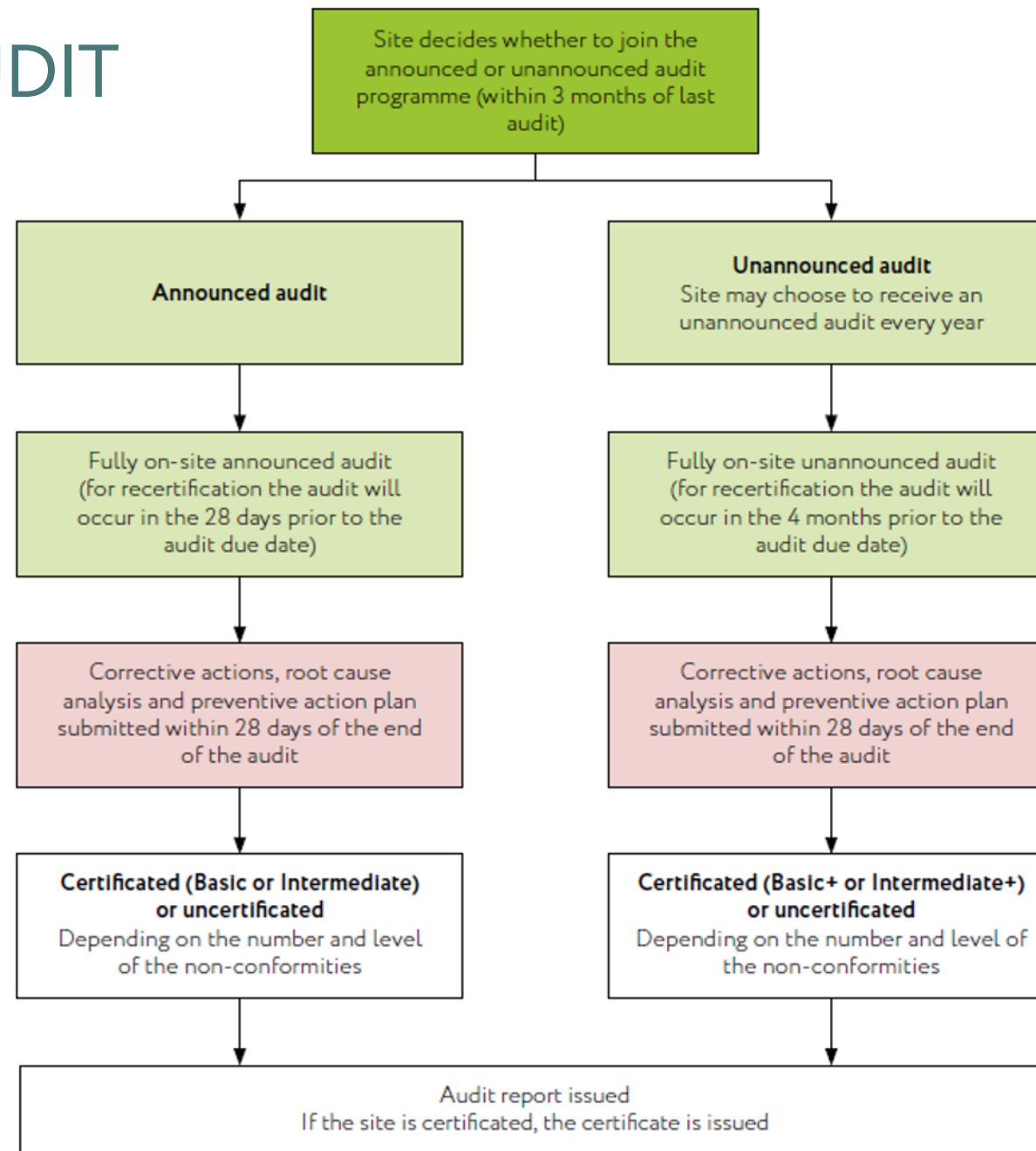
Prodotto distinguibile
+
area fisicamente separata
Previa approvazione di BRCGS

CONTRATTO AZIENDA - OdC

definisce:

SCOPO DI CERTIFICAZIONE – LIVELLO – DURATA AUDIT – CLAUSOLE DI GESTIONE DELLO SCHEMA

PROCESSO DI AUDIT



SITI NON CERTIFICATI
non prima di 12 mesi
dalla richiesta

NON AUDIT DATES
10 giorni di
indisponibilità a
ricevere l'audit

Sul certificato
comparirà un «+»
accanto al livello Basic
o Intermediate
(Basic+ o
Intermediate+)

LEGGERE UN REQUISITO BRCGS Start!

1 Senior management commitment

1.1 Senior management commitment and continual improvement

The site's senior management shall demonstrate they are fully committed to the implementation of the requirements of the START! programme and to processes which facilitate continual improvement of food safety and quality management and the site's food safety and quality culture.

Clause	Requirements
1.1.1	
Basic and Intermediate	The site shall have a documented policy which states the site's intention to meet its obligation to produce safe, legal and authentic products to the specified quality, and its responsibility to its customers. This shall: - be signed by the person with overall responsibility for the site - be communicated to all staff. - include commitment to continuously improve the site's food safety and quality culture.
1.1.2	
Intermediate only	The site's senior management shall define and maintain a clear plan for the development and continuing improvement of a food safety and quality culture. The plan shall include measures needed to achieve a positive culture change.

1 **Dichiarazione d'intenti:**
ciò che l'azienda deve implementare per la conformità al requisito

2 **Livello di certificazione**
a cui è rivolto il requisito

3 **Codice colore:** area di interesse del requisito (solo documentale, solo strutturale o entrambe)

☐ **Requisito documentale**
Requisiti relativi a documenti, procedure e registrazioni

☐ **Requisito strutturale/operativo**
Requisiti relativi a strutture e buone pratiche di produzione

4 **Descrizione specifica**
del requisito da implementare

LEGGERE UN REQUISITO BRCGS Start!

3 Food safety and quality management system

3.1 Food safety and quality manual

The company's processes and procedures to meet the requirements of the START! programme shall be documented to allow consistent application, facilitate training, and support due diligence in the production of a safe product.

Clause	Requirements
3.1.1	
Basic and Intermediate	The site's procedures, working methods and practices shall be collated in the form of a printed or electronic quality manual.
3.1.2	
Intermediate only	The food safety and quality manual shall be fully implemented and the manual or relevant components shall be readily available to relevant staff.
3.1.3	
Intermediate only	All procedures and work instructions shall be clearly legible, unambiguous, in appropriate languages and sufficiently detailed to enable their correct application by appropriate staff. This shall include the use of photographs, diagrams or other pictorial instructions where written communication alone is not sufficient (e.g. there are issues of literacy or foreign language).

- 1

Dichiarazione d'intenti:
ciò che l'azienda deve implementare per la conformità al requisito
- 2

Livello di certificazione
a cui è rivolto il requisito
- 3

Codice colore: area di interesse del requisito (solo documentale, solo strutturale o entrambe)
- Requisito documentale**
Requisiti relativi a documenti, procedure e registrazioni

Requisito strutturale/operativo
Requisiti relativi a strutture e buone pratiche di produzione
- 4

Descrizione specifica
del requisito da implementare

L'AUDIT IN SITO

Gli step necessari

DURATA AUDIT

LIVELLO BASE – 1 giorno (6-8 h)
LIVELLO INTERMEDIO – 1/1,5 giorno

Previa approvazione di BRCGS



POST AUDIT

Cosa accade dopo l'audit in sito

Entro **3 giorni** l'auditor emette il **PIANO DI AZIONI CORRETTIVE**

L'azienda mette in pratica le **AZIONI CORRETTIVE** e lo rinvia all'auditor **entro 21 giorni**

L'auditor esamina le azioni correttive e lo invia a BRCGS **entro 28 giorni**

Lo Standard pubblica il report finale approvato sulla Directory BRCGS **entro 49 giorni**

Lo Standard completa la revisione del report **entro 42 giorni**

L'auditor elabora il **REPORT** e lo fornisce allo Standard per la revisione **entro 35 giorni**

TUTTE LE FASI DELLA CERTIFICAZIONE



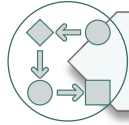
PER INIZIARE – leggere le linee guida per comprendere i requisiti dello Standard



APPRENDIMENTO – seguire la formazione di BRCGS per la comprensione pratica dei requisiti



REVISIONE – autovalutazione (form on line) e costituzione team interno o consulenza esterna



PREPARAZIONE – elaborazione di un piano di azione (risk assessment, procedure, audit interni)



PIANIFICAZIONE AUDIT – contattare l'OdC per pianificare l'audit in anticipo



AUDIT IN SITO - Osservazione procedure e processi, esame documentale, interviste al personale



NON CONFORMITA' ED AZIONI CORRETTIVE – le NC vanno risolte entro 28 giorni con opportune AC



CERTIFICAZIONE – in seguito a valutazione delle AC adottate; certificato emesso entro 49 giorni

VANTAGGI DELLA CERTIFICAZIONE BRCGS Start!



Conformità con i **requisiti di accreditamento ed allineato ai programmi GFSI** (Global Markets programme)



Auditor che soddisfano i rigorosi requisiti di competenza di BRCGS



Le aziende **compariranno nella parte pubblicamente disponibile della Directory BRCGS**, riconoscendo così i loro successi



Requisiti basati sullo Standard i quali diventano trampolini di lancio efficaci verso la certificazione completa

DIVENTARE AUDITOR BRCGS START!



AUDITOR QUALIFICATI PER BRCGS FOOD V.9

Training (e-learning) tramite piattaforma BRCGS Educate

AUDITOR NON QUALIFICATI



- Background di **studi ed esperienze lavorative** in aziende alimentari
- Minimo **2 anni di esperienza** in aziende alimentari nel settore qualità e sicurezza
- **Corso 40 h** sui sistemi di qualità e sicurezza alimentare
- **Corso HACCP**
- **Training** (e-learning) tramite piattaforma BRCGS Educate
- Esperienze di audit: **5 audit di II°/III° parte (10 giorni totali di audit)** su HACCP, sistemi di qualità e sicurezza alimentare
- **Witness audit**

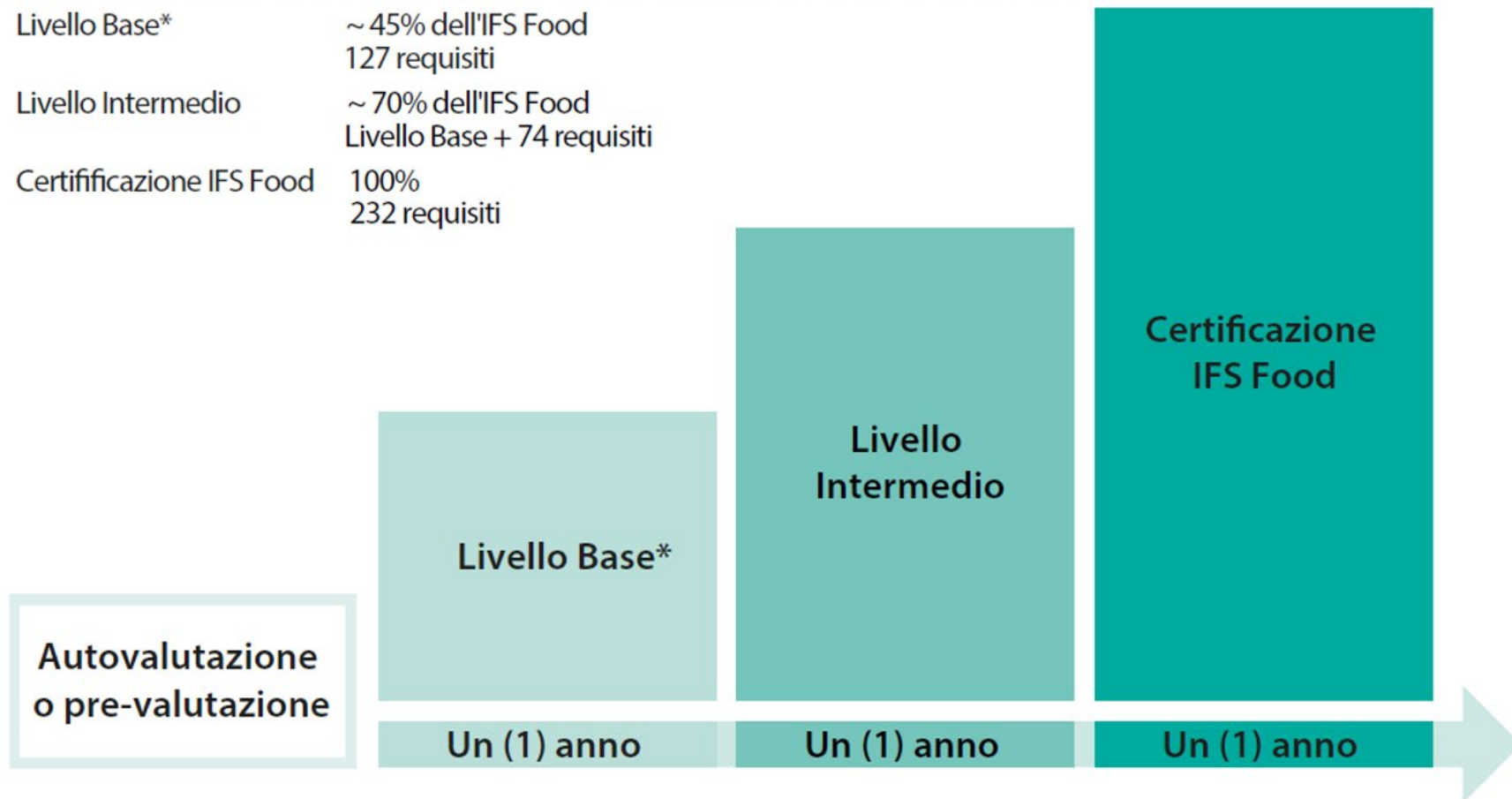
IFS PROGRESS FOOD

Il programma è strutturato in fasi per supportare l'implementazione, il mantenimento e il progresso dei processi di sicurezza e qualità alimentare

L'azienda deve essere **attiva da almeno 3 mesi**

Approccio PPA
(Product Process Approach)
specifico per ciascun sito

Immagine 1. Processo graduale e tempi previsti dell'IFS Progress Food



*18 requisiti HACCP possono essere spostati dal livello intermedio, che insieme ai requisiti di livello base coprono ~ 55% di IFS Food.

IFS Progress Food

☐ SCOPI DI
PRODOTTO

☐ SCOPI
TECNOLOGICI

SPECIFICHE



☐ ANNUNCIATO

☐ NON ANNUNCIATO

**TIPI DI
AUDIT**



❖ Albero delle decisioni

❖ Prodotti non a marchio
proprio

Previa approvazione IFS

**ESCLUSIONE
PRODOTTI**



IFS PROGRESS FOOD NON SI APPLICA A:

Attività di importazione

Attività di trasporto/stoccaggio

Attività di vendita prodotti realizzati completamente in outsourcing

Attività di trasformazioni di packaging

SE L'AZIENDA HA PROCESSI ESTERNALIZZATI?

NON sono considerate esternalizzate le attività di trasporto/stoccaggio svolte da terzi

- Gli **accordi** per l'esternalizzazione devono essere **forniti al CB**
- In audit **si controllerà la gestione da parte del sito** dei processi esternalizzati
- Se i requisiti non vengono soddisfatti → **NC**
- La **descrizione** dei processi esternalizzati presente **anche sul report**
- Nel certificato: «**oltre alla produzione propria, l'azienda ha processi parzialmente esternalizzati**»



LEGGERE UN REQUISITO IFS Progress Food

1 Macroarea di interesse per l'implementazione del requisito

2 Descrizione del requisito

3 Livello di certificazione al quale è rivolto il requisito

4 Guida pratica all'implementazione del requisito

Rif.	Requisiti IFS Progress Food v3	Livello	Guida IFS Progress Food v3
1	Governance aziendale e impegno della Direzione		1
1.1	Struttura aziendale e responsabilità della Direzione		
1.1.1	Tutte le informazioni rilevanti relative alla sicurezza alimentare, alla qualità e alla legalità dei prodotti devono essere comunicate in maniera efficace e tempestiva al personale pertinente. 2	Base 3	- Come vengono trasmesse le informazioni rilevanti alle persone interessate? - In che modo vengono trasmessi e gestiti i cambiamenti rilevanti che influiscono sulla sicurezza alimentare, la qualità e la legalità dei prodotti? Nota 1: Gli elementi rilevanti per la sicurezza alimentare, la qualità e la legalità dei prodotti, devono essere adeguatamente comunicati per evitare problematiche relative al processo, al prodotto ed evitare disagi riguardanti la gestione della sicurezza alimentare e della qualità. 4 <i>Ulteriori spiegazioni/informazioni:</i> Questo requisito supporta l'introduzione alla cultura della sicurezza alimentare e la sua implementazione, in quanto si riferisce ad elementi quali: impegno della Direzione e di tutti i dipendenti; sensibilizzazione; comunicazione aperta e chiara; conformità ai requisiti normativi pertinenti e mantenimento dell'integrità dei processi di sicurezza alimentare. Esempi di evidenze: cartellonistica; distribuzione dei verbali delle riunioni; comunicazioni interne; e-mail; interviste in sito; ecc.

Rif.	Requisiti IFS Progress Food v3	Livello	Guida IFS Progress Food v3
2	Sistema di gestione della sicurezza alimentare e della qualità	1	
2.1	Gestione della qualità		
2.1.1	Gestione della documentazione		
2.1.1.1	Deve essere documentata, implementata e mantenuta una procedura per il controllo dei documenti e delle relative modifiche. Tutti i documenti necessari per conseguire la conformità alla sicurezza alimentare, alla qualità, alla legalità, all'autenticità dei prodotti e ai requisiti del cliente devono essere disponibili nella loro ultima versione. Le motivazioni, che hanno portato all'aggiornamento dei documenti di importanza critica per tali requisiti, devono essere registrate.	Intermedio 3 - Quali regole esistono in merito al controllo dei documenti? - La procedura documentata riguarda il controllo dei documenti e delle relative revisioni? - I documenti hanno un codice di identificazione? Come è strutturato il codice di identificazione? - Come è possibile identificare una revisione? - Chi è responsabile delle modifiche? - Le modifiche/gli aggiornamenti sono tracciabili e registrate? - Come vengono comunicate le modifiche dei documenti al personale coinvolto? - Esistono liste di distribuzione dei documenti? - Come viene identificata la validità del documento? - Come si garantisce che siano in circolazione esclusivamente documenti validi? - Come è possibile riconoscere che i documenti sono validi e aggiornati? 4 Nota 1: Il controllo dei documenti comporta: distribuzione, accesso, recupero, utilizzo, archiviazione, protezione da cambiamenti non autorizzati, controllo delle modifiche, conservazione, disposizione e gestione dei documenti obsoleti per prevenire l'uso improprio. Ulteriori spiegazioni/informazioni: Questo requisito supporta l'introduzione alla cultura della sicurezza alimentare e la sua implementazione, in quanto si riferisce ad elementi quali: integrità dei processi e delle procedure di sicurezza alimentare; verifica dell'aggiornamento della documentazione; assicurando la conformità ai pertinenti requisiti normativi.	

1 **Macroarea** di interesse per l'implementazione del requisito

2 **Descrizione del requisito**

3 **Livello di certificazione** al quale è rivolto il requisito

4 **Guida pratica** all'implementazione del requisito

Esempi di evidenze:

elenco dei documenti; procedura per la gestione dei documenti; procedura per il controllo dei documenti; liste di distribuzione; riesame degli esempi.

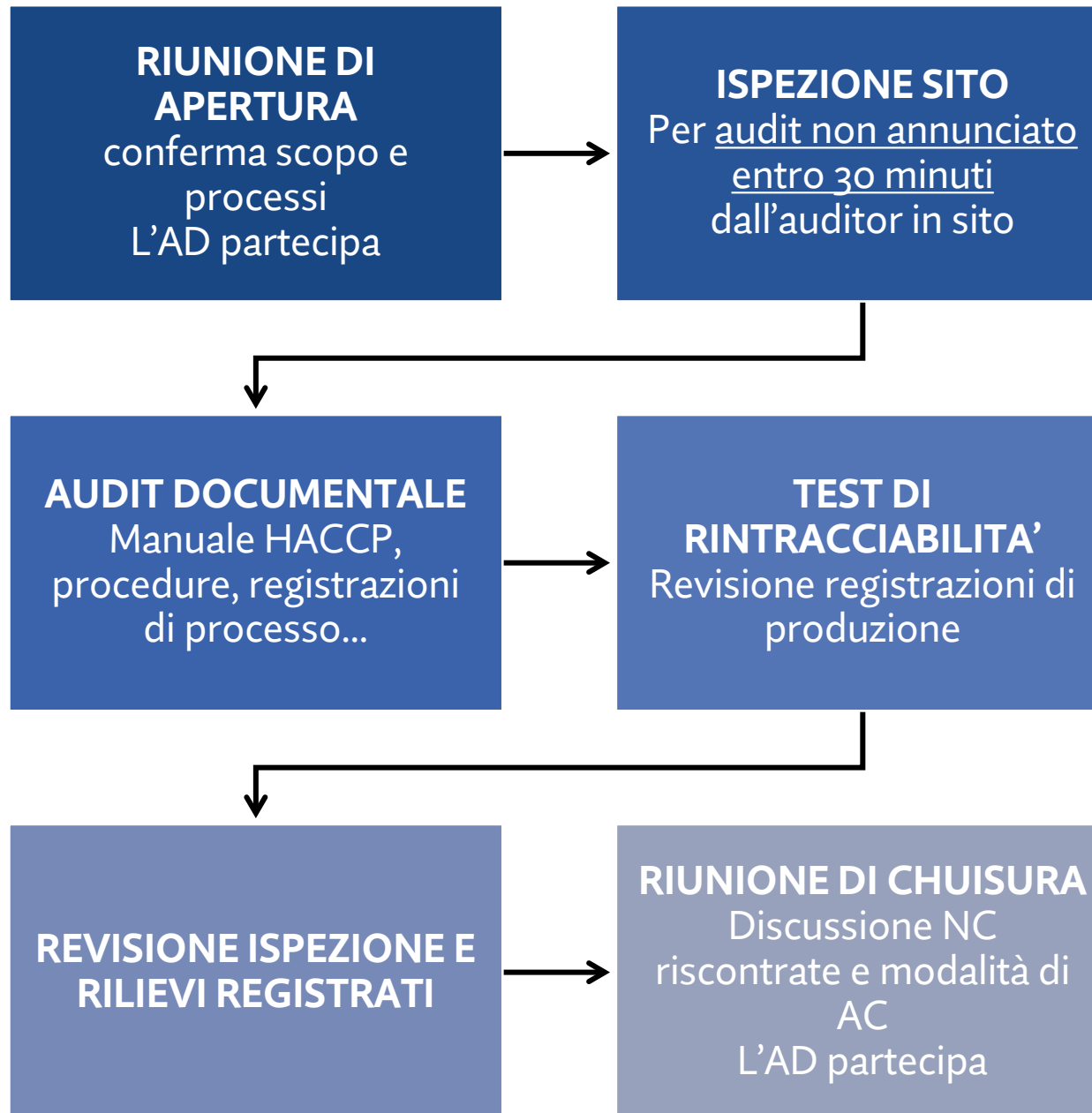
L'AUDIT IN SITO

Gli step necessari

DURATA AUDIT

LIVELLO BASE – 4 ore
LIVELLO INTERMEDIO – 8 ore

Previa approvazione di IFS



POST AUDIT

Cosa accade dopo l'audit in sito



	PUNTEGGIO	FREQUENZA VALUTAZIONI	EMISSIONE LETTERA
LIVELLO BASE	≥ 75% in LB (no NC Maggiore)	12 mesi a rinnovo valutazione	Si (validità 12 mesi)
	≥ 75% in LB (con 1 NC Maggiore)	Dopo risoluzione NC, <u>se approvato</u> , 12 mesi a rinnovo valutazione	Si (validità 12 mesi) <u>dopo valutazione di follow up</u>
	> 1 NC Maggiore e punteggio < 75% in LB	<u>Nuova valutazione iniziale</u> non prima di 6 settimane	No
LIVELLO INTERMEDIO	≥ 75% in LB (no NC Maggiore) + ≥ 75% in LI (no NC Maggiore)	12 mesi a rinnovo valutazione	Si (validità 12 mesi)
	≥ 75% in LB e LI (con 1 NC Maggiore)	Dopo risoluzione NC, <u>se approvato</u> , 12 mesi a rinnovo valutazione	Si (validità 12 mesi) <u>dopo valutazione di follow up</u>
	> 1 NC Maggiore in LI e punteggio ≥ 75% in LB e LI	<u>Nuova valutazione iniziale a LI</u>	No
		<u>Approvato LB</u> – 12 mesi a rinnovo valutazione	Si
	> 1 NC Maggiore in LB e/o punteggio < 75% in LB e/o > 1 NC Maggiore in LI e/o < 75% in LI	<u>Nuova valutazione iniziale</u> non prima di 6 settimane	No

TUTTE LE FASI DELLA CERTIFICAZIONE



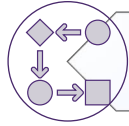
PER INIZIARE – leggere il programma IFS Progress del livello pertinente



AUTOVALUTAZIONE – determinazione dello stato e del livello di ingresso



REVISIONE – autovalutazione (form on line) e costituzione team interno o consulenza esterna



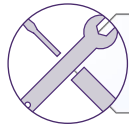
PREPARAZIONE – elaborazione di un piano di azione per conformarsi ai requisiti



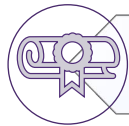
PIANIFICAZIONE AUDIT – contattare l'OdC per pianificare l'audit in anticipo



AUDIT IN SITO - Osservazione procedure e processi, esame documentale, interviste al personale



NON CONFORMITA' ED AZIONI CORRETTIVE – le **CORREZIONI** vanno applicate entro 3 mesi / le **AZIONI CORRETTIVE** entro 12 mesi



LETTERA DI ACCETTAZIONE – entro 6/8 settimane dopo revisione del report

VANTAGGI DELLA CERTIFICAZIONE IFS Progress Food



Assistenza per la creazione di un **processo di miglioramento continuo**



Approccio PPA: solido sistema di gestione della sicurezza alimentare



Approccio sistematico verso la **certificazione completa IFS Food**



Sistema di valutazione uniforme e coerente



Accesso al **mercato a livello locale** e accettazione del programma lungo tutta la filiera

COME DIVENTARE AUDITOR IFS PROGRESS FOOD



AUDITOR QUALIFICATI PER IFS FOOD V.8

- Automaticamente qualificati anche per IFS Progress Food



AUDITOR NON QUALIFICATI

- Laurea in scienze alimentari (o simili) o formazione professionale superiore nel settore
- 2 anni full time in azienda alimentare (qualità e sicurezza alimentare) / 1 anno di consulenza
- Corso HACCP
- Corso di formazione su IFS Progress Food (8 h) tramite IFS Academy
- Almeno 2 audit IFS Progress Food o 2 audit di II°/III° parte

Grazie per l'attenzione

Romina Di Giambattista

romina.digiambattista@bioagricert.org

11/09/2026

Titolo

Xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Nnnnnnnnnnnnnnnnnnnnnnnnn

Gggggggggggggggggggggggggg