

# Certificazione BRCGS: perché è importante averla?

scritto da Agnese Ceschi | 27 Aprile 2023



Talvolta nella gestione del rapporto con i fornitori, un'azienda di vino si ritrova a dover gestire molta, forse troppa, burocrazia al fine di garantire la sicurezza della filiera con cui il prodotto viene realizzato.

C'è, però, una certificazione che viene in soccorso e che permette alle aziende di cui ne sono provviste di ridurre i costi complessivi della gestione della supply chain e di aumentare nello stesso tempo il livello di sicurezza per clienti, fornitori e consumatori.

**Stiamo parlando del BRCGS (Brand Reputation through Compliance).** Il BRCGS è uno standard globale specifico per la

sicurezza dei prodotti agroalimentari ed è uno degli strumenti operativi utilizzati per la due diligence (cioè essere in grado di dimostrare che sono state prese tutte le misure ragionevoli per evitare un incidente o un danno) e per selezionare i fornitori della filiera agroalimentare.

Abbiamo chiesto ad **Anna Lonardi**, responsabile qualità e sicurezza di [Grafical](#), **azienda leader nel settore della stampa e del packaging**, di spiegarci perché la sua realtà ha scelto di dotarsidal 2015 di questa certificazione.

**Perché ha senso ottenere questa certificazione per il mondo del vino?**

“Il 95% dei prodotti che trattiamo sono imballaggi secondari (etichette) che vengono applicate su una barriera funzionale, ad esempio il vetro nel caso del vino, mentre solo il 5% dei nostri prodotti viene a contatto indiretto con l'alimento, non sarebbe, quindi necessario, gestire il processo secondo standard creati ad hoc per i produttori di imballaggi primari pensati per il *food contact*. Abbiamo comunque deciso di certificarci perché vogliamo garantire ai nostri clienti il controllo costante del nostro processo con la massima efficienza, trasparenza e sicurezza” spiega Anna Lonardi.

“La certificazione si basa su **requisiti molto severi e seri**, di fatto è una certificazione di qualità della filiera” continua Anna Lonardi.

I requisiti dello standard sono relativi al sistema di gestione della qualità, al sistema HACCP e ai programmi di prerequisiti pertinenti, compresi i requisiti GMP (Good Manufacturing Practice), GLP (Good Laboratory Practice) e GHP (Good Hygiene Practice).

La certificazione secondo lo standard globale comprende la valutazione dei locali, dei sistemi operativi e delle procedure di un'azienda. Il mantenimento della certificazione richiede l'adesione all'ultima versione dello standard, che

viene rivisto regolarmente ogni anno.

## **I vantaggi del BRCGS**

“Questo tipo di certificazione viene in soccorso anche nel caso specifico di alcuni mercati mondiali in cui nel **settore GDO** questa certificazione è richiesta obbligatoriamente” aggiunge Anna Lonardi. I più importanti operatori della distribuzione e le maggiori industrie europee del settore **talvolta impongono ai loro fornitori l’obbligo della certificazione BRCGS.**

“Inoltre, molte volte i clienti ci chiedono di compilare informative e questionari per garantire determinati standard qualitativi. Ecco che questa certificazione ci permette di bypassare molti step ed **evitare burocrazia che appesantisce i processi**”.

“Spesso i nostri clienti sono costretti ad effettuare Audit presso i propri fornitori, invece, essendo l’azienda certificata BRCGS non è necessario che il nostro cliente verifichi il nostro processo in quanto già approvato da ente terzo.” conclude Lonardi.