



C.F. 02603680246 / P.IVA 02603680246

**CSQA**  
Certificazioni Srl



Curriculum  
aziendale



**SEDE CENTRALE**

Via S. Gaetano, 74  
36016 THIENE (VI)



**TELEFONO**

Tel. +39 0445 313011  
Fax +39 0445 313070



**WEB**

[www.csqa.it](http://www.csqa.it)  
[csqa@csqa.it](mailto:csqa@csqa.it)



CSQA Certificazioni



CsqaCertificazioni



CSQACert

# ▼ INDICE DEI CONTENUTI

**03** STORIA

---

**05** ATTIVITÀ

---

**06** SEDI DI CSQA

---

**07** ALCUNI PROGETTI DI VALORIZZAZIONE TERRITORIALE

---

**09** LAVORI SVOLTI CON LE PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI

---

**11** PRIMATI DI CSQA

---

**15** ACCREDITAMENTI E AUTORIZZAZIONI

---

## STORIA



CSQA è un ente di certificazione italiano dal forte attivismo internazionale: una storia di competenza, passione e innovazione dalle radici profonde.

Dalle certificazioni di prodotto ai sistemi di gestione qualità, ambiente, energia, sicurezza sul lavoro, information technology e responsabilità sociale, CSQA supporta i percorsi di crescita delle aziende italiane nei principali comparti economici, in particolare il settore agroalimentare.

Nel tempo ha sviluppato una gamma dei servizi sempre più specializzati e innovativi, ottenendo importanti accreditamenti e riconoscimenti europei e internazionali.

Creato nel 1990, CSQA trova le proprie origini in seno a un primario istituto pubblico di trasferimento tecnologico come primo e pionieristico servizio di certificazione nell'agroalimentare in Italia. L'Istituto, nato nel 1926, aveva maturato un'esperienza tale da avvertire

la necessità di attivare un ente di riferimento nel campo della certificazione nel settore agroalimentare, fino ad allora escluso dai circoli della qualità.

Formata la struttura, il lavoro è stato fin da subito orientato all'obiettivo principale, posto già nello statuto di CSQA: introdurre in Italia, per la prima volta, la certificazione dei prodotti agroalimentari, sviluppando – in un mercato agroalimentare ancora immaturo – la cultura della qualità e dedicandosi, in una fase iniziale, alla formazione delle imprese ed ottenendo per primi il riconoscimento del Ministero delle Politiche Agricole per il controllo dei prodotti **DOP, IGP, STG**.

CSQA ha mantenuto in questi trent'anni la sua **imparzialità** e **terzietà**, sia grazie agli **accreditamenti** raggiunti, sia alla sua connotazione di **carattere pubblico**.

## STORIA

La storia di CSQA risulta pertanto unica perché frutto di un'idea innovativa: una vera sfida per il mercato. Primo ente italiano ad essere accreditato dal Sincert (oggi Accredia) per il settore Food e agricoltura nel 1993, primo ente ad attivare lo schema di certificazione volontaria di prodotto, primo ente ad ottenere il riconoscimento ministeriale per i controlli dei prodotti DOP e IGP, CSQA ha sviluppato negli anni un know how specifico che ha permesso di fornire un servizio altamente specializzato scelto da oltre 70.000 aziende.

Precursore di tante sfide che hanno poi coinvolto l'intero settore agroalimentare, già nel 2000 CSQA ha anticipato i tempi creando il primo disciplinare per la certificazione volontaria di prodotto che, in una visione pionieristica di filiera, coniugava rintracciabilità e sicurezza igienico-sanitaria. Il disciplinare di "Filiera controllata" di CSQA costituirà successivamente il documento di riferimento per lo sviluppo della UNI 10939 ("Si-

stema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"), recepita poi a livello internazionale dalla ISO 22005 ("Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"). CSQA si distingue nel panorama degli enti di certificazione anche per la sua capacità di accompagnare le aziende in percorsi tailor made, al fine di costruire success stories grazie a certificazioni efficaci e vincenti per il mercato e dal significativo impatto sociale.

La capillarità dell'azione di CSQA nel tessuto agroalimentare italiano è infine suggellata dal suo primato nel controllo dei prodotti tipici: con oltre 60 prodotti DOP, IGP, STG controllati, e oltre 20.000 aziende coinvolte, CSQA si pone come garante per consumatori e produttori su tutti i diversi livelli del processo produttivo: origine, provenienza delle materie prime, localizzazione, tradizionalità, per certificare le qualità italiane dell'agroalimentare e inserirle nei circuiti internazionali.

# ATTIVITÀ



## CERTIFICAZIONE

CSQA offre un servizio di certificazione internazionale e accreditato, che spazia dai sistemi di gestione e rendicontazione (qualità, ambiente, energia, sicurezza sul lavoro, information security e responsabilità sociale) alle certificazioni di prodotto e all'etichettatura. I servizi CSQA hanno l'obiettivo di creare valore aggiunto per le organizzazioni che li scelgono, attraverso un supporto concreto per la riduzione dei rischi, il miglioramento prestazionale e della reputazione, la sostenibilità della supply chain, l'aumento dell'affidabilità e della capacità di rendicontare.



## FORMAZIONE

CSQA offre attraverso il suo Centro Formazione un'intensa attività di formazione rivolta allo sviluppo delle competenze delle risorse umane. Opera in tutta Italia, e collabora con enti, istituzioni e organizzazioni che desiderano impegnarsi in attività di formazione aziendale o di figure professionali. Oltre ai corsi in calendario, il Centro Formazione può attivare corsi su richiesta da realizzare presso le organizzazioni o attraverso la piattaforma e-learning. CSQA ha fondato inoltre la prima Scuola di Management Agroalimentare in Italia ([www.scuolacsqa.it](http://www.scuolacsqa.it)).



## ISPEZIONE

CSQA offre un servizio di ispezione in Italia e all'estero a tutte le Organizzazioni che desiderano dimostrare la propria affidabilità assicurando che stabilimenti, prodotti e servizi rispondano ai più elevati standard richiesti. Siamo in grado di offrire servizi di campionamento integrati e di "mystery client" con ispettori di riconosciuta professionalità ed esperienza.



## PROGETTAZIONE E INNOVAZIONE

CSQA offre un servizio di innovazione e progettazione gestito da un team multidisciplinare che cerca e propone ai propri clienti nuovi strumenti e soluzioni per rispondere in modo rapido ed efficace a specifiche esigenze del mercato. Questo polo di competenza permette di realizzare standard certificabili (di proprietà di CSQA e/o del cliente); sviluppare standard privati; partecipare a bandi e a progetti finanziati e non; individuare strategie e soluzioni per le aziende in materia di sostenibilità, IT, ambiente, sicurezza, energia e accessibilità. Nell'ambito di questo servizio CSQA realizza diversi progetti, finanziati e non prevalentemente nel settore food. In allegato B un estratto sintetico dei progetti relativi a marchi collettivi / territoriali realizzati.

# SEDI DI CSQA



**IN ITALIA**

Thiene (VI), Parma, Cuneo, Trento, Bari, Sassari, Roma, Catania, Milano, Firenze, Langhirano (PR), Sant'Onofrio (VV)

**SEDI ESTERE**



Polonia  
USA

# ALCUNI PROGETTI DI VALORIZZAZIONE TERRITORIALE

## MARCHI REGIONALI

CSQA è stato riconosciuto da alcune Regioni italiane per svolgere l'attività di certificazione/ispezione a fronte dei disciplinari di produzione regionali che consentono l'utilizzo di un logo distintivo sul prodotto certificato: marchio Agriqualità per la Regione Toscana, marchio "prodotti di Puglia" per la Regione Puglia, marchio QC per la Regione Emilia Romagna, marchio QM per la Regione Marche, marchio QV per la Regione Veneto, marchio QT per la Provincia Autonoma di Trento. In particolare, per alcuni dei marchi regionali di cui sopra, CSQA ha supportato la Pubblica Amministrazione nella definizione dei disciplinari (schede tecniche) e nella realizzazione delle check list

## MARCHIO DEL PARCO NAZIONALE DEL POLLINO

Su mandato del parco CSQA è intervenuto nella messa a punto dei disciplinari di prodotto e nella successiva attività di certificazione dei prodotti.

## AGRITURISMO DI QUALITÀ

In collaborazione con Terranostra, il progetto ha definito un disciplinare contenente i requisiti del servizio di accoglienza in agriturismo. Si tratta di un disciplinare privato, di proprietà di Terranostra, la cui applicazione e certificazione è prerequisito per l'impiego del marchio collettivo "agriturismi di qualità". Numerosi agriturismi sono stati certificati in Italia.

## SAPORI DEL PALLADIO

In collaborazione con Consorzio tra i Produttori delle Terre Vicentine, ha portato alla certificazione di 12 prodotti agroalimentari contraddistinti sul mercato dal marchio "Sapori del Palladio" e ha coinvolto numerose aziende del vicentino.

## STRADA DEI VINI DEI COLLI EUGANEI

CSQA ha realizzato il disciplinare, la documentazione di supporto e ha effettuato le ispezioni sulle strutture aderenti  
Campagna Amica: CSQA effettua le attività di ispezione su mandato di

## ALCUNI PROGETTI DI VALORIZZAZIONE TERRITORIALE

### **FONDAZIONE CAMPAGNA AMICA**

Imprese Verdi, aziende agricole e botteghe

### **MONTAGNA DI LATTE**

CSQA effettua per conto del Consorzio Comuni Trentini verifiche presso le strutture che organizzano eventi correlati al bando Montagna di latte

### **FATTORIE DIDATTICHE REGIONE VENETO**

CSQA, su incarico della regione Veneto ha predisposto i requisiti (check list), ha svolto attività di formazione sulle fattorie didattiche ed effettua le attività ispettive sulle fattorie per conto della Regione Veneto

### **BERGAMO... CITTÀ DEI 1000 SAPORI**

In questo progetto CSQA ha svolto l'attività di certificazione delle aziende alimentari. La certificazione è propedeutica alla concessione del marchio

## LAVORI SVOLTI CON LE PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI

- Servizio di formazione RGA sicurezza alimentare ai sensi del Reg. 882 e 854/04/CE per l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie  
Il servizio ha comportato l'erogazione di 18 giornate di formazione dedicate a "L'audit dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare nelle imprese alimentari e mangimistiche", destinato al personale del SSN della Regione Veneto e della Regione Friuli Venezia Giulia.  
Sono inoltre state dedicate 36 giornate sul campo effettuate singolarmente da ogni partecipante come osservatore di audit eseguiti da valutatori qualificati da CSQA  
Sono inoltre state effettuate 6 giornate di tutoraggio sul campo per la formazione degli auditor.
- Attività ispettiva di seconda parte per conto di AVEPA Agenzia Veneta per i Pagamenti in agricoltura a fronte dei seguenti Regolamenti:
  - Reg. CE 1257/1999: Piano di sviluppo Rurale del Veneto. Misura 5 PSR "Zone Svantaggiate e zone soggette a vincoli ambientali" e Misura 6 PSR "Agroambiente". Le ispezioni in questo ambito hanno riguardato la verifica dei titoli di possesso/conduzione dei fondi e il rispetto degli impegni assunti dall'agricoltore in ordine alla presenza di bestiame, allo sfalcio delle superfici, al carico del pascolo, al rispetto delle operazioni previste dalla Buona Pratica Agricola (BPA) ecc.
  - Reg. CE 1493/99: Piano Regionale Ristrutturazione e Riconversione Viticola della Regione Veneto CSQA ha effettuato i controlli dalla prima alla quinta annualità del piano. Le ispezioni hanno riguardato la verifica dell'effettuazione degli impianti come da progetto presentato agli Enti competenti e la verifica della relativa documentazione

## LAVORI SVOLTI CON LE PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI

- Reg. CE 1782/02 e 796/04 – Condizionalità. CSQA ha svolto i controlli in loco, verificando l'applicabilità delle Norme e degli atti previsti dalla normativa ed il conseguente rispetto degli impegni previsti nonché il rispetto delle Buone Condizioni Agronomiche ed Ambientali
- Attività di certificazione a fronte della norma ISO 9001, o a fronte della norma ISO 14001 o convalida della dichiarazione ambientale EMAS III dei seguenti comuni:
  - Comune di Ponte San Nicolò (PD) – certificazione ISO 9001
  - Comune di Abano Terme (PD) – certificazione ISO 14001 e convalida EMAS
  - Comune di Teolo (PD) – certificazione ISO 14001 e convalida EMAS
  - Comune di Sappada (UD) – certificazione ISO 37101 – Gestione sostenibile delle comunità

# PRIMATI DI CSQA

## SETTORE FOOD

**CSQA: leader nel settore food**



<b>1°</b> in Italia nel settore food	<b>6°</b> nel mondo per il BRC food	<b>4°</b> nel mondo per IFS food	<b>9°</b> nel mondo per tutti i settori
---	--	-------------------------------------	--

## CERTIFICAZIONI GSFS - BRC

**GSFS – BRC: quote mercato**




 <b>BRC FOOD ITALIA</b> 2.478 certificati totali CSQA 593 <b>QUOTA MERCATO 24%</b>	 <b>BRC FOOD MONDO</b> 20.036 certificati totali CSQA 740 <b>QUOTA MERCATO 3,7%</b>
---	--

## CERTIFICAZIONI IFS

**IFS: quote mercato**




 <b>IFS FOOD ITALIA</b> 3.252 certificati totali CSQA 782 <b>QUOTA MERCATO 24%</b>	 <b>IFS FOOD MONDO</b> 13.000 certificati totali CSQA 858 <b>QUOTA MERCATO 6,6%</b>
---	--

# PRIMATI DI CSQA

## BENESSERE ANIMALE



### benessere animale: certificazione del benessere animale in allevamento

- Riconoscimento standard CReNBA da parte del MIPAAF
- 17 disciplinari etichettatura CSQA approvati con l'informazione benessere animale in allevamento
- Definizione di uno Standard volontario di certificazione CSQA per carni bovine e latte e derivati
- CERTIFICAZIONI VOLONTARIE EMESSE NEI SETTORI:
  - Carne
  - Latte e derivati



## GESTIONE ANTIBIOTICI



### gestione antibiotici

#### Valutazione consumo antibiotici settore avicolo – PIANO DI RIDUZIONE



PRIMATI DI  
CSQA

## SOSTENIBILITÀ



La certificazione **“Olio di Oliva Extra Vergine Sostenibile”** – frutto del lavoro congiunto tra CSQA e l’Oleificio Zucchi –, è la prima e unica certificazione in Italia in grado di abbracciare tutti gli aspetti produttivi della filiera, fondandosi su quattro valutazioni: quella ambientale, che garantisce un’agricoltura biologica o a produzione integrata, il rispetto del ciclo di vita e della biodiversità e l’attenzione all’impatto ambientale; quella sociale, che certifica il rispetto del lavoratore e della sua formazione, della comunità e la lotta al caporalato; quella economica, che garantisce il prezzo equo e la generazione e distribuzione della ricchezza; infine una valutazione di tipo nutrizionale, che attesta il rispetto di specifici parametri merceologici e salutistici. Un lavoro di rete coordinato da CSQA che ha permesso la definizione degli oltre 150 requisiti da rispettare per ogni singolo elemento della filiera, per valorizzare il patrimonio olivicolo italiano, e garantire al consumatore un olio buono, sano, rispettoso dell’ambiente e giusto nel riconoscimento economico del lavoro.

Anche la certificazione **“Cereali e semi oleosi sostenibili”** è il frutto di un lavoro di networking e di una collaborazione di successo tra CSQA, Pro Terra e Cert ID: un progetto di certificazione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica che ha portato alla certificazione di circa 1.000 aziende agricole della filiera del mais bianco e di circa 20.000 aziende agricole della filiera della soia, più di 50 stabilimenti di essiccazione e le principali industrie del settore. Un progetto nato dall’esigenza di rispondere in modo credibile alla richiesta dei principali operatori della distribuzione internazionale e del settore mangimistico di avere prodotti sostenibili di origine nazionale.

PRIMATI DI  
CSQA

## IPERAMMORTAMENTO

**iperammortamento:**  
Industria 4.0

Possibilità per le imprese di ammortizzare il costo di acquisto di beni (contenuti nell'allegato A o B alla Legge di Bilancio 2017) del **140%** e del **250%**.

Accreditamento ottenuto a novembre 2017

Prima azienda certificata a dicembre 2017



**ACCREDITAMENTI**



- ISO 9001 - Sistemi di Gestione per la Qualità
- ISO 22000 - Sistemi di gestione per la Sicurezza Alimentare (FSM)
- FSSC 22000 - Sistemi di gestione per la Sicurezza Alimentare (FSM)
- ISO 22005 - Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
- BRC (GSFS)
- BRC/IOP - Global Standard for packaging and packaging materials
- IFS
- IFS - Logistic
- IFS BROKER
- IFA (GLOBALGAP)
- GLOBALG.A.P. Chain of Custody (CoC)
- QS
- Fami-QS
- Controlado Por FACE
- FEFCO - GMP International Good manufacturing Practice Standard For Corrugated & Solid Board (2006 seconda edizione)
- Disciplinari di Prodotto Volontario
- UNI 11233 - Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari
- Produzioni agroalimentari di qualità - registrate nel quadro delle procedure di cui ai Regg. N. 509/2006 e 510/2006 e successivi regolamenti di applicazione (DOP, IGP, STG)
- ISO 14001 - Sistemi di Gestione Ambientale
- EMAS
- EPD - Dichiarazione Ambientale di Prodotto
- EPD Process Certification
- Sostenibilità dei Biocarburanti e dei Bioliquidi
- ISO 50001 - Sistemi di Gestione dell'Energia
- ESCO- Società che forniscono servizi energetici
- GHG: EU-ETS (Dir. 2003/87/CE) – Emission Trading
- GHG: ISO/TS 14067- Carbon Footprint
- PEFC - Gestione Forestale Sostenibile (GFS)
- PEFC - Catena di Custodia (COC)
- ISO 45001 - Sistemi di Gestione per la Salute e Sicurezza sul lavoro
- ISO 27001 - Sistemi di Gestione delle Informazioni (per tutti i settori EA)
- Linee guida ISO 27XX
- ISO 20000 - IT Service Management System
- eIDAS - Prestatori di servizi fiduciari
- ISO 22301 - Business Continuity Management System
- Conservatori a norma
- SPID
- ISO 21001 - Sistemi di gestione per le organizzazioni di istruzione e formazione
- ISO 29990 - Servizi di formazione e istruzione non formale
- UNI/PdR 42 Prevenzione e contrasto del bullismo
- UNI 10891 - Istituti di vigilanza privata
- RT-21 - Sistemi di gestione per la qualità di società di Ingegneria per verifiche della progettazione delle opere



**AUTORIZZAZIONI  
RICONOSCIUTE**

- CERTIFICAZIONE BIOLOGICA
- SQNPI -Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata
- EMISSION TRADING - Emissioni di gas ad effetto serra
- FAMI-QS
- Reg. 1760/00; Decreto 29/07/04 - ETICHETTATURA CARNI
- MARCHIO AGRICOLA QUALITÀ
- MARCHIO QM
- MARCHIO QV
- MARCHIO QUALITÀ TRENTO
- LEAF MARQUE
- UTZ Certified
- ISTITUTI DI VIGILANZA PRIVATA

**PRODOTTI TIPICI  
DOP IGP STG**



1. Grana Padano D.O.P.
2. Prosciutto di Parma D.O.P.
3. Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
4. Gorgonzola D.O.P.
5. Bresaola della Valtellina I.G.P.
6. Mela Val di Non D.O.P.
7. Monte Veronese D.O.P.
8. Provolone Valpadana D.O.P.
9. Radicchio Rosso di Treviso I.G.P.
10. Radicchio Variegato di Castelfranco I.G.P.
11. Valtellina Casera D.O.P.
12. Bitto D.O.P.
13. Olio Extra Vergine di Oliva Garda D.O.P.
14. Pera Mantovana I.G.P.
15. Montasio D.O.P.
16. Sopressa Vicentina D.O.P.
17. Ciliegia di Marostica I.G.P.
18. Mozzarella S.T.G.
19. Latte Fieno S.T.G.
20. Olio extra vergine di oliva Veneto D.O.P.
21. Asparago bianco di Cimadolmo I.G.P.
22. Valle D'Aosta Fromadzo D.O.P.
23. Marrone di S. Zeno D.O.P.
24. Mela di Valtellina I.G.P.
25. Radicchio di Verona I.G.P.
26. Casatella Trevigiana D.O.P.
27. Asiago D.O.P.
28. Aglio Bianco Polesano D.O.P.
29. Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese I.G.P.
30. Asparago Bianco di Bassano D.O.P.
31. Piave D.O.P.
32. Marrone di Combai I.G.P.
33. Asparago di Badoere I.G.P.
34. Marroni del Monfenera I.G.P.
35. Insalata di Lusia I.G.P.

**PRODOTTI TIPICI  
DOP IGP STG**



36. Radicchio di Chioggia I.G.P.
37. Amarene Brusche di Modena I.G.P.
38. Sprezza delle Giudicarie D.O.P.
39. Susina di Dro D.O.P.
40. Miele delle Dolomiti Bellunesi D.O.P.
41. Trote del Trentino I.G.P.
42. Salmerino del Trentino I.G.P.
43. Nostrano Valtrompia D.O.P.
44. Strachitunt D.O.P.
45. Brovada D.O.P.
46. Puzzone di Moena/Spretz Tzaori D.O.P.
47. Cozza di Scardovari D.O.P.
48. Ricciarelli di Siena I.G.P.
49. Panforte di Siena I.G.P.
50. Salame piacentino D.O.P.
51. Coppa piacentina D.O.P.
52. Pancetta piacentina D.O.P.
53. Cipolla bianca di Margherita I.G.P.
54. Pane Toscano D.O.P.
55. Silter D.O.P.
56. Fungo di Borgotaro I.G.P.
57. Pizzoccheri della Valtellina I.G.P.
58. Lenticchia di Altamura I.G.P.
59. Olio extravergine di oliva Laghi Lombardi D.O.P.
60. Burrata di Andria I.G.P.
61. Pane di Matera I.G.P.
62. Pasta di Gragnano I.G.P.
63. Cioccolato di Modica I.G.P.
64. Salame di Varzi D.O.P.
65. Culatello di Zibello D.O.P.
66. Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P.
67. Südtiroler Schüttelbrot / Schüttelbrot Alto Adige I.G.P.
68. Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P.
69. Pistacchio di Raffadali D.O.P.
70. Bergamotto di Reggio Calabria - Olio essenziale DOP