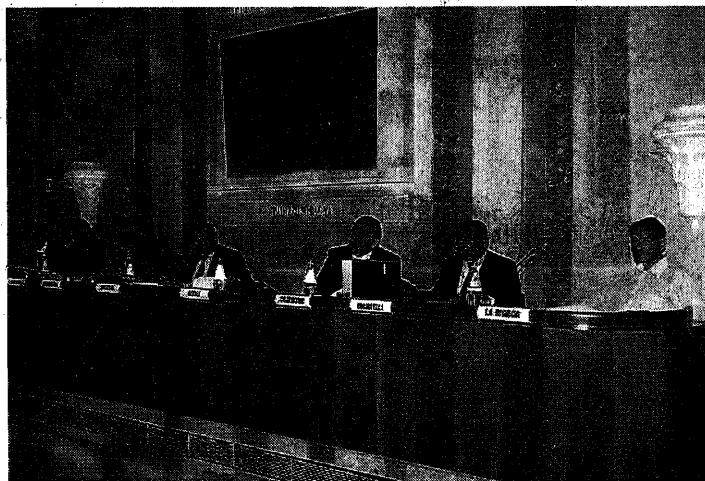


Carni, qualità certificata

Audit e regole: nella filiera la trasparenza è totale

Un territorio di eccellenza, quello emiliano-romagnolo, per quanto riguarda la tutela igienico-sanitaria: la qualità certificata a Parma e dintorni è risultato uno strumento di eccezionale promozione del settore imprenditoriale locale. Questo uno dei dati principali emersi dal convegno promosso dall'Unione parmense degli industriali e dalla Camera di commercio, con il patrocinio della Regione ed il sostegno della banca Popolare dell'Emilia Romagna, di Teta e del Gruppo Gelati.

L'incontro, che riguardava l'analisi delle linee guida per la conduzione degli audit negli stabilimenti per la produzione di alimenti di origine animale, ha unito l'analisi di esperti del campo a testimonianze dirette nel settore interessato (gruppo Aspiag-Despar e Fli Martelli Spa). Ne è risultato un quadro esauritivo, che ha offerto l'opportunità di annotare pregi e difetti di un sistema che, con il passare degli anni, richiede sempre maggior utilizzo di fondi da parte delle aziende. Con il termine di audit, infatti, si intende quel processo di verifica sistematico e documenta-



to, indispensabile per riconoscere e valutare se ciò che avviene in una organizzazione è conforme a determinati criteri normativi. Il convegno sul tema giunge a conclusione di un lavoro di raccolta dati, come spiega Cesare Azzali, direttore dell'Unione parmense degli industriali: «E' stato un modo per dare ordine alle regole oltre che un momento utile al fine di offrire un quadro relativamente certo che consenta alle aziende di lavorare con qualche sicurezza in più. Chi produce, infatti, deve essere sempre

in linea con le aspettative dei clienti, seguendo le norme, condizione indispensabile per essere vincenti sul mercato».

«Un mercato - spiega poi Marco Pierantoni dell'Ausl di Parma - che ha nella nostra terra dei punti di alto livello: il 30% dell'attività zootecnica nazionale ha sede in Emilia Romagna. Inoltre, sul totale nazionale, il 59% degli impianti abilitati alle esportazioni negli Usa (49 in tutto) e il 34,5% di quelli per il Giappone (116) sono dislocati a Parma e provincia. Il prossimo passaggio

riguarda l'armonizzazione delle misure sanitarie a livello internazionale con una particolare attenzione alla gestione di canali personalizzati rivolti ai Paesi verso cui esportare attraverso accordi bilaterali e accordi di equivalenza».

Il concetto di armonizzazione è stato ripreso anche da Alberto Ventura, dell'assessorato all'Agricoltura della Regione: «Questo processo trasformerebbe la standardizzazione dei controlli in vere opportunità per le aziende. Per raggiungere questo scopo so-

leri mattina a Palazzo Soragna si è parlato di linee guida per la conduzione degli audit negli stabilimenti dove si producono alimenti di origine animale.

no tuttavia indispensabili norme oggettive che garantiscano il rispetto delle regole comuni. In questo contesto si inserisce il compito di vigilanza delle istituzioni pubbliche».

Ed è proprio partendo da qui che Gianni Mazzoni, presidente Ipp, ha tratto alcune considerazioni rilevanti: «Il consumatore, soprattutto nel mercato delle carni, è particolarmente sensibile alle tematiche igieniche. E' quindi doveroso affermare che la macchina istituzionale di controlli del nostro Paese funziona bene: gli scandali mondiali ed europei hanno notevolmente influito sull'acquisto del prodotto made in Italy, nonostante il fatto che l'Italia non sia stata toccata. Per questo è necessario difendere la qualità delle nostre carni attraverso certificazioni. E per reggere l'impatto legislativo in questo settore c'è la necessità di aziende di qualità totale. Ciò, tuttavia, ha un costo notevole. Per questo è indispensabile razionalizzare le risorse, condividendo gli strumenti, al fine di semplificare la vita delle imprese nella totale trasparenza in favore del consumatore».

Pietro Razzini