

Qualità secondo i requisiti

Ecco quali sono le principali caratteristiche che a livello internazionale assicurano l'integrità di alimenti e bevande. La grande distribuzione sta lavorando sui propri fornitori.

di **Saverio Pipitone**

Per uno sguardo allargato sugli argomenti affrontati in questo articolo, vi segnaliamo il seguente Percorso di Lettura:

PL-1006-001 (Sicurezza, certificazione e tracciabilità della filiera agroalimentare)
www.largoconsumo.info/percorsi

Le crisi alimentari, dalla Bse, o mucca pazza, all'influenza aviaria dei polli, hanno dimostrato che la perdita di fiducia significa il crollo dei consumi e della credibilità nella filiera dell'industria alimentare. Il consumatore ricerca salubrità, tutele, maggiori informazioni e desidera conoscere i processi produttivi, chiedendo più controlli e sicurezza alimentare: provenienza, modalità, conservazione e scadenza delle produzioni, conoscenza degli ingredienti e rispetto della normativa igienico-sanitaria. In breve, prodotti sicuri e di qualità risultanti da una produzione controllata. Per questi motivi, le Istituzioni europee hanno messo in atto nuove politiche e piani di azione. Il 12 gennaio del 2000, la Commissione europea emana il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare per raggiungere il più alto livello di protezione dei consumatori. In seguito, il Parlamento e il Consiglio europeo emettono il regolamento 178/2002 ("General Food Law") per tutelare la salute umana dai rischi alimentari, istituendo innanzitutto la European food safety authority con compiti di consulenza, assistenza, comunicazione e individuazione di alimenti nocivi. Stabiliscono altresì delle procedure di rintracciabilità con l'obbligo, dall'1 gennaio 2006, di seguire il percorso di un alimento in tutte le sue fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, apponendo una specifica etichetta sul prodotto. Il panorama legislativo europeo sulla filiera alimentare trova però il suo pieno compimento, il 1 gennaio del 2006, con una serie di re-

golamenti europei (852, 853, 854 del 2004) che formano il cosiddetto "Pacchetto igiene", in cui si ribadisce che gli alimenti e i mangimi a rischio, dannosi per la salute e inadatti al consumo, non possono essere immessi sul mercato.

UN SISTEMA EFFICIENTE

Il Regolamento 178/2002 e il "Pacchetto igiene", in linea con il Libro Bianco, rendono efficiente ed efficace il sistema delle responsabilità e controlli sui prodotti pericolosi. In questa maniera, si rimette ordine al sistema igienico-sanitario fissando quattro principi fondamentali: la precauzione di avvalersi solo di quegli alimenti che abbiano scientificamente dimostrato di non nuocere al consumatore; distinguere la responsabilità primaria del produttore da quella di verifica del controllore pubblico; prevenire, per mezzo di controlli pubblici e privati, eventuali non conformità da individuare e correggere; valutare il rischio e classificare le aziende in base a parametri di pericolosità. «L'Europa – ci informa **Giancarlo Beluzzi del Ministero della Salute** – aveva già percepito, fin dal

1993, l'esigenza di mettere mano a due importanti operazioni: mettere ordine nella regolamentazione delle norme e creare un'organizzazione più efficiente nella tutela della salute dei consumatori. L'Europa ha intrapreso questa strada perché il cibo non è solo nutriente, ma è anche un elemento di socialità e cultura; inoltre, l'incontrollato rischio alimentare non è accettato. Una recente inchiesta – continua Giancarlo Beluzzi – commissionata dall'Ue ha dimostrato che gli europei apprezzano gli impegni dell'unione tesi a fornire solide garanzie ai consumatori. Il dato che emerge è soddisfacente, perché gli intervistati sono 25.000 cittadini dei 25 Paesi membri. Ciò sta a significare che il motto "Sicurezza alimentare dal campo alla tavola" sta dando buoni frutti».

Quale è la risposta della filiera dell'industria alimentare a questi rilevanti interventi normativi? La grande distribuzione organizzata commercializza prodotti a marchio privato per evitare episodi compromettenti la salute dei consumatori. Si impegna, con obblighi, responsabilità e precauzioni, a chiedere ai propri fornitori di marchio privato: da un lato prodotti sicuri nel rispetto del gusto e della qualità; dall'altro lato maggiori garanzie di sicurezza alimentare e l'adesione a standard per la rintracciabilità di prodotto e di filiera. La distribuzione moderna chiede ai fornitori di certificarsi con un organismo indipendente, accreditato, autorevole e attendibile, per documentare che un determinato prodotto, processo o servizio è conforme alle normative di sicurezza alimentare, sociale e ambientale. Nello scenario certificativo europeo, alcuni importanti standard di riferimento sono Iso 9001 (qualità), 14001 (ambiente), 22000 (Sicurezza alimentare), le Bsi Ohsas 18001 (sicurezza), Sa8000 (responsabilità sociale); di prodotto co-

genti (dop, igp, stg, as), volontarie, rintracciabilità di filiera, agricoltura biologica, fino ad arrivare alle certificazioni personali (Aicq-Sicev, Cepas, Irca). La certificazione prevede delle rigide procedure da seguire che impegnano ingenti risorse economiche, umane e temporali agli operatori della filiera alimentare. In particolare, i produttori di marchio privato si trovano spesso nella condizione di eseguire differenti iter certificativi per ogni catena distributiva operante nel mercato. Di conseguenza, in assenza di riferimenti univoci, la grande distribuzione orga-



Foto: Aica

nizzata prospetta, al fine di semplificare e razionalizzare, requisiti comuni di qualità, sicurezza e igiene da richiedere ai suoi diversi fornitori. Nascono così gli standard Brc (British retail consortium), progettato dalla grande distribuzione inglese, in collaborazione con l'organismo di accreditamento Ukas (United Kingdom accreditation service), e Ifs (International food standard), emesso dall'Unione federale delle associazioni del commercio tedesche (Bdh) e dalla Federazione francese del commercio e della distribuzione (Fcd). Entrambi gli standard si basano sul controllo del sistema qualità; sull'autocontrollo Haccp (Hazard analysis and control critical point) di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (direttiva europea 93/43 recepita con decreto legislativo 115/97); rispetto della normativa alimentare; controllo di processo, di prodotto e igienico-sanitario; gestione del personale e degli ambienti di lavoro; rispetto delle buone pratiche di lavorazione. Le aziende che richiedono le certificazioni Ifs e Brc devono superare dei controlli ispettivi e risultare conformi a requisiti di dettaglio suddivisi in livelli: base, avanzato e buone pratiche. I rapporti di verifica, rilasciati dall'organismo di certificazione accreditato, descrivono accuratamente le performance aziendali ed evidenziano i processi critici, permettendo così alla rete distributiva di valutare l'affidabilità dei suoi potenziali fornitori.

Claudio Truzzi, direttore ufficio igiene e qualità del gruppo **Metro**, ci spiega che «il cliente Metro è un professionista responsabile, direttamente coinvolto nella filiera agroalimentare e in cerca di sicurezza, servizio e rispetto dell'ambiente. Il gruppo Metro risponde a queste esigenze offrendo le certificazioni di servizio, di controllo e ambientale. Le certificazioni – conclude Claudio Truzzi – sono importanti perché danno maggiori garanzie di sicurezza, visibilità internazionale, riducono l'audit e migliorano continuamente l'azienda». Dello stesso avviso è **Federdistribuzione**, organismo di rappresentanza della distribuzione moderna, che ha avviato un'iniziativa per garantire i nuovi bisogni di sicurezza dei consumatori mettendo ordine e razionalizzando il sistema di certificazioni dei fornitori di marchio privato. «L'obiettivo – ci dice **Stefano Crippa** dell'ufficio stampa Federdistribuzione – è trovare più efficienza (minori costi e diminuzione degli sche-

mi di riferimento per la certificazione) su un aspetto rilevante per l'intera filiera produttiva e distributiva, trovando un importante partner nell'International food standard (Ifs), che si è dimostrato disponibile a discutere le peculiarità del sistema produttivo nazionale nella definizione dei propri standard».

La Federazione ha illustrato questo progetto a una platea di produttori e organismi di certificazione nel corso di un convegno tenutosi al Cibus di Parma, al quale hanno partecipato anche Federalimentare, il Ministero della Salute e rappresentanti delle principali imprese di grande distribuzione organizzata.

L'AVVIAMENTO DEGLI STANDARD

Attualmente, si contano 450 aziende certificate Ifs in Italia, 2.000 in Germania e più di 4.000 nel mondo. Le catene distributive **Metro**, **Lidl**, **Migros**, **Carrefour**, **Auchan** e **Leclerc** richiedono la certificazione Ifs come condizione indispensabile per essere inclusi tra i loro fornitori. Dall'altro lato, lo standard Brc rappresenta il 90% del fatturato del mercato della distribuzione e il 50% del fatturato del mercato private label inglese. Paesi come Polonia, Austria, Belgio, Olanda, Scandinavia e Italia sono ormai in fase di avviamento dello standard; alcuni dei retailer associati al Brc sono **Tesco**, **Waitrose**, **Somerfield**, **Morrison's**, **Safeway**, **Asda**, **Sainsbury's**, **Marks & Spencer**, **Harrod's** ecc. Un produttore certificato Brc o Ifs ottiene la fiducia della grande distribuzione organizzata, in quanto produce un prodotto sicuro, esito di una gestione controllata, conforme ai requisiti normativi e di qualità. **Enrico Busi**, direttore del centro servizi Dalla terra

alla tavola (**TeTa**), afferma che «la predisposizione e l'implementazione di un sistema aziendale secondo gli standard Brc e Ifs risulta essere un valido strumento che permette di ottemperare ai requisiti relativi della sicurezza alimentare e soddisfare gli standard di qualità richiesti dalle imprese distributive». Il centro TeTa di Parma realizza progetti per la diffusione, informazione e formazione di soluzioni tecniche-organizzative rivolte a migliorare la qualità e la sicurezza alimentare. Recentemente, un gruppo di lavoro formato da **Massimo Gelati** e **Veronica Lettieri** del **Gruppo Gelati**, **Valentina Moretti** del centro TeTa, **Pietro Baldini** della **Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari** e **Claudio Truzzi** del gruppo **Metro** ha realizzato, in collaborazione con la Camera di commercio di Parma, un testo dal titolo *Fornire il cibo e garantire uno standard*, con le linee guida per l'applicazione degli standard Brc e Ifs nelle industrie alimentari rivolto soprattutto agli operatori del settore e alle piccole-medie industrie alimentari. Nel libro, diverse esperienze e professionalità si confrontano per descrivere il panorama legislativo e certificativo europeo nel settore alimentare; guidano il lettore o l'operatore tra caratteristiche, vantaggi, differenze e similitudini, obiettivi e aree di applicazione degli standard Ifs e Brc; spiegano, infine, in che modo avviare e mettere in pratica un iter di certificazione. *Fornire il cibo e garantire uno standard* è una guida operativa di facile lettura per comprendere, applicare e controllare gli standard in una prospettiva di continuo miglioramento della sicurezza alimentare. «Con questo testo – scrive **Michele Pagani**, Presidente di TeTa – si è posto l'obiettivo di contribuire all'aggiornamento delle aziende del settore agroalimentare circa le evoluzioni degli standard di qualità e fornire un utile quadro di riferimento avendo come punto di partenza i requisiti normativi per poi evidenziare altri requisiti, problematiche e prospettive». La sicurezza degli alimenti e la tutela della salute dei consumatori sono causa di crescente preoccupazione per cittadini, istituzioni europee e nazionali, associazioni professionali, organizzazioni di produttori e distribuzione moderna. È allora evidente il modo in cui la Comunità europea abbia posto la questione alimentare come prioritaria nella sua agenda politica. ■

LE PRINCIPALI DIFFERENZE NEGLI STANDARD BRC ED IFS

schema Brc	schema Ifs
Inghilterra	Germania e Francia
Maggiore attenzione aspetti strutturali	Maggiore attenzione aspetti organizzativi
Applicabilità ai settori food, non food, ristorazione collettiva, packaging	Applicabilità al settore alimentare
Risultato finale espresso con valutazione	Risultato finale espresso con punteggio
Unico livello di conformità	Tre livelli di conformità
Organismo di certificazione accreditato	Verificatore o ispettore accreditato
Fonte: elaborazione dell'autore	Largo Consumo