

Alimenti con audit

Esistono una serie di verifiche che sono condotte sui beni destinati al commercio internazionale o alla distribuzione al pubblico. In rassegna standard e normative.

di **Sara Rambaldi**

Per ulteriori spunti rispetto ai temi affrontati in questo articolo, vi suggeriamo il seguente Percorso di Lettura:

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

Ad oggi la filiera agroalimentare deve garantire requisiti di sicurezza igienico-sanitaria e di conformità legale dei prodotti commercializzati a molteplici soggetti: consumatori finali, organismi di controllo, fornitori, Stati esteri, distribuzione organizzata, confrontandosi con una normativa costantemente in evoluzione.

La sicurezza e la qualità degli alimenti è tema intorno a cui si concentra un forte interesse a livello globale. Il trend di internazionalizzazione del settore e dei flussi di prodotto richiede un sistema di controlli sempre più integrato lungo la filiera di fornitura. Aumentano anche le richieste di trasparenza da parte dei consumatori sulla natura e provenienza dei prodotti e con queste il bisogno di fare chiarezza di fronte agli allarmismi diffusi, amplificati dai mezzi di comunicazione.

Le aziende sono sottoposte costantemente ad audit di natura diversa da parte di soggetti diversi, dagli organismi del controllo ufficiale, a quelli per rispondere agli standard della distribuzione organizzata, a quelli richiesti dai Paesi verso cui si esportano i prodotti, a quelli per le certificazioni volontarie. Questo scenario intricato di controlli, comporta tempi e costi per le aziende che necessiterebbero invece di una maggiore razionalizzazione.

NUOVI REGOLAMENTI

La normativa comunitaria è da alcuni anni in fase di evoluzione: nuovi regolamenti e direttive sono stati emanati a par-

tire dal 2002 e riguardano la sicurezza, la tracciabilità e la qualità dei prodotti alimentari, in risposta all'attenzione crescente dei consumatori per la sicurezza degli alimenti immessi sulle tavole. In particolare il cosiddetto "Pacchetto igiene", che comprende una serie di regolamenti e direttive, definisce nuove regole in materia di igiene dei prodotti alimentari, di mangimi per animali, di controlli. In base a questa normativa, l'operatore del settore alimentare è il primo attore su cui cade la responsabilità di fornire prodotti sicuri al consumatore finale, ma la sicurezza degli alimenti deve essere garantita lungo tutta la catena alimentare, a partire dalla produzione primaria. In tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione è disposta la rintracciabilità degli alimenti, degli animali e qualsiasi altra sostanza.

Il sistema di controllo ufficiale italiano, che si articola attraverso il **Ministero della Salute**, le Regioni e le Ausl, garan-

IL "PACCHETTO IGIENE"

Regolamento 178/2002/CE – Principi generali sulla legislazione alimentare

Regolamento 852/2004/CE – Igiene dei prodotti alimentari

Regolamento 853/2004/CE – Norme specifiche relative ai prodotti alimentari di origine animale

Regolamento 854/2004/CE – Controlli ufficiali sui prodotti di origine animale

Regolamento 882/2004/CE – Controlli ufficiali sui mangimi, gli alimenti, la salute e il benessere degli animali

Direttiva 2004/41/CE – Abrogazione di direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari

Regolamento 183/2005/CE – Igiene dei mangimi

Regolamento 2073/2005/CE – Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Fonte: elaborazione dell'autrice **Largo Consumo**

tisce l'applicazione della normativa comunitaria e allo stesso tempo assicura il rispetto di particolari accordi con alcuni Paesi terzi.

Questo sistema istituzionale di controllo ha dimostrato di funzionare bene: gli scandali internazionali degli ultimi anni legati alla sicurezza alimentare non hanno interessato l'Italia se non per i crolli di consumi dovuti alle reazioni emotionali dei consumatori, perlopiù in giustificate.

Un punto problematico è caso mai rappresentato dagli equilibri commerciali internazionali e all'esistenza di fatto di sistemi che limitano la libera circolazione dei prodotti, basati sulle diverse normative igienico-sanitarie.

In alcuni casi si assiste a vere e proprie strumentalizzazioni delle normative che finiscono per ostacolare gli scambi al pari delle barriere tariffarie. L'Italia in particolare è spesso soggetta a speculazioni che limitano la diffusione dei suoi prodotti in determinati mercati e la risposta a questi meccanismi sta nella creazione di un sistema interno con credibilità internazionale forte, visto che in certi casi è proprio il sistema di controllo interno a essere sottoposto a ispezioni.

Il controllo ufficiale italiano si confronta sia con la Comunità europea che con le agenzie deputate al controllo igienico sanitario dei Paesi Terzi. All'interno del Mercato unico gli scambi si svolgono sulla base di un'equivalenza normativa riconosciuta; per i Paesi terzi si parla invece di esportazioni per le quali esistono accordi bilaterali, o di equivalenza (basata sul mutuo riconoscimento del livello legislativo), o bilaterali, basati sul parziale riconoscimento dell'equivalenza normativa.

I possibili requisiti richiesti dai Paesi terzi per l'esportazione sono la certificazione per l'export, l'inserimento degli impianti in liste di stabilimenti riconosciuti, gli audit sul controllo ufficiale o sull'impianto di produzione, effettuati direttamente dai Paesi terzi. I modelli di certificati per l'esportazione verso Paesi terzi di animali o prodotti di origine animale sono perlopiù stabiliti sulla base delle norme sanitarie vigenti nel Paese di destinazione, e sono validi per le esportazioni da qualunque Paese autorizzato. Questi modelli di certificati sono richiesti dal Ministero della Salute su richiesta degli operatori nazionali, oppure trasmessi autonomamente dal Paese terzo, o pubblicati sui siti ufficiali delle autorità competenti dello Stato importatore. In alcuni casi queste certificazioni derivano da accordi di equivalenza stipulati tra

l'Unione europea e alcuni singoli Paesi terzi; in altri casi attraverso accordi o trattative bilaterali tra le autorità competenti italiane e quelle del Paese terzo coinvolto (in questo caso valido solo per l'Italia).

Gli audit realizzati dai Paesi terzi verificano invece l'adeguatezza del controllo ufficiale operato da Ministero/Regioni/Ausl, le capacità quindi dello Stato esportatore di garantire certi standard igienico-sanitari. Altri audit invece sono fatti nello specifico sull'impianto di produzione, per controllare il rispetto della normativa (sul tema cerca anche l'articolo "Controlli alimentari di Stato" nel motore di ricerca di www.largoconsumo.info).

Poiché perlopiù i principali controlli effettuati riguardano proprio il sistema di controlli istituzionale italiano, occorre che questo abbia una forte credibilità a livello internazionale.

Accanto alle prescrizioni di legge e alle richieste dei Paesi importatori, la distribuzione organizzata richiede sempre più alle aziende del settore di aderire a determinati standard di qualità che riguardano il sistema qualità, il controllo igienico sanitario, la gestione del personale. Lo sviluppo e la diffusione delle private label ormai in tutta Europa ha accelerato ed esteso questa pratica. Il distributore è infatti responsabile in prima persona di un brand suo, della qualità di prodotti che vende a suo nome, perché agli occhi del consumatore finale, il retailer stesso diventa il produttore. Questo determina una richiesta crescente di controlli da parte del distributore su tutta la catena di fornitura. Gli audit in questo caso consentono ai distributori di selezionare i fornitori sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge. Molti retailer europei adottano lo standard Brc (British retail consortium, che rappresenta i maggiori rivenditori britannici). Il Brc è uno standard per aziende che forniscono prodotti alimentari a marchio di terzi ed è a oggi un modello riconosciuto in Inghilterra e in diffusione nel resto dei Paesi europei. Lo standard garantisce che i prodotti a marchio operino secondo standard ben definiti, rispettando specifici requisiti igienici e qualitativi.

APPLICAZIONE IN CORSO

Oltre al Brc esiste lo standard Ifs (International food standard) emesso dai

Tutto in un libro

Clienti, rappresentanti del controllo ufficiale e tutti gli altri soggetti interessati hanno sviluppato tecniche di auditing differenti e a oggi manca un indirizzo su come comportarsi e cosa fare per risultare conformi a tutti i controlli.

Si calcola per esempio che un salumificio di medie dimensioni, composto da 4 reparti, con 40 dipendenti, attivo nel mercato italiano e nell'export, multi-canale (gdo, indipendenti, food service), sia sottoposto a 111 audit all'anno circa (tra certificativi di sistema, di prodotto, degli standard gdo, per l'export, quelli da parte dei clienti e quelli interni). Si è calcolato che il 50% delle giornate lavorate dall'azienda nell'anno 2005 siano state dedicate ad attività di audit.

In questo intricato panorama di ispezioni si colloca il volume *Linee guida per la conduzione degli audit negli stabilimenti di produzione degli alimenti di origine animale*, a cura di **Massimo Gelati** e **Veronica Lettieri**, del **Gruppo Gelati** – consulenti di direzione e **Valentina Moretti** di **TeTa-Centro italiano servizi dalla terra alla tavola**. La realizzazione del volume è stata promossa dalla Camera di commercio di Parma con il patrocinio della Regione EmiliaRomagna e il sostegno della **Banca Popolare dell'EmiliaRomagna**.

Scopo della pubblicazione è quello di facilitare la comprensione dell'attività di audit e dei differenti standard e fornire una guida comportamentale per le aziende che vi si sottopongono. Il volume presenta una panoramica generale sulla legislazione e sulla certificazione nel settore alimentare, con una rassegna a livello europeo e internazionale. Inoltre offre una guida operativa analizzando in maniera approfondita gli standard comunemente utilizzati per gli audit e le problematiche applicative.

più importanti nomi della grande distribuzione tedesca e francese, con l'obiettivo di verificare le metodiche di lavorazione e i criteri igienici dei propri fornitori a fronte di principi comuni. Molti retailer tedeschi e francesi richiedono questo standard ai propri fornitori. In Italia l'applicazione dell'Ifs è attualmente in corso così come quello del Brc. Di fatto questi standard, oltre a essere un requisito necessario per diventare fornitori del retailer, erogano un valore aggiunto in sé e per sé all'azienda fornitrice.

Alle tipologie di audit descritte si aggiungono quelli per le certificazioni volontarie per le denominazioni di origine e qualità certificata, che rappresentano di fatto un sistema di promozione delle produzioni.

Vi sono poi audit interni all'azienda stessa che controllano i punti critici per la sicurezza del prodotto finito, ottimizzano prodotti e processi, definiscono obiettivi, regole e metodologie.

In questo panorama complesso servirebbe una messa in rete e un coordinamento maggiore tra autorità sanitaria, strumenti privati, istituzioni.

Le aziende hanno bisogno di risposte in tempi rapidi e a costi limitati. Serve un impegno per razionalizzare le risor-

se, per creare un sistema condiviso di scambio e interfaccia per semplificare la vita delle imprese, che di fatto si trovano a essere sottoposte a audit molteplici (interni, da parte del servizio veterinario, da parte dell'ente di certificazione, da parte dei clienti, da parte degli ispettori stranieri, da parte della gdo, dei fornitori).

In questo scenario è evidente che sia una necessità urgente per la filiera agroalimentare quella di razionalizzare, omogeneizzare e ottimizzare l'attività di audit. Una soluzione potrebbe essere quella di utilizzare un organismo di certificazione che operi localmente, ma accreditato a livello internazionale, specializzato sui nuovi standard di sicurezza alimentare, riconosciuto allo stesso tempo dai clienti e dal controllo ufficiale.

Sarebbe utile studiare strategie per ottimizzare gli audit a cui le aziende devono sottoporsi, sviluppando sistemi che godano di riconoscibilità internazionale al fine di rispondere alle molteplici richieste in maniera uni-voca, sviluppando sinergie tra i diversi schemi e standard al fine di ridurre i tempi e i costi, rendendo operativo un sistema di gestione che permetta di vagliare il rispetto di vincoli di qualità, sicurezza e conformità legale.