

Tracciabilità e sicurezza alimentare l'etichetta si evolve per difendere la salute

AGLI ORMAI TRADIZIONALI E CONOSCIUTI ISO 9001, 22000 E 22005, SI AFFIANCANO A GARANZIA DI QUALITÀ E CONTRO LE FRODI "SCHEMI PROPRIETARI" COME L'IFS FOOD, CHE VIENE APPLICATO DALLA GDO FRANCESE, TEDESCA E ITALIANA, O LO STANDARD BRC

Vito de Ceglia

Milano

Quando acquistiamo un prodotto alimentare su uno scaffale di un supermercato, ci sentiamo davvero sicuri di quello che portiamo a tavola? È una domanda legittima, soprattutto dopo gli scandali alimentari che hanno colpito il comparto food in questi anni: dai gamberi all'antibiotico al pollo alla diossina, dal morbo della mucca pazza all'influenza suina e aviaria, fino al tonno al monossido di carbonio. Ma l'elenco è lungo e potrebbe continuare.

Sull'onda di questi scandali, è cresciuto in modo proporzionale anche l'attenzione dei consumatori nei confronti di tematiche come la sicurezza alimentare, la qualità e la provenienza del cibo. Le "buone pratiche" che si stanno affermando tra la gente comune però si scontrano talvolta con la loro difficoltà ad orientarsi nella scelta di acquisto di un prodotto. Spesso nemmeno l'etichetta aiuta, perché riporta informazioni che un consumatore ignora. È anche quando s'informa non è detto che la qualità delle informazioni recepite siano attendibili.

È in questo terreno assai scivoloso che le aziende del food si giocano la credibilità. Guarda caso, tra gli operatori del largo consumo, il mantra degli ultimi anni è stata la questione della "tracciabilità". Intesa non solo come una coerenza normativa, ma anche come

uno "vero" strumento di marketing che può garantire un vantaggio competitivo in un mercato globale. È qui che entrano in campo le certificazioni, di cui buona parte dei consumatori sanno poco o nulla, ma che solo conoscendole si può realmente scoprire qual è la storia e l'evoluzione di un marchio o di un'ingrediente.

Stiamo parlando di certificazioni "volontarie" che nel corso degli anni si sono sviluppate, ampliate, introducendo standard sempre più stringenti all'interno

della filiera agro-alimentare per offrire maggiori garanzie di sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti e servizi offerti dalle aziende ai propri clienti, sia in ambito B2C che B2B. Si pensi solo a quello che sta accadendo nella grande distribuzione organizzata sui prodotti alimentari a marchio, dove la competizione si gioca più sulla tracciabilità che sul prezzo.

Oltre agli standard Iso — quelli comunemente più conosciuti come il 9001, 22000 e 22005 — che certificano il sistema di gestione qualità di un'azienda, si sono fatti largo nel tempo altri standard "paralleli" che s'integrano con le norme Iso e che regolano i meccanismi interni della Gdo: i cosiddetti "schemi proprietari" come l'Ifs Food che viene applicato dalla Gdo francese, tedesca e italiana per la certificazione di prodotto, attestandone la piena sicurezza alimentare. L'Ifs è riconosciuto dalla Gfsi (Global Food Safety Initiative), ovvero il più autorevole gruppo di interesse di aziende agroalimentari.

Anche lo standard Brc ne fa parte, e così come il suo "gemello" si occupa di certificare alimenti sicuri e gestione della qualità dei prodotti. Gli obiettivi sono gli stessi, ma il metodo di determinazione per la conformità allo standard cambia leggermente, perché l'Ifs adotta un sistema di valutazione a punteggio percentuale mentre il Brc valuta l'azienda per grado di conformità (AA, A, B, C, D). Tanti sono quindi gli standard che un'azienda, per essere considerata "virtuosa", deve seguire alla lettera e deve giocare forza imponendo anche ai suoi fornitori e all'intera catena logistica.

A quanto pare, però, tutto questo non è sufficiente ad arginare il business delle frodi e delle falsificazioni alimentari. Business che prolifica e che rappresenta di fatto un mercato "parallelo": solo nei primi 4 mesi dell'anno, secondo gli ultimi dati dell'Ispettorato centrale della tutela, della qualità e repressione frodi (Icqr) del ministero del Politiche agricole e forestali — sono stati effettuati sequestri di cibo in Italia per un valore di quasi 60 milioni di euro, una cifra che supera abbondantemente il valore dei sequestri effettuati nello stesso periodo del 2016 (3,29 milioni di euro, pari a circa il 5% dei sequestri effettuati

nei primi 4 mesi del 2017).

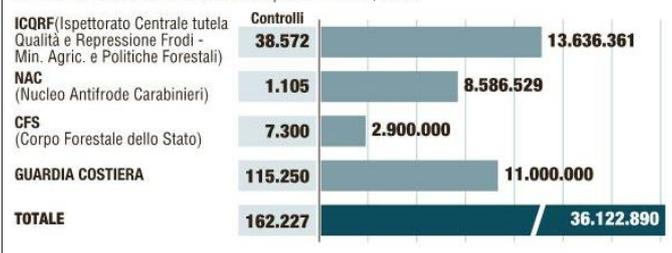
E nell'intero anno 2016 i sequestri alimentari sono stati in valore di oltre 36 milioni di euro, cifra equivalente a poco più del 60% del valore dei sequestri per il solo primo quadrimestre di quest'anno. Nel 2015 il valore degli alimenti sequestrati aveva toccato gli oltre 81 milioni di euro, cifra più che doppia rispetto al 2016, ma che quasi certamente sarà ampiamente superata nel 2017, dati i 60 milioni sfiorati già dopo 4 mesi.

Lo scorso anno sul podio degli interventi fatti dall'Icqr all'estero e in rete web spiccano le frodi sul prosecco, il parmigiano reggiano e i "wine kit", ossia polveri miracolose che promettono in pochi giorni di ottenere le etichette più prestigiose come Chianti, Valpolicella, Frascati, Primitivo, Gewurztraminer, Barolo e Lambrusco.

Le frodi continuano a colpire il Made in Italy, in particolare quello alimentare, ma cresce l'azione di contrasto a cui è un contributo decisivo il sistema di certificazioni. A sinistra in disegno di Roberto Nicheli

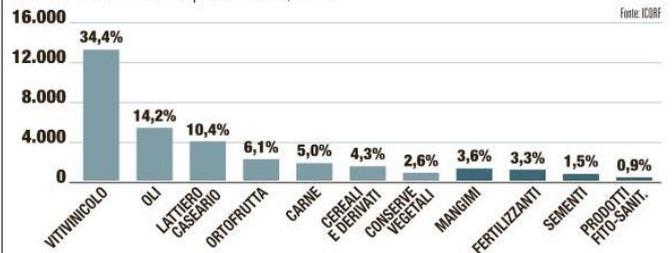
I CONTROLLI ALIMENTARI

Numero di interventi e valore dei sequestri in euro, 2016



I CONTROLLI PER SETTORE MERCEOLOGICO

Numero di interventi e ripartizione %, 2016



L'importazione di prodotti biologici (foto a destra) è ora sottoposta ad un sistema di certificazione digitale





C
e
c
c
i
p
q
a
n
l
c
d
c
d
s
c
A
u
d
N

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato