

[FILIERE] Renderà più competitive ed efficienti le nostre aziende e sicuri i nostri prodotti

Certificare i cereali, un'opportunità

[DI GIANNI BACCARINI
E ANDREA VILLANI]

I mercati sono "luoghi" economici notoriamente insidiosi.

Possono creare inquietudini per diversi motivi: scarsa trasparenza, quantità e qualità dei beni, sbalzi più o meno umorali del prezzo.

A volte rischiano di andare in "affanno" anche per eccesso di regole. Sia cogenti che volontarie.

Il mercato dei cereali non fa eccezione.

Volatilità, aleatorietà climatiche, produzioni e qualità sono problemi noti e dibattuti.

A complicare lo scenario si è aggiunto un ulteriore elemento: un impianto di regole e di vincoli sempre più complesso e rigoroso.

Il dibattito sulla copiosa produzione di normativa da parte della Ue è di stretta attualità ed è sotto gli occhi di tutti. È innegabile che il settore degli alimenti e dei mangimi sia ben presente nei pensieri della Commissione che non manca di ricordarcelo con frequenza regolare.

Il settore è quindi già interessato da una "robusta" normativa che, in tema di sicurezza alimentare, fissa sia i Principi generali a cui gli operatori devono attenersi (la c.d. **normativa orizzontale** sui requisiti igienici di produzione) che singoli provvedimenti intesi a fissare limiti massimi di presenza di molti possibili contaminanti degli alimenti e dei mangimi (la c.d. **normativa**

[ALCUNI SCHEMI DI CERTIFICAZIONE APPLICABILI ALLA FILIERA CEREALI]

SISTEMI DI CERTIFICAZIONE BASATI SU NORME	SCHEMI RICHIESTI DALLA GDO O DA FORNITORI DELLA GDO PER PRODOTTI ALIMENTARI	SCHEMI DI BUONE PRATICHE COMMERCIO, PRODUZIONE ALIMENTI E MANGIMI (GMP - GTP)	SOSTENIBILITÀ BIOCARBURANTI E BIOLIQUIDI
Organismi di certificazione UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012: Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi	BRC Global Standards British Retail Consortium	GTP Good Trading Practice	ISCC (International Sustainability and Carbon Certification)
UNI EN ISO 9001:2008 Sistemi di gestione per la qualità - Requisiti UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. UNI EN ISO 22000:2005 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.	IFS International Features Standards	QS Qualität und Sicherheit	2BSvs (Biomass Biofuels voluntary scheme)
Laboratori di prova e Laboratori di prova per la sicurezza degli alimenti Laboratori di taratura UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005: Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura		GMP + FSA	Min. Ambiente (DM 22/01/12) "Certificazione Nazionale della Sostenibilità dei biocarburanti e bioliquidi"
Organismi di ispezione UNI CEI EN ISO/IEC 17020:2012: Valutazione della conformità di organismi che eseguono ispezioni		GMP-Ovocom	
		Feed Materials Assurance Scheme Universal Feed Assurance Scheme	

verticale: es. micotossine, metalli pesanti, antiparassitari, diossine, pcb, ...).

Quanto previsto per legge, di per se già impegnativo e giustificato da un principio base di tutela della salute pubblica, potrebbe non bastare a un mercato di sbocco che sempre più ha iniziato a richiedere ulteriori garanzie di qualità e sicurezza ad applicazione "volontaria". Sull'uso del termine "volontario", a ben guardare, si potrebbe obiettare.

L'applicazione viene infatti

richiesta dagli acquirenti come condizione per poter vendere.

Ma quanti sono questi sistemi e "schemi" volontari di certificazione? Purtroppo molti.

Una prima, semplicistica, suddivisione può classificare le diverse possibili certificazioni (di un alimento o un mangime) in due "famiglie":

- di *sistema* (garanzie di processo produttivo) o di *prodotto* (garanzia di determinate caratteristiche).

A loro volta, gli schemi

possono essere ricondotti a norme internazionali (CEI, EN, ISO - in parte in Italia recepite dall'UNI) oppure a regole elaborate da Istituzioni private (associazioni, società, ecc.).

La differenza non è di poco conto e ha risvolti operativi ed economici peculiari. Basti pensare che nel caso di schemi "privati" occorre, non solo dimostrare di essere conformi alla regola, ma anche pagare diritti (*fees*) al detentore del marchio di certificazione.

Come scegliere lo schema



più adatto alle esigenze dell'azienda? La risposta è facile: di solito sono altri (i clienti) a scegliere per noi.

Alcuni esempi: vuoi vendere alla gdo inglese? Devi essere certificato Brc; a quella francese? devi essere certificato Ifs. Vuoi esportare prodotti in Germania? È richiesta la certificazione Qs. E così via, passando per diversi codici di buone pratiche di produzione (Gmp), commercio (Gtp). Senza contare le "certificazioni di sostenibilità", nate per le filiere dei biocarburanti e dei bio liquidi, ma che rapidamente si stanno diffondendo anche in campo alimentare.

Questi sistemi hanno poi un'altra caratteristica: tendono a coinvolgere tutta la filiera; compresi i servizi (ad esempio i Laboratori analisi devono essere accreditati secondo la norma ENISO17025 oppure riconosciuti Qs, Gafta; ecc...).

Una specie di "Catena di Sant'Antonio", nobilitata dalle migliori intenzioni di controllare ogni aspetto della produzione e del commercio.

Come è noto agli ansiosi, l'eccesso di controllo può a volte tradursi in una perdita di controllo (in particolare quello economico). Questo è un rischio per il tessuto produttivo italiano, fatto di molte piccole e medie imprese, anche a con-

duzione familiare, non sempre pronte o capaci di applicare questi sistemi che richiedono, fra l'altro, forti investimenti in lavoro, formazione ed attrezzature.

Il nostro è un tessuto imprenditoriale ancora fortemente basato sull'individualità. Esattamente l'opposto delle logiche di "sistema" che vedono l'organizzazione e non l'individuo al centro dell'azienda.

Ciò potrebbe avere conseguenze selettive spiacevoli per molti nostri operatori.

Andare contro corrente è senz'altro pericoloso. Lo è per tutti e ancor più per un'azienda che deve stare sul mercato. Occorre quindi cominciare a prendere consapevolezza di questa evoluzione che è anche culturale.

Soprattutto tentare di sfruttare al meglio quanto questi "protocolli" possono insegnarci. Per rendere più competitive ed efficienti le nostre aziende e sicuri i nostri prodotti.

Sally è una splendida canzone di Vasco Rossi.

Ci richiama ad alcune verità fra cui quella che "*la vita ... è tutta un equilibrio sopra la follia*". Coraggio quindi; noi italiani in equilibrio siamo maestri. ■

[BOVINI Carne infetta, sequestri in 11 regioni italiane

Sono 65 tra allevatori (56), autotrasportatori (tre) e veterinari (sei) di Asl del Centro Sud coinvolti a vario titolo in un'indagine dei carabinieri del Nas di Perugia sulla presunta falsificazione di passaporti e marche auricolari che permetteva di introdurre sul mercato bovini di razza ed età diverse da quelle certificate dai documenti. Animali colpiti da malattie infettive, alcune trasmissibili all'uomo, subito abbattuti.

In 11 regioni - Umbria, Toscana, Campania, Puglia, Lombardia, Abruzzo, Marche, Basilicata, Veneto, Emilia Romagna e Piemonte - sono state eseguite 78 perquisizioni e sequestri di bovini e allevamenti per circa due milioni di euro. L'indagine è stata avviata nel 2011. Nella prima fase ha consentito di individuare il presunto traffico illecito di bovini malati.

Secondo i carabinieri del Nas gli animali, nati soprattutto in aziende dell'Italia meridionale, venivano avviati alla macellazione grazie all'intermediazione di un'azienda di Perugia e di un'altra di Arezzo. Nonché di allevatori e veterinari che riuscivano a far eludere i controlli sanitari facendo apparire sani i bovini.

Al termine di questa prima fase sono state sequestrate quattro aziende agricole e 500 bovini, subito abbattuti e distrutti, per un valore commerciale di 2,5 milioni di euro. Nella seconda fase i militari hanno ricostruito quella che ritengono la vasta organizzazione criminale con i 65 indagati. Associazione per delinquere finalizzata alla commercializzazione di bovini infetti è il reato ipotizzato dalla procura di Perugia ■

[IMPORT ALIMENTARE Dall'Ucraina senza igiene

Una tonnellata di latticini e carni lavorate, trasportati in precarie condizioni igieniche e di temperatura, sono stati scoperti e sequestrati dalla Polizia di Frontiera di Tarvisio (Udine) in un furgone proveniente dall'Ucraina. I due cittadini ucraini, di 33 e 38 anni, sono stati fermati nei pressi di Tarvisio. Il furgone non era idoneo al trasporto di alimenti, senza impianto refrigerante. Il veterinario ha verificato la prossimità delle date di scadenza di tutti gli alimenti trasportati e la mancanza di autorizzazione al trasporto del veicolo.

Sono in corso indagini per identificare i negozi che avrebbero posto in vendita la merce, che risulta nociva al consumo umano. ■

[REPUBBLICA CECA Ciliegini dal Marocco contaminati da Escherichia

L'allarme è giunto dalla Repubblica Ceca attraverso il Sistema di allerta rapido europeo. Il Paese mitteleuropeo ha notificato il ritrovamento in un lotto di pomodorini ciliegini, provenienti dal Marocco e importati dalla Francia, di tossine prodotte da *Escherichia coli*. Una tossinfezione alimentare su cui i transalpini avevano già avvertito i mercati dove sono stati distribuiti i pomodorini: Germania, Slovacchia, Romania, Regno Unito e Italia.

«Un serio pericolo per tutti i consumatori italiani - ha dichiarato il deputato **Giuseppe L'Abbate** (M5S), della commissione Agricoltura alla Camera - ma dal ministero della Salute non è giunta alcuna informazione per i cittadini». ■