

Controlli pubblici e privati

Come farli coesistere?

Il ruolo del controllo ufficiale e la *soft-law* imposta dal mercato

di Gianni Di Falco

Direttore generale FIT-Italia srl

L'evoluzione legislativa e quella commerciale stanno conducendo ad un'integrazione fra l'approccio di controllo pubblico e di quello privato. A tutto vantaggio della sicurezza alimentare e dell'efficienza. E il settore della GDO sta giocando un ruolo fondamentale

L'evoluzione del sistema legislativo e di quello commerciale stanno portando ad una sempre maggiore responsabilizzazione degli Operatori del Settore Alimentare (OSA). In questa evoluzione, l'obiettivo della sicurezza alimentare si integra con quello dell'ottimizzazione delle risorse. Il ruolo della distribuzione in questo processo è fondamentale grazie ai requisiti di sicurezza richiesti alla filiera di fornitura e ad alcune recenti evoluzioni. L'integrazione credibile dei sistemi pubblico e privato rappresenta

un obiettivo per aumentare il livello di sicurezza alimentare ed ottimizzare le risorse pubbliche diventate sempre più carenti a livello nazionale e continentale.

Il quadro generale

In questi anni si è assistito ad una evoluzione del panorama legislativo e di quello commerciale che hanno mostrato molti punti di potenziale convergenza sul tema della sicurezza alimentare ed in generale su quello delle garanzie al consumatore finale. L'evoluzione legislativa, infatti, a partire dal Libro Bianco del 2000 e poi attraverso il regolamento CE 178/2002 ed il Pacchetto Igiene (soprattutto con i regolamenti CE 852/04, 853/04 e 882/04) ha affermato i principi dell'analisi del rischio e della responsabilità in capo all'OSA con l'obiettivo crescente di indurre una qualificazione e valorizzazione delle attività svolte in autocontrollo da intendersi sempre più come uno strumento di sicurezza alimentare a disposizione dell'autorità competente. Già il regolamento CE 882/04, all'art. 5, ha introdotto la possibilità esplicita di delegare attività di controllo ufficiale a enti privati purché accreditati secondo la allora norma EN 45004, attuale ISO 17020, traslando nel mondo della sicurezza alimentare quanto già fatto in altri ambiti, quali per esempio quello del-



© Fotolia.com

17

l'agricoltura biologica e quello delle denominazioni protette, nelle quali la sorveglianza, pur essendo in capo al Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali (Mipaaf), viene svolta da enti di certificazione accreditati EN 45011, attuale ISO 17065. Un'ulteriore conferma della volontà di integrazione del controllo privato con quello ufficiale viene definitivamente sancita dal regolamento CE 765/2008 «Norme in materia di accreditamento e vigilanza del mercato per quanto riguarda la commercializzazione dei prodotti», il quale attribuisce all'accreditamento un ruolo di “pubblica autorità” oltre che di “pubblica utilità”, ovvero un ruolo di valorizzazione legale degli attestati di conformità rilasciati da enti accreditati. L'art. 19 è esplicito dichiarando che «qualora gli operatori economici presentino rapporti di prova o certificati di conformità rilasciati da un organismo accreditato di valutazione della conformità, le autorità di vigilanza del mercato tengono debitamente conto di tali rapporti o certificati». Anche in Italia, nello specifico, c'è stato un atto ufficiale rappresentato dal decreto legge n. 5 del 9 febbraio 2012 «Disposizioni urgenti in materia di semplificazione e di sviluppo», nel

quale, con l'art. 14, si prevede la riduzione fino alla soppressione di attività di controllo ufficiale in quelle imprese nelle quali siano disponibili garanzie di sicurezza e conformità credibili, ovvero in linea con quanto previsto dal regolamento CE 765/08. In altre parole, si può sostenere che la tendenza è quella di responsabilizzare l'OSA su tutti i temi di sicurezza alimentare, inducendolo ad applicare procedure sempre più efficaci ed adottare pratiche di verifica del suo sistema di autocontrollo altrettanto efficaci e soprattutto credibili, in modo tale da ridurre i costi dei controlli e facilitare il compito ai servizi di controllo ufficiali. Parallelamente a questa tendenza ed in conseguenza sia alle ripercussioni da essa determinate che alle accresciute esigenze di garanzia da parte del comparto della distribuzione, si sono sviluppati diversi standard di certificazione prima ed ispezione poi per fornire gli strumenti di garanzia credibile sia sugli approvvigionamenti (fornitori) che sul processo di distribuzione (punti vendita). Un percorso sicuramente importante il cui esito è legato alla capacità di sviluppo e di rinnovamento di posizioni ormai consolidate negli anni e nella tradizione ovvero superando le barriere del

pregiudizio e dell'interesse di parte in una logica di garanzia ed in fin dei conti di convenienza reciproca.

La tendenza è quella di responsabilizzare l'OSA su tutti i temi di sicurezza alimentare, inducendolo ad applicare procedure sempre più efficaci ed adottare pratiche di verifica del suo Sistema di autocontrollo altrettanto efficaci e soprattutto credibili

Le ragioni dell'evoluzione

Quello che sta avvenendo non rappresenta un "fulmine a ciel sereno", ma la prosecuzione e realizzazione di un percorso nato agli inizi degli anni '90 con la promulgazione da parte dell'Unione europea della direttiva 43/93, che nel nostro Paese si è concretizzata nello storico decreto 155/1997, ormai agli atti della storia e pseudonimo popolare dell'HACCP. Se andiamo poi ad analizzare bene il percorso, troveremo che la direttiva 43/93 fu preceduta da una serie di provvedimenti nel mondo animale già indirizzati all'HACCP ed all'autocontrollo. In quegli anni nasceva un nuovo concetto di sicurezza alimentare che costringeva, o almeno ci provava, ad uscire dalla logica della guerra fra "guardie e ladri" di aziende e controllo ufficiale, affermando che il "controllo" non vuole solo dire misurare qualcosa, ma, facendo richiamo al termine anglosassone , anche e soprattutto "gestire". In secondo luogo, si scopre che nessuno meglio di chi produce e distribuisce gli alimenti ne può garantire la sicurezza, coniando quindi il termine, divenuto poi uno slogan, di "autocontrollo". La finalità primaria allora era chiara e logica e totalmente indirizzata all'aumento della sicurezza alimentare, a fronte dei risultati fallimentari dell'approccio tradizionale basato esclusivamente su analisi ed ispezioni ufficiali tanto costose

quanto inutili nella prospettiva di prevenzione. Ecco un altro concetto importante, prevenire appunto; il che non può essere realizzato con il controllo a posteriori, che non può che generare sanzioni, senza peraltro rimuovere le cause del rischio né prevenirlo. Il risultato immediato è stato abbastanza catastrofico poiché alla fine l'autocontrollo si tradusse in numeri spropositati di analisi e produzione di splendidi e sontuosi, quanto inutili, "manuali HACCP" da parte di improvvisati consulenti totalmente ignari delle logiche reali che stavano dietro questi provvedimenti, visti solo come allettanti opportunità di business. A complicare le cose in quegli anni ci si è messa anche l'affermazione della norma ISO 9000 e della "certificazione della qualità" che, se da un lato ha costituito un momento di svolta storica straordinario nei sistemi gestionali, dall'altro ha determinato l'affermazione della "carta", tanto inutile quanto costosa. Entrambe le tendenze non erano determinate dai contenuti né dell'HACCP né dei sistemi qualità quanto dalla loro errata interpretazione , dall'ignoranza e dalla corsa al business ad ogni costo. Va però detto che quando ci sono grandi cambiamenti ed evoluzioni questi fenomeni accadono sempre. Col passare degli anni l'Europa è cambiata, ha allargato le frontiere e si è anche impoverita, cadendo in una situazione di scarsità di risorse ad ogni livello. Ecco allora che al principio prioritario di tutelare nel migliore dei modi la sicurezza alimentare si aggiunge quello della possibilità di risparmiare quattrini nel controllo ufficiale, capitalizzando i controlli svolti dai privati. A livello nazionale, soprattutto il decreto del febbraio 2012, figlio del governo Monti, era indirizzato all'ottimizzazione delle risorse. In realtà, l'abbinamento degli obiettivi è assolutamente logico e passa da una responsabilizzazione dell'OSA ripagata da un alleggerimento della pressione ufficiale; dall'altra parte consente al controllore ufficiale di dedicare al meglio le proprie risorse, indirizzandole dove ci sono maggiori rischi e applicando in questo caso anche l'altro principio guida dell'evoluzione legislativa ovvero quello della "valutazione del rischio". La possibilità che si sta concretizzando è assolutamente molto interessante, ma, affinché si trasformi in un percorso di successo con un aumentato livello di sicurezza efficiente e non in una farsa farlocca alla quale,

soprattutto nel nostro Paese, siamo abituati, sono necessari alcuni prerequisiti.

I prerequisiti necessari

Gli albori dell'HACCP negli anni '90 ci hanno messo in guardia da facili entusiasmi ed evidenziato come il percorso della "responsabilizzazione" sia impervio e frequentato da molti affaristi, ignoranti o gratuiti denigratori a difesa delle loro posizioni di potere. In questo modo il risultato non può che essere una immane farsa ed imbroglio per il consumatore, senza risparmi per il sistema né tantomeno aumento del livello di sicurezza degli alimenti. Per fortuna, però, con gli anni alcune cose sono cambiate, la cultura è cresciuta sia dalla parte pubblica che da quella privata e si sono verificati alcuni casi di successo. Personalmente mi sento di citare l'esperienza delle Olimpiadi invernali di Torino 2006, nelle quali la funzione privata rappresentata dal Comitato olimpico TOROC e la Direzione dell'Assessorato Sanità della Regione Piemonte hanno messo in comune risorse e *know how*, con il risultato di ottenere il massimo livello di sicurezza e di qualità dei pasti forniti, riconosciuto a livello mondiale ed ancora oggi preso come esempio positivo dal Comitato Olimpico Internazionale (CIO). Senza ricorrere ad esempi non riproducibili, con gli anni c'è stata una crescita stimolata anche dall'evoluzione del commercio, che ha portato a valorizzare l'autocontrollo.

I requisiti per il successo sono essenzialmente tre: la competenza e l'indipendenza di chi fa i controlli e i protocolli di riferimento. Per quanto riguarda il primo punto, si tratta di investire nella formazione delle persone in campo per le pratiche ispettive e dei tecnici di laboratorio per l'esecuzione delle prove. Il primo fattore è sicuramente più complesso poiché l'ispettore in campo è solo con le sue conoscenze a confronto di un ambiente estraneo da valutare e, pertanto, non può disporre di alcun supporto se non di quello del suo bagaglio culturale, della sua esperienza e della conoscenze delle tecniche di indagine di relazione con le altre persone. Pur rappresentando la competenza un prerequisito fondamentale per ogni attività di verifica in campo, uno dei problemi più critici, però, per la credibilità e l'efficacia

delle attività svolte, è rappresentato dall'indipendenza ed autonomia nello svolgimento del proprio lavoro. A poco vale, infatti, essere molto competenti ed efficaci se poi i risultati possono essere pilotati ed indirizzati per "fare contento il cliente" o peggio occultati all'autorità competente o presentati solo parzialmente, facendo sempre e solo vedere quello che funziona! Tale requisito farebbe parte delle regole base dell'etica professionale, ma purtroppo non sempre è garantito e questo rappresenta la principale difficoltà e ragione di sfiducia da parte dell'autorità competente. Una risposta a tale problema ce la anticipa il regolamento CE 882/04 quando pone come condizione del possibile affidamento di controlli ufficiali a privati quella dell'accreditamento per l'ispezione. Tale requisito, infatti, richiama una norma, la ISO 17020, che fa, oltre che della competenza, dell'assoluta mancanza di conflitto di interesse e dell'assoluta autonomia, per gli organismi di tipo A, il requisito fondamentale per ottenere l'accreditamento. La specificazione di accreditamento per l'ispezione, poi, conferma una volontà di efficacia e di trasparenza poiché l'ispezione, appunto, rappresenta l'approccio di valutazione più specifico e puntuale su un processo che emette sempre un risultato, anche quando l'esito è negativo. La disponibilità di attività ottenuta da personale competente che opera in modo indipendente e senza condizionamenti, mettendone a disposizione gli esiti, siano essi positivi che negativi, rappresenta un elemento di fiducia e di credibilità.

**I requisiti
per un autocontrollo
di successo
sono essenzialmente tre:
la competenza
e l'indipendenza
di chi fa i controlli
e i protocolli di riferimento**

Per quanto riguarda i protocolli di intervento, risulta evidente che più questi sono sviluppati da personale esperto e competente e più sono condivisi e meglio possono aiutare a fornire ulterio-

ri elementi di garanzia per le attività di verifica svolte. In tal senso, è logico che i protocolli di intervento, oltre a coprire le fasi di verifica in campo, devono fornire i requisiti ai quali devono rispondere sia gli ispettori che operano in verifica che gli organismi ai quali essi afferiscono. Tutto questo dalla parte della componente privata. Affinché il processo di integrazione risulti efficace è necessaria anche un'evoluzione dalla parte dell'autorità componente pubblica, soprattutto dal punto di vista culturale. È infatti evidente che alla trasparente disponibilità degli esiti delle attività svolte in autocontrollo deve corrispondere analoga apertura e disponibilità del controllo ufficiale ad intendere tali esiti come strumento di miglioramento e a non utilizzarli con finalità sanzionatorie, altrimenti è ovvio che nessuno procederà mai ad una autodenuncia. Gli esordi dell'autocontrollo negli anni '90 non hanno contribuito positivamente a rassicurare le autorità competenti, che spesso hanno visto risolversi il processo in tante attività di prova ed in tanti formalismi, il più delle volte inutili ed inefficaci, col risultato di diffidare e non rassicurarsi affatto degli esiti prodotti dagli OSA (allora chiamati RIA). Bisogna però ribadire ancora una volta che da allora molte cose sono cambiate e che oltre al controllo ufficiale la pressione del mercato ha indotto le aziende a percorrere strade più concrete ed efficaci. Oltre a questa diffidenza, in parte giustificata, persiste in molti casi un atteggiamento di negatività verso tutti gli approcci di controllo privato e le diverse forme di accreditamento, viste da taluni come dei concorrenti che mettono in discussione l'autorità costituita. Tutto ciò non ha assolutamente senso poiché i ruoli sono chiaramente identificati ed in nessun modo è messo in discussione quello insostituibile di garanzia offerto dal controllo ufficiale ; è vero invece che da procedure di controllo privato strutturate, efficaci e credibili, l'autorità competente non può che avere da guadagnare, potendo dedicare le risorse ai casi più critici e a rischio e disponendo di evidenze credibili di conformità negli altri casi, a tutto vantaggio della sicurezza degli alimenti e della razionale utilizzazione delle risorse. Risorse che anche il processo di revisione del regolamento CE 882/04 ha identificato come critiche, ipotizzando diverse forme di prelievo dai privati per finanziare i controlli ufficiali.

L'ultimo voto del Consiglio europeo del 20 giugno scorso ha bocciato in parte questa visione, ritenendo il controllo ufficiale un "public good", che come tale non può essere finanziato dal privato. Ma il problema resta e toccherà al semestre italiano giungere ad una chiusura della vicenda. A fronte di tutto ciò, a prescindere da come i controlli verranno finanziati, pare logico che un potenziamento ed un aumento di credibilità dei controlli privati non potrà che giovare all'ottimizzazione delle risorse, senza mettere in discussione i livelli di sicurezza alimentare.

Il ruolo del Mercato

Accanto agli attori della filiera rappresentati dagli OSA, dal controllo ufficiale e dagli organismi di controllo privati, una componente fondamentale è rappresentata dal consumatore finale, che gioca il suo ruolo attraverso le sue scelte di acquisto e, quindi, con il Mercato. Nell'ultimo decennio, nel settore alimentare si è assistito ad un progressivo aumento dei timori e della diffidenza da parte del consumatore, che in seguito a ripetute crisi e soggetto ad una informazione spesso "sensazionalista", ha perso fiducia sia nel comparto produttivo e distributivo che nei controlli effettuati (vedi Figura 1).

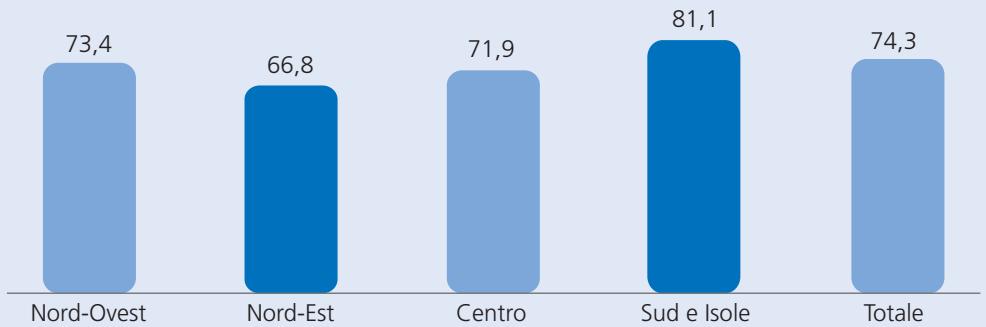
I dati del Censis testimoniano un elevato livello di preoccupazione delle famiglie relativamente alla sicurezza alimentare, giungendo a ritenere solo nel 29% dei casi che i controlli garantiscono la sicurezza degli alimenti, come indicato nella Figura 2.

Una riflessione su questo aspetto è d'obbligo poiché ci sarà da riflettere sulla contraddizione di un Paese che si vanta di essere leader della qualità nel settore alimentare, ma dove i suoi cittadini non hanno fiducia in quello che mangiano, in conseguenza di una costante comunicazione di "scandali", più o meno reali, evocando uno stato di polizia che in qualche modo garantisca tutto e tutti al di sopra delle autorità competenti specificamente delegate, ritenute non credibili!

Le conseguenze delle preoccupazioni e della sfiducia del consumatore, abbinate all'aumento di pressione da parte del controllo ufficiale, hanno determinato una reazione del settore della Grande Distribuzione Organizzata (GDO), che ha negli

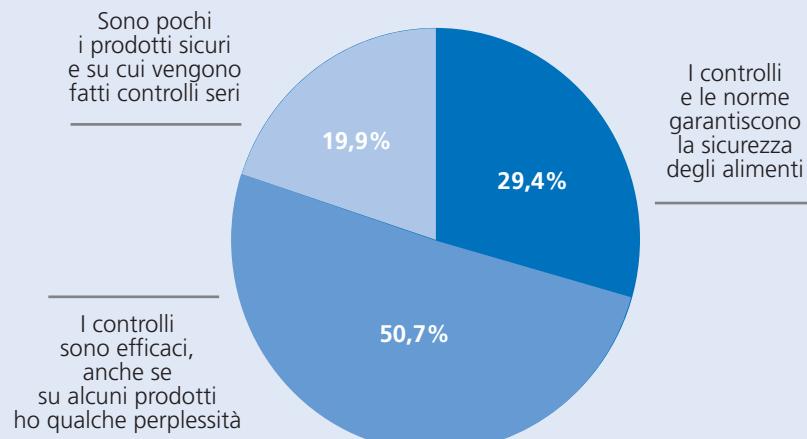
Fonte: Indagine Accredia-Censis, 2013

Figura 1
**Percentuale di famiglie preoccupate della sicurezza dei prodotti alimentari
 a seguito delle notizie di sofisticazioni e reati in campo alimentare,
 per area geografica di residenza (val. % sul totale del campione)**



Fonte: Indagine Accredia-Censis, 2013

Figura 2
Opinione sul sistema dei controlli alimentari in Italia (val. % sul totale del campione)



21

anni sviluppato approcci sempre più stringenti sulla filiera di approvvigionamento. Già a partire dagli anni '90, con l'avvento dell'autocontrollo e del decreto legislativo 155/1997, in Italia si è assistito ad un progressivo incremento delle richieste di garanzia da parte dei distributori sui propri fornitori, che hanno portato prima ad un aumento dei controlli effettuati direttamente o fatti effettuare da enti incaricati e poi allo sviluppo di

standard di certificazione definiti gergalmente "Market Driven", proprio perché indirizzati dal mercato e nati nel mondo della distribuzione. Si sono quindi succeduti, a partire dal BRC (*British Retail Consortium*) inglese, l'IFS (*International Food Standard*) tedesco, l'SQF (*Safe Quality Food*) australiano/americano ed il *Global gap*, una serie di standard indirizzati, a diversi livelli, a fornire evidenze di garanzia sugli approvvigionamenti.

Le conseguenze delle preoccupazioni e della sfiducia del consumatore, abbinate all'aumento di pressione da parte dei controlli ufficiali, hanno determinato lo sviluppo, da parte della GDO, di approcci sempre più stringenti sulla filiera di approvvigionamento

22

La maggior parte degli standard è nata per tutelare i prodotti con il marchio del distributore o *private label*, ma la ricaduta dal punto di vista metodologico ed applicativo ha toccato tutta la filiera di produzione, giocando anche un ruolo positivo nell'affermazione di sistemi di sicurezza alimentare sempre più concreti ed efficaci. I diversi standard hanno un diverso livello di penetrazione del mercato, con un'elevata rilevanza del mondo IFS a livello mondiale, anche grazie alla sua politica di internazionalizzazione, che ha portato all'apertura di sedi in diversi Paesi, alla traduzione nelle diverse lingue oltre che alla messa a disposizione dei documenti, scaricabili dal sito a titolo gratuito.

IFS Food Store e IFS Global Markets: una svolta nella sicurezza alimentare

Senza soffermarci sugli standard di certificazione dei fornitori di marca privata ormai consolidati e noti ai più, nella logica di progressiva integrazione del ruolo privato con quello pubblico, si ritiene molto significativa la svolta data dall'organizzazione IFS, che è andata a toccare due punti finora molto poco considerati, anche se molto critici: i sistemi di sicurezza alimentare nei punti vendita e nelle Piccole e Medie imprese (PMI).

Il primo aspetto è stato affrontato con lo sviluppo dell'*IFS Food Store*, standard internazionale nato

dal francese RAS (*Retail Inspection Standard*), totalmente indirizzato alle procedure di sicurezza alimentare nei punti vendita della distribuzione. Lo standard RAS nacque dalla volontà dei distributori leader nel settore alimentare francese, membri della FCD (*Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution – French Federation of Trade and Retail*), di ottenere una misurazione effettiva di come i loro punti vendita controllino la sicurezza dei prodotti alimentari venduti. Una *check list* è stata progettata al fine di creare uno "strumento" oggettivo, unico, imparziale e riconosciuto, così come creare una linea guida di interpretazione che consenta agli organismi di ispezione e agli ispettori qualificati di svolgere correttamente queste valutazioni (ispezioni). Lo standard RAS è il risultato della condivisione delle esperienze e conoscenze dei diversi membri della distribuzione della FCD; i requisiti utilizzati sono strutturati ed organizzati all'interno di una gerarchia che segue un approccio a matrice. Questo metodo ha consentito allo standard RAS di essere utilizzato ugualmente nei supermercati, in cui le attività di vendita sono a volte svolte esclusivamente attraverso il libero servizio da parte dei consumatori, e negli ipermercati, che sono più grandi e utilizzano una maggiore varietà dei modalità di vendita al dettaglio. Lo standard RAS come tale, per volontà di FCD, è stato utilizzato solo in Francia, con la sola eccezione dell'Italia, in cui l'organismo di ispezione FIT-Italia srl è stato autorizzato all'uso ed all'accreditamento secondo la norma ISO 17020, senza però usare né il marchio né il nome, che è divenuto, per questa ragione, RIS (*Retail Inspection Standard*). Con l'obiettivo di internazionalizzarlo, lo standard RAS è stato revisionato e "acquisito" dal marchio IFS, risultando nello standard *IFS Food Store*. Sulla base di questa esperienza, lo standard *IFS Food Store* è un nuovo standard sotto il marchio IFS (*International Featured Standards*). Nei fatti, IFS Management GmbH si è associata con i membri del comitato tecnico RAS per fornire ai distributori uno standard di ispezione per la valutazione, nei loro punti vendita, della sicurezza dei prodotti alimentari venduti al dettaglio. Gli obiettivi fondamentali dello standard *IFS Food*, così come di tutti gli standard IFS, sono:

- stabilire uno standard comune con un sistema di valutazione uniforme;



- lavorare con organismi di ispezione accreditati e ispettori qualificati;
- garantire il confronto e la trasparenza sui punti vendita dei distributori.

Un altro obiettivo dello standard IFS *Food Store* è misurare la sicurezza dei prodotti alimentari nei diversi punti vendita, in riferimento alle buone prassi di igiene dell'attività, ai requisiti legislativi di ogni Paese e ai Piani di autocontrollo dei distributori. I risultati delle ispezioni IFS *Food Store* consentono anche ai vari punti vendita e distributori di attuare adeguati piani di azioni e miglioramenti, finalizzati all'innalzamento del livello di sicurezza alimentare per i consumatori.

L'IFS *Food Store* è entrato in vigore il 1° gennaio 2014 ed in Italia è già in corso l'accreditamento di FIT-Italia srl, che già operava sul protocollo RAS. La realizzazione di IFS *Food Store* è totalmente in linea con l'evoluzione descritta in precedenza poiché rappresenta, da un lato, una presa di coscienza e di responsabilità del comparto distributivo, che, oltre a generare standard per i propri fornitori, ne ha creato uno al quale sottoporre i propri punti vendita in modo qualificato, credibile ed indipendente. In secondo

luogo, la scelta dello strumento dell'accreditamento secondo la norma ISO 17020 rappresenta una conferma ed un allineamento a quanto indicato a diversi livelli dalla legislazione comunitaria. In questo standard, poi, dopo lunghe diafore fra standard privati e norma ISO 22000, sono chiaramente contenuti principi ripresi proprio dalla ISO 22000. È quindi evidente la volontà di "autocontrollo credibile e trasparente", in una logica sempre più internazionale al di fuori di vecchi meccanismi di "parrocchia", che ne consente una serena accettazione da parte del controllo ufficiale.

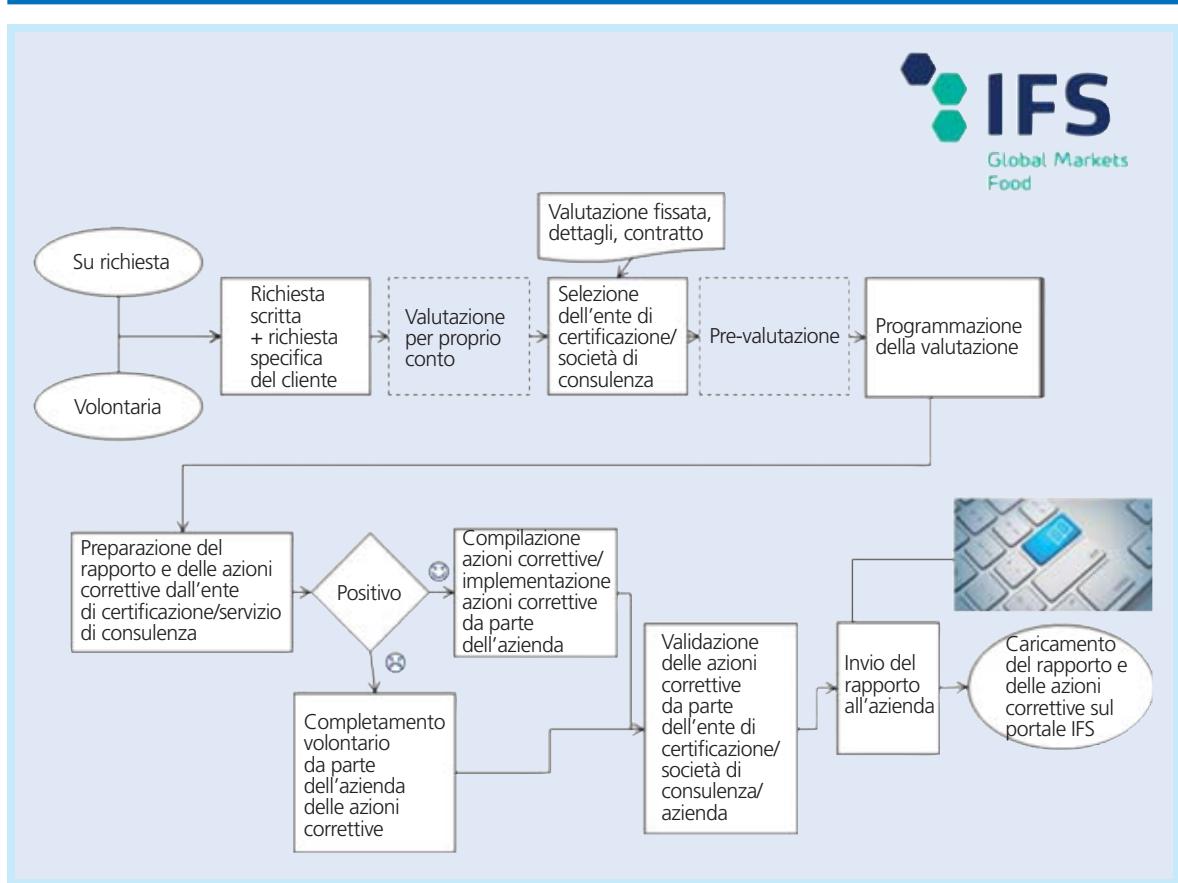
L'altro punto finora non risolto è rappresentato dal mondo delle PMI, che hanno grandi difficoltà ad entrare nei meccanismi di certificazione definiti dai sistemi distributivi. La sempre più prepotente affermazione di referenze "regionali" e "locali" negli assortimenti della GDO ha evidenziato le difficoltà nelle fasi di qualificazione dei fornitori di questi prodotti, in genere rappresentati da PMI. Uno spazio tali prodotti lo hanno trovato negli assortimenti di marca privata, nelle linee dedicate, quali "Sapori delle Regioni" di Auchan o "Terre d'Italia" di Carrefour, dove trovano spazio molte specialità regionali, che però

sono in genere ascrivibile a realtà produttive riuscite in qualche modo a strutturarsi per forniture nazionali e ad accedere a forme di certificazione. Sia in questo ambito che, soprattutto, nella realtà di forniture veramente locali di prodotti gastronomici, formaggi, salumi, prodotti di panetteria e pasticceria, dove le quantità sono molto esigue, i punti vendita serviti molto limitati e le realtà fornitrice molto piccole e, spesso, a livello poco più che familiare, nascono i problemi di acquisizione delle garanzie dei sistemi di sicurezza alimentare. È vero che in questi casi, in genere, ci troviamo in situazioni relative a filiere molto corte e a prodotti con tradizioni e processi molto consolidati e, per questa ragione, con elevate garanzie validate dal tempo, ma è altrettanto vero che in una logica di "responsabilità" e di necessità di garantire prodotti al cliente – peral-

tro spesso senza marchi affermati e venduti alla vendita assistita – e di tutelarsi da possibili incidenti e a fronte dell'autorità competente, il distributore ha l'esigenza di avere garanzie sulla sicurezza alimentare di questi prodotti. L'acquisizione di tali garanzie ha sempre rappresentato un problema poiché, in genere, le realtà produttive interessate non conoscono i meccanismi della distribuzione e le sue esigenze e devono in qualche modo essere aiutate a soddisfarle. Non sono rari i casi di vero e proprio tutoraggio da parte del distributore, che pur di poter offrire determinati prodotti si fa carico della crescita del fornitore. È però evidente che tale approccio, oltre a risultare molto laborioso e costoso, presenta una serie di difficoltà e di punti deboli.

Prendendo atto di questa esigenza, nel 2008 gli stakeholders del GFSI (Global Food Safety Initiati-

Figura 3
Il processo di valutazione dello standard IFS Global Markets



ve) hanno identificato la necessità di assistenza tecnica e supporto per le PMI nello sviluppo del proprio Sistema di gestione della sicurezza dei prodotti alimentari, lanciando il programma "Global Markets". Il Board IFS ha in seguito deciso di elaborare un programma standardizzato di valutazione della sicurezza dei prodotti alimentari per i distributori, così come per l'industria alimentare dei prodotti a marchio, sulla base della checklist GFSI Global Markets. L'iniziativa è denominata Programma IFS Global Markets - Food e fornirà assistenza alle "aziende di piccole e medie dimensioni", nello sviluppo del proprio sistema di gestione di sicurezza dei prodotti alimentari e nell'affrontare le prime fasi di implementazione dell'IFS Food. Per semplificare, la strada per il raggiungimento della certificazione IFS Food Standard, versione 6, così come assicurare la sicurezza dei prodotti alimentari e fornire un supporto aggiuntivo e gli strumenti per confrontare i risultati di valutazione, la *check list* GFSI Global Markets è stata inclusa nell'accordo IFS.

L'obiettivo del programma è quello di facilitare l'accesso al mercato locale, creare una reciproca accettazione lungo la catena di approvvigionamento e fornire una struttura di guida, sviluppo e valutazione dei propri piccoli e medi fornitori. Il programma include un protocollo per guidare in modo progressivo il processo di sviluppo del sistema di gestione della sicurezza dei prodotti alimentari.

Il programma IFS Global Markets - Food (vedi Figura 3) combina la checklist GFSI Global Markets con il protocollo di valutazione IFS, i requisiti base per gli enti di certificazione/società di consulenza e i valutatori e il rapporto di valutazione definito. In aggiunta, il software IFS "auditXpress" e il database IFS garantiscono che ogni rapporto di valutazione sia sviluppato allo stesso modo e caricato nel database, in cui tutti i distributori e produttori che supportano IFS Global Market – Food possono seguire gli sviluppi dei propri fornitori. La maggiore innovazione portata è proprio quella di fornire un programma di valutazione per le PMI, fornendo un approccio per un processo di miglioramento continuo all'interno di un sistema di punteggio IFS. Grazie a questo approccio, è così possibile garantire compatibilità e trasparenza attraverso l'intera catena di fornitura ed in fin dei conti ridurre i costi e il tempo sia per i fornitori sia per i distributori.

Un'ulteriore innovazione è che il programma è strutturato nelle fasi Base ed Intermedia; queste precedono l'eventuale certificazione e per ognuna di esse viene rilasciato un attestato di conformità utilizzabile dal fornitore.

Conclusioni

L'evoluzione legislativa e quella commerciale stanno conducendo ad un'integrazione fra l'approccio pubblico e quello privato, a tutto vantaggio della sicurezza alimentare e dell'efficienza. In questa evoluzione, il settore della GDO sta giocando un ruolo fondamentale, soprattutto nella creazione di standard per la filiera di fornitura che negli anni hanno contribuito all'affermazione di sistemi di sicurezza alimentare in linea con quanto previsto dalla legislazione vigente. Le ultime evoluzioni date dall'organizzazione IFS hanno rappresentato un'ulteriore svolta nel panorama nazionale ed internazionale, affermando il principio di responsabilizzazione del distributore nella fase sotto il suo diretto controllo, ovvero il punto vendita, e cercando di strutturare un approccio graduale per facilitare l'accesso ai canali distributivi delle PMI, pur con i necessari livelli di garanzia. L'integrazione vincente fra il sistema dell'autocontrollo privato e quello dei controlli ufficiali sarà legata alla capacità di sviluppare e mantenere sistemi efficaci, trasparenti ed indipendenti da parte dei primi e superare le possibili reticenze e diffidenze da parte dei secondi. Tale integrazione consentirà un aumento del livello di garanzia per il consumatore finale ed una razionalizzazione ed ottimizzazione dell'uso delle risorse pubbliche.

**L'integrazione vincente
fra il Sistema dell'autocontrollo
privato e quello dei controlli
ufficiali consentirà un aumento
del livello di garanzia
per il consumatore finale
ed una razionalizzazione
ed ottimizzazione dell'uso
delle risorse pubbliche**