

Quando la filiera arriva in etichetta

Garantita, certificata e controllata tra le indicazioni più utilizzate

di Paola Cane

Consulente aziendale, specializzata in Prevenzione e Gestione dei Rischi e delle Crisi

I termini che enfatizzano le caratteristiche della filiera e che raccontano il "background" dei prodotti sono molto ricercati dai consumatori. Così come quelli che fanno riferimento a sostenibilità ambientale e responsabilità sociale

26

Negli ultimi decenni, soprattutto in relazione ad ortofrutta, carni, uova e latticini, molti operatori del settore alimentare hanno concentrato parte della loro comunicazione *on pack* sui concetti di filiera controllata, certificata o garantita, espressioni che rappresentano agli occhi dei consumatori la garanzia che un determinato prodotto alimentare sia il risultato di un processo gestito e controllato fin dall'origine e lungo tutta la filiera. Si tratta di espressioni che spesso fanno riferimento a standard di certificazione volontari che richiedono l'intervento di enti terzi indipendenti e la predisposizione di specifiche procedure e documentazione al fine di comprovare il processo di selezione e monitoraggio dei propri fornitori e la realizzazione di una piena ed efficiente tracciabilità. In quest'ambito, quindi, la "filiera controllata"

è un sistema che appartiene alla famiglia delle certificazioni di prodotto volontarie, che si basa sulla possibilità di attestare con ragionevole precisione e attendibilità l'adesione di tutte le aziende che prendono parte al processo produttivo di un alimento ad un unico standard, rispettato in tutte le fasi dal campo alla tavola, documentando con ragionevole attendibilità, lungo tutta la filiera, la rintracciabilità del prodotto e l'applicazione in tutte le fasi dei requisiti igienico-sanitari, secondo i criteri dell'HACCP.

Analogamente, è "filiera certificata" uno standard garantito da un ente terzo indipendente che fornisce un quadro di riferimento per la costruzione di un sistema di rintracciabilità flessibile ed efficace, con l'obiettivo di documentare la storia dei prodotti, dal campo alla tavola, ricostruendo la provenienza delle materie prime, la loro origine e la loro localizzazione nelle varie fasi di trasformazione e distribuzione.

In entrambi i casi, come abbiamo visto, espressioni quali filiera controllata o certificata tendono ad assicurare il consumatore circa il massimo grado di sicurezza e qualità dei prodotti commercializzati con un determinato marchio, sulla base del fatto che l'operatore del settore alimentare ha integrato il sistema di controlli sanitari attuato dalle autorità pubbliche, anche predisponendo diverse e rigorose procedure selettive dei propri fornitori e ampi sistemi di controllo di ogni frammento del processo produttivo, incluse quelle di tracciabilità dal campo alla tavola.

“Filiera controllata” è un sistema che appartiene alla famiglia delle certificazioni di prodotto volontarie

La maggior parte delle espressioni in etichetta di questo tipo rimanda, a ben vedere, direttamente alla norma UNI EN ISO 22005:2008, che costituisce il principale riferimento per la certificazione di sistemi di tracciabilità nel settore agroalimentare e che recepisce le norme italiane UNI 10939:01 - “Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari” e UNI 11020:02 - “Sistema di rintracciabilità nelle aziende agro-alimentari”.

Filiera

Per comprendere il significato e le condizioni di utilizzo di tali indicazioni è, quindi, innanzitutto indispensabile far riferimento ai concetti di filiera,

selezione, qualifica e monitoraggio fornitori e di tracciabilità.

La filiera agroalimentare è l'insieme definito delle organizzazioni (od operatori) e dei relativi flussi di materiali che concorrono alla realizzazione di un prodotto alimentare, a partire dalla produzione primaria, alla distribuzione, fino alle attività commercializzazione di un alimento. Il termine “filiera” identifica, quindi, l'insieme delle attività ed i flussi aventi rilevanza critica per la “vita” del prodotto. In senso stretto, quindi la filiera non è altro che l'insieme delle aziende che concorrono alla catena di fornitura di un prodotto alimentare.

Selezione, qualifica e monitoraggio dei fornitori

Le attività che precedono e consentono l'approvvigionamento di materie prime, prodotti finiti, materiali di confezionamento e servizi nella filiera alimentare rappresentano l'insieme di attività di qualifica, selezione e monitoraggio dei fornitori.



Si tratta, a dire in vero, di un capitolo molto delicato per ogni operatore del settore alimentare perché la selezione dei fornitori impatta su aspetti finanziari, contrattuali e generalmente di natura economica, ma anche sulla continuità aziendale, sulla capacità di produrre alimenti dalle caratteristiche distintive, su tempi e modi di produzione e consegna e sul raggiungimento degli obiettivi di qualità, igiene e sicurezza alimentare.

**“Filiera certificata”
è uno standard garantito
da un ente terzo
indipendente
che fornisce
un quadro di riferimento
per la costruzione
di un sistema
di rintracciabilità
flessibile ed efficace**

Tracciabilità

La rintracciabilità, infine, (regolamento (CE) 178/02) è il processo che permette di ricostruire la storia del prodotto “dalla tavola al campo”, ovvero l’insieme delle informazioni atte a ricostruire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. In particolare, l’articolo 18 del regolamento (CE) 178/2002 dispone che la rintracciabilità debba essere disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine, detti





operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

Come ben sappiamo, il regolamento (CE) 178/2002 può, in merito, essere considerato una norma di fine e non di mezzo, poiché lascia all'operatore la scelta delle modalità più idonee per realizzarne gli obiettivi, anche secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche, per singoli settori della produzione agroalimentare.

Il sistema di tracciabilità, per esempio, può essere garantito attraverso la predisposizione e la tenuta di registri in cui si riportino, nell'arco di un periodo prestabilito, tutte le informazioni relative alla movimentazione e alla circolazione delle sostanze fino alla distribuzione. Ma non solo: oggi il fine

di garantire un'adeguata tracciabilità si avvale del concreto ausilio della tecnologia informatica e da ultimo della blockchain, la cui applicazione è passata, nell'ultimo triennio, dalle crypto valute all'agroalimentare, offrendo la possibilità di implementare un registro digitale e distribuito che archivia le caratteristiche quali-quantitative del prodotto alimentare dal campo alla tavola, rendendole accessibili al consumatore finale.

Oggi il fine di garantire un'adeguata tracciabilità si avvale del concreto ausilio della tecnologia informatica e da ultimo della blockchain

L'importanza di mettere tali informazioni a disposizione del consumatore finale, tuttavia, va ben oltre la possibilità di accertare il rafforzamento degli oneri imposti dal regolamento (CE) 178/2002 in termini di tracciabilità, rintracciabilità e sicurezza alimentare.

Infatti, è bene evidenziare che, quasi un ventennio fa, all'origine del sistema di tracciabilità e rintracciabilità introdotto dal regolamento (CE) 178/2002, vi erano quasi esclusivamente motivazioni di carattere sanitario, legate alla necessità di adottare le corrette procedure di richiamo in caso di tossinfezione alimentare o negli altri casi in cui un alimento rappresentasse un pericolo per la salute pubblica.

In tale contesto, le prime comunicazioni di prodotto relative a filiera controllata, garantita o certificata, comparvero alla fine degli anni Novanta e

all'inizio di questo millennio sui prodotti a base di carne, a seguito della diffusione in ambito europeo dell'epidemia BSE.

All'epoca, infatti, l'allarme crescente tra i consumatori aveva determinato uno storico crollo dei consumi di carne bovina, che indusse numerose aziende a fornire specifiche garanzie di sicurezza delle proprie carni e ad incentrare la propria comunicazione pubblicitaria *on* e *off pack* sulla filiera, rassicurando il pubblico sui controlli eseguiti in autocontrollo, dall'allevamento alla tavola, sui propri prodotti.

Non solo sicurezza alimentare

Senza voler assolutamente sminuire l'essenziale ruolo di tracciabilità e rintracciabilità e





di controlli di filiera legati ad aspetti sanitari, occorre evidenziare che oggi il sistema agroalimentare è chiamato ad un cambiamento di paradigma dall'affermarsi di nuove esigenze che hanno segnato in modo profondo il mercato alimentare dell'ultimo decennio. Oggi, infatti, i concetti di tracciabilità e rintracciabilità, così come l'importanza di una filiera controllata, garantita o certificata, includono, agli occhi del consumatore, anche elementi che vanno al di là della sicurezza alimentare e che comprendono caratteristiche etiche e la presenza, nei vari anelli della filiera, di valori coerenti con il marchio. I consumatori, oggi, vogliono sapere come e dove viene prodotto il loro cibo, da dove provengono le materie prime che lo compongono, ma cercano anche la risposta a domande più ampie, ad esempio, sulla sostenibilità ambientale degli alimenti che acquistano, sul rispetto dei lavoratori e dei territori dai quali provengono le loro materie prime e cercano marchi in linea con i loro valori sociali più ampi.

I consumatori cercano la risposta anche a domande sulla sostenibilità ambientale degli alimenti che acquistano e sul rispetto dei lavoratori e dei territori dai quali provengono le loro materie prime

La capacità di includere questo genere di informazioni all'interno dei processi di selezione, controllo e certificazione delle filiere alimentari potrebbe essere il prossimo passo per rendere ancor più interessante il concetto di filiera controllata e garantita, trasformandolo in un vero e proprio elemento di narrazione a tutto tondo del prodotto e di sicuro vantaggio competitivo.