

Sicurezza alimentare nella grande distribuzione

Author : Redazione

Date : 18 Gennaio 2019



La qualità e la sicurezza alimentare nei supermercati italiani sono garantite da un ecosistema articolato, preso a modello da diversi Paesi Europei. Venticinque organi e autorità preposte effettuano controlli sistematici ai quali vanno ad aggiungersi tutti gli enti esterni selezionati dalle diverse imprese distributive per le proprie attività di autocontrollo. Nel 2017 sono stati effettuati nei punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata (GDO) 2 milioni e 300 mila test (pubblici e privati). Un sistema in cui crescono gli investimenti delle aziende in personale e nuove tecnologie che controllano tracciabilità, scadenze, stato di conservazione e igiene dei prodotti alimentari in vendita e delle superfici di lavoro. Per la prima volta questo ecosistema è stato mappato da The European House – Ambrosetti, per conto dell'Associazione della Distribuzione Moderna (ADM), e presentato oggi a Milano nel corso di una conferenza stampa (sarà il tema del convegno di apertura della fiera MarcabyBolognaFiere il 16 gennaio). L'obiettivo dello studio è quello di offrire un quadro analitico in grado di informare correttamente i consumatori e andare oltre fake news ed articoli ad effetto.

Nei 26 mila grandi e piccoli supermercati italiani le autorità competenti visitano mediamente tra le 5 e 6 volte in un anno ogni punto vendita, con attività di controllo e/o verifica. Nel 2017 sono stati fatti 143 mila controlli e 100 mila verifiche ispettive, con il coinvolgimento dei Ministeri della Salute, dell'Agricoltura, dell'Economia e dell'Ambiente. Tra gli enti operativi figurano: ASL – ASR (Agenzia Sanitaria e sociale Regionale), ATS (Agenzia Tutela della Salute), Servizi Veterinari, NAS dei Carabinieri, Capitanerie di Porto, Guardia di Finanza, Ispettorato ICQRF (Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione delle Frodi di prodotti agroalimentari), Polizia Locale, Consorzi di Tutela. A questi controlli vanno sommate le centinaia di migliaia di test che le imprese distributive con i loro Uffici Controllo Qualità affidano a istituti specializzati indipendenti. Nel 2017 le stesse insegne distributive hanno inoltre commissionato circa 2 mila controlli sulle industrie fornitrici di prodotti alimentari per la Marca del Distributore (MDD) e di prodotti freschi e freschissimi.

*“Da quindici anni le principali insegne della Distribuzione Moderna e i copacker riconoscono in MarcabyBolognaFiere l'appuntamento di riferimento per il settore della MDD – ha dichiarato **Gianpiero Calzolari, Presidente BolognaFiere** – Un'occasione di networking internazionale, che vede coinvolta l'intera filiera produttiva e distributiva, strategica per*

analizzare i trend di mercato (anche attraverso gli strumenti che mettiamo a disposizione degli operatori), per pianificare il business e per attivare nuovi contatti commerciali.

La manifestazione – ha proseguito Calzolari – è anche un momento di confronto sui temi di maggiore interesse per il settore. Quest’anno al centro del dibattito poniamo la sicurezza, la tracciabilità e la qualità della Marca del Distributore. Aspetti strategici sia sul fronte delle grandi insegne ma, anche, sul fronte consumatori che, con sempre maggiore incidenza, si rivolgono a prodotti a marchio del distributore, riconoscendone qualità e innovazione”.

Qualità, tracciabilità e sicurezza sono garantiti in ogni acquisto alimentare nella Grande Distribuzione che negli ultimi dieci anni ha raddoppiato gli investimenti in quei settori.

Lo studio di The European House – Ambrosetti è arricchito da una survey sui responsabili sicurezza e qualità delle imprese distributive dalla quale risulta che il 70% delle insegne ha aumentato gli investimenti nella sicurezza alimentare, con una spesa annua che per alcune aziende può arrivare anche a 5 milioni di euro. Investimenti destinati a crescere ulteriormente nei prossimi cinque anni, specie in nuove tecnologie che renderanno più semplici ed efficaci i processi legati alla qualità e alla sicurezza: dal QR Code per migliorare il controllo sullo stato di conservazione dei prodotti (*smart label*) alla Blockchain per migliorare la tracciabilità; dal Rating dei prodotti venduti on line al Cloud per l’integrazione dei database e dei parametri per valutare i fornitori.

Lo ha confermato **Valerio De Molli, Managing Partner e CEO di The European House – Ambrosetti**: *“Dalla survey emerge che la Distribuzione Moderna sta impiegando risorse crescenti nella gestione della qualità e della sicurezza alimentare aumentando il personale e gli investimenti tecnologici negli Uffici Controllo Qualità. La sicurezza alimentare è un tema che viene seguito ormai direttamente dai vertici di quasi tutte le insegne distributive: nel 78% dei casi la funzione sicurezza e qualità dipende direttamente dall’Amministratore Delegato”.*

*“Apriamo il 2019 con un messaggio positivo per i consumatori, nostri clienti – ha detto **Giorgio Santambrogio, Presidente di Associazione Distribuzione Moderna (ADM)** – Il luogo più sicuro dove comprare prodotti alimentari è rappresentato dai punti di vendita della Distribuzione Moderna: qui possono infatti acquistare con fiducia ogni tipo di prodotto, ma soprattutto le Marche del distributore, garantite da un sistema di controlli capillare ed approfondito, come dimostrato dal position paper di The European House – Ambrosetti. I prodotti a Marca del Distributore sono la nostra bandiera e abbiamo lavorato molto per assicurare qualità e sicurezza, e continueremo a investire in futuro”.*

Prodotti che vengono controllati dalle circa 1.500 industrie fornitrici (“copacker”), dagli Uffici Controllo Qualità della Grande Distribuzione e dagli Enti pubblici preposti. Sempre più apprezzati dai consumatori italiani, trovano spazio anche all’estero attraverso i circuiti internazionali ai quali aderiscono le imprese distributive nazionali, divenendo così ambasciatori dell’italianità. Da anni sono state realizzate le ‘filiera controllate’ caratterizzate da rigorosi sistemi di produzione, trasporto e vendita.

“Siamo fieri di essere un Paese che assicura ai propri consumatori il massimo delle garanzie

sulla sicurezza alimentare – ha continuato **Santambrogio** – e di essere un settore che contribuisce in modo determinante a raggiungere questo risultato, applicando rigorosamente le norme e facendo di più con attività di autocontrollo. E' tuttavia necessario, a nostro parere, attivare un miglior coordinamento tra i tanti enti preposti ai controlli, razionalizzandone gli interventi e assicurando unicità di interpretazione della medesima norma sul territorio. Dunque ben vengano i controlli, ma procediamo ad una messa a punto del piano complessivo, per evitare quelle procedure o incomprensioni che non generano alcun vantaggio sulla sicurezza, ma creano ostacoli e burocrazia dove invece ci dovrebbero essere efficienza e risultati”.