

di Anna Violi
Ufficio Stampa
Ordine dei Chimici della Provincia di Parma



CIBUS TEC 2005

Lo scorso ottobre in occasione dell'appuntamento biennale sulla rassegna agroalimentare, nei padiglioni dell'Ente Fiere di Parma si sono alternate giornate tematiche dedicate al pomodoro, al latte ed alla carne.

Si è articolata in tre saloni questa nuova edizione di Cibus Tec 2005: Tecnoconserva per il settore conserviero, MILC per il settore lattiero-caseario e Multitecno, sede espositiva per le tecnologie intersettoriali e di filiera. E tra le principali novità di questa edizione, l'organizzazione di un forum e l'allestimento, in collaborazione con l'Università di Parma, di un'area espositiva dedicata alla logistica, all'ottimizzazione del sistema dei trasporti, per approvvigionare e consegnare; ai flussi logistici all'interno degli stabilimenti



ed alla gestione organizzativa di tutto il sistema logistico. Qualità, ricerca, innovazione, sicurezza: ecco gli interessanti filoni di questa nuova edizione fieristica, prodotto di attente analisi sulle esigenze aziendali con la condivisione di obiettivi che, in un immediato futuro, consentiranno l'impostazione nei sistemi organizzativi di altrettanti strumenti, sistemi di garanzia per la qualità, le prove e la certificazione.

Analisi del rischio alimentare

I driver di fidelizzazione, secondo una recente indagine, sembrano essere rappresentati, in ordine decrescente di importanza, dalla buona qualità dei prodotti, dall'ampia varietà di scelta, dai prezzi giusti o accettabili, dalla cortesia e dal servizio dei venditori ecc. In poche parole le esigenze del consumatore post-moderno spaziano dalla richiesta di qualità, alla richiesta di etica, dalla riscoperta della tradizione alla tecnologia più avanzata. E se non esiste una ricetta unica per soddisfare tutti i "palati" sono evidenti i requisiti da rispettare perché il cliente possa

sentirsi interlocutore privilegiato nel dialogo con le imprese.

"La sicurezza è nodale, centrale per le nostre imprese e aziende - commenta Stefano Girasole dell'Unione Parmense Industriali - La sicurezza degli alimenti fa parte del Dna degli imprenditori di Parma. Garanzia insieme alla qualità del prodotto equivalgono alla massima attenzione per il consumatore. Una sicurezza alimentare che doti il prodotto finito di strumenti necessari per arrivare al percorso finale con le dovute certezze".

E l'analisi del rischio alimentare - il processo decisionale condotto su base scientifica in modo indipendente, obiettivo e trasparente - è apparso in queste giornate di incontri come un naturale, richiesto continuum su contestualizzazioni a livello internazionale e realtà più vicine a noi.

Determinante è il nuovo approccio internazionale per la valutazione e la stima del rischio alimentare. Oggi è accertato l'accresciuto rischio di trasmissione di agenti infettanti, nel commercio internazionale, vuoi per

la varietà di diversi alimenti, vuoi per i nuovi canali di scambio ad opera di nuovi Paesi esportatori. D'altra parte la salute è globalizzata: gente, microrganismi, merci, si muovono liberamente; le industrie sono multinazionali: per tutti allora diventa un must condividere "globalmente" i diversi sistemi normativi.

Nell'analisi e soluzione del rischio l'OMS rafforza il sistema di sorveglianza sulle malattie di origine animale, migliora la valutazione dei rischi, mette a punto metodi per valutare l'innocuità dei prodotti derivati da nuove tecnologie. Dopo la valutazione del rischio a firma Authority, la gestione della garanzia condotta dalla preposta Commissione, organizzerà le valutazioni scientifiche dei rischi messe a punto dalle organizzazioni internazionali. Le valutazioni e le caratterizzazioni acquisite del pericolo, verranno tradotte in un processo divulgativo con le comunicazioni sul rischio.

Il consumatore edotto sul rispetto della qualità

Apprendimento, valutazione delle normative politiche comunitarie relative ai problemi della sicurezza, è la forza straordinaria che l'imprenditore italiano vanta per confrontarsi e risultare all'avanguardia nei confronti di altri Paesi. Un primato il nostro, che viene difeso grazie alla ricerca continua, all'entusiasmo, alla ricerca dell'entusiasmo e ad una forte sinergia con gli ambienti di ricerca. "L'industria alimentare italiana occupa il secondo comparto produttivo - osserva Marco Rosi Presidente dell'Unione Parmense degli Industriali - Il primo è il metalmeccanico, il terzo è l'abbigliamento. L'Italia, e più

in particolare Parma, il 50% del prodotto interno lordo è legato all'agroalimentare con un'occupazione di 25.000 persone. Sulla qualità dei prodotti si è già fatta una sorta di filosofia sullo stile del produttore. Oggi il Made in Italy è di larga spettanza dell'alimentare che produce ed esporta con tecnologie prodotte in Italia da abilissimi imprenditori che hanno creato sistemi di controllo di qualità: la sommatoria di tante regole, di tante leggi - e sottolinea ancora - Un imprenditore che ormai sente in modo molto forte il rispetto della qualità in ogni processo produttivo. Non a caso, nel confronto con le altre industrie alimentari nel mondo, la nostra



risulta assolutamente avanti, grazie alle norme adottate. E il consumatore va edotto su queste differenze, sul valore che il rispetto di queste norme comporta in difesa del cittadino e in difesa dei costi".

Un consumatore italiano sempre più attento a ricevere informazioni aggiuntive sulla natura e la provenienza dei prodotti alimentari. "Il settore agroalimentare dopo le prescrizioni prodotte fra il 2002 ed il 2005 viene stimolato ad introdurre nuove soluzioni per l'autocontrollo e per agevolare il controllo di enti terzi - spiega Michele Pagani Presidente

della TeTa - Centro Italiano Servizi dalla Terra alla Tavola - Accanto alle prescrizioni di legge, la distribuzione organizzata sta chiedendo alle aziende del settore di aderire agli standard di qualità avanzati, con la rintracciabilità certificata di prodotto e di filiera. La produzione agroalimentare per entrare sul mercato deve sottostare alla condizione di documentare e certificare i requisiti richiesti dai diversi standard di qualità, avvalendosi di organismi di certificazione differenti per ogni area di mercato o per ogni organizzazione della distribuzione. Dunque - conclude - ogni Paese, tramite la distribuzione organizzata eleva delle barriere di fatto,

costituite da caratteristiche qualitative e igieniche richieste da ogni standard di qualità". Standard che contemplano il sistema qualità, il controllo igienico sanitario, la gestione del personale e, in alcuni casi, la differenziazione dei livelli di qualità.

Il panorama certificativo europeo nel settore alimentare Sistema Qualità ISO 9001:00

I documenti della serie ISO 9000 costituiscono un ben conosciuto gruppo di norme e linee guida sui sistemi di gestione mirati

alla qualità. Tra le norme in vigore, la ISO 9001 e la 9002 sono particolarmente utilizzate sia nell'ambito dei rapporti contrattuali che come base per la certificazione dei sistemi qualità. Nel mondo vi sono oltre 200.000 aziende già certificate, mentre molte altre stanno sviluppando o hanno sviluppato il proprio sistema di qualità. Le norme della famiglia ISO 9000 (come previsto sulla base quinquennale per tutte le norme ISO) sono state recentemente aggiornate. Una revisione verso modifiche sulla struttura stessa che non incide sui

ne) costituisce insieme alle UNI EN ISO 9000-9001 e 9004 (fondamenti, terminologia e sistemi di gestione), alla UNI EN ISO 19011:2003 (audit o visite ispettive), ad alcune norme per settori specifici (industria automobilistica, dispositivi medici e trasporto di merci pericolose) e a guide e rapporti tecnici di varia natura (qualificazione consulenti, gestione del progetto e della configurazione, per la formazione e per gli effetti economici della qualità, per gli indicatori di qualità, per la soddisfazione della cliente) la famiglia delle norme di gestione per la qualità.



requisiti essenziali delle attuali norme. Le norme ISO 9001:2000 e ISO 9004:2000 sono state elaborate per assicurare anche una loro reciproca coerenza espressamente voluta per favorire il passaggio della logica della "conformità ai requisiti" (assicurazione qualità) a quella dell'adozione dei principi della qualità anche a fini interni aziendali.

Gestione del sistema di misurazione ISO 10012:04

La UNI EN ISO 10012 del 2004 (sistemi di gestione della misurazione: requisiti per i processi e le apparecchiature di misurazione)

Food Safety Management System ISO 22000

L'ISO Committee in concomitanza allo sviluppo degli standard BRC e IFS e per fornire alle realtà alimentari uno strumento più recente e specifico della conosciuta Vision 2000, sta lavorando alla prossima pubblicazione della Norma ISO 22000 "Food safety management system Requirements for every organization in the food chain". Il titolo della norma spiega come la stessa sia applicabile a tutti gli attori della filiera, partendo ad esempio dal campo sino alla distribuzione del prodotto finito. Lo stan-

dard sarà utilizzabile allo svolgimento di audit di prima/seconda/terza parte e sarà certificabile da un ente di parte terza e, come per le altre norme ISO, riguarderà la singola fase di filiera.

Il sistema di gestione ambientale secondo la norma ISO 14001:04

La Certificazione ISO 14000

Tale certificazione proviene di fatto da una precedente norma inglese BS7750 (Specification for Environmental Management) che ha riscosso un discreto successo mondiale ed è tuttora usata dalle aziende. Ma perché un'azienda dovrebbe certificarsi in conformità alla norma ISO 14001? Nel mondo industrializzato sempre più si stanno

accentuando principi quali:

- chi inquina paga
 - chi è a rischio di inquinamento deve pagare alte assicurazioni
 - chi inquina perde di immagine verso il contesto socio-economico
 - chi ricicla o riduce i consumi risparmia notevolmente
 - chi si vuole certificare ISO 14001 può accedere a specifici finanziamenti pubblici.
- Come per le ISO 9000 si sta innescando una sorta di meccanismo a cascata: il cliente che previene l'impatto ambientale vuole che anche i fornitori si comportino allo stesso modo.

La nuova norma ISO 14001/04

L'UNI ha recentemente recepito la nuova norma ISO 14001/04 sui sistemi di gestione ambientale. Le novità apportate da tale

norma riguardano principalmente la maggiore chiarezza nell'esposizione dei requisiti previsti ed una maggiore compatibilità con la norma ISO 9001.

Registrazione EMAS

La certificazione ISO 14001 volontaria come la certificazione ISO 9000 non è l'unico schema che un'azienda può adottare per prevenire l'inquinamento. Il 19 marzo 2001 è stata emessa con entrata in vigore 27 aprile 2001 il regolamento CE n. 76/2001 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema di ecogestione e audit (EMAS). Più che di certificazione si parla di registrazione dell'organizzazione e l'approccio si differenzia in alcuni punti finali dalla realizza-

da attuare congiuntamente da parte degli Stati membri e della Commissione;
- a migliorare il controllo dei risultati in materia di ambiente delle organizzazioni.

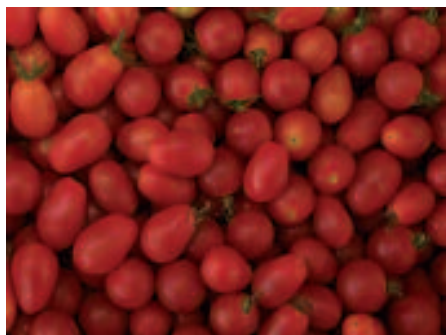
Tomato Day tra timori e speranze

La campagna di trasformazione del pomodoro 2005, pur caratterizzata da un andamento climatico altalenante, molto piovoso, con conseguenti interruzioni nelle consegne e nelle lavorazioni negli stabilimenti, non ha alterato la qualità delle produzioni che si sono mantenute buone per tutto il periodo della campagna. Per Aldo Rodolfi, Vice Presidente della Rodolfi Mansueto SpA è importante, al riguardo, sottolineare alcune considerazioni: "Le Aziende del Nord Italia

gestisce gli aiuti che la Comunità Europea destina a questo comparto. Con la possibilità che questi possano subire notevoli riduzioni e passare ad un'assegnazione vincolata ad una quota acquisita nel tempo dall'agricoltore, indipendentemente dalla quantità realmente coltivata e raccolta in quel momento. Un'incertezza che oggi sta creando delle turbative nel settore con una comprensibile ripercussione e distorsione anche nei mercati: ci sono Paesi, come la Spagna che, indipendentemente dall'andamento del mercato e dei consumi aumentano la produzione solo per accaparrarsi presunti redditi futuri. Il nostro augurio è che in breve tempo venga fatta chiarezza da parte della Comunità Europea per evitare di mettere ulteriormente in difficoltà un settore, come

zione di un sistema ISO 14001. Alcune modifiche introdotte mirano a:

- includere la norma ISO 14001 nell'EMAS;
- a elaborare mezzi per sostenere l'applicazione del regolamento a livello di piccole e medie imprese;
- ad adottare un logo che permetta alle organizzazioni di fare conoscere facilmente la loro partecipazione al sistema;
- ad elaborare una strategia di promozione



avevano programmato di ridurre il quantitativo di pomodoro lavorato rispetto alla stagione 2004 (annata record per il quantitativo di pomodoro trasformato!) di circa il 25%. Si suppone che a fine stagione questa riduzione possa arrivare anche ad un 30% a causa delle avverse condizioni climatiche. Anche gli altri Paesi produttori di derivati di pomodoro, ad eccezione della Spagna, hanno ridotto notevolmente i quantitativi lavorati nel 2005 al fine di riequilibrare i prezzi come conseguenza dell'eccessiva produzione mondiale registrata nel 2004. A livello europeo - considera ancora Rodolfi - il settore sta attraversando un momento critico in quanto soggetto, come altri comparti agricoli, ad una ridiscussione nella nuova politica agricola comunitaria per quanto riguarda gli aiuti all'agricoltura. Dalla stagione 2008 ci dovrebbe essere un nuovo regolamento che



quello del pomodoro italiano, già gravato e sotto tensione ad opera di una concorrenza internazionale molto agguerrita. Settore a cui per contro, non dimentichiamolo, proprio in queste giornate di raffronti culturali e tecnologici, viene imprescindibilmente richiesto un must: quello di dover puntare sempre di più su una produzione caratterizzata da qualità ed innovazione per continuare a mantenere, a livello mondiale, quelle peculiarità che negli anni passati lo hanno emblematicamente reso unico".