

*The European House - Ambrosetti svela i sistemi di controllo della grande distribuzione*

# Carrello della spesa di qualità

## Filiere ai raggi X. Si investe di più su tecnologia e risorse

Pagina a cura  
di ANTONIO LONGO

**S**ono stati 2 milioni e 300 mila i test, sia pubblici che privati, effettuati nel corso del 2017 nei punti vendita della grande distribuzione organizzata al fine di garantire la qualità e la sicurezza alimentare. Un ecosistema piuttosto articolato che, sul fronte dei controlli pubblici, si basa sull'operato di venticinque istituzioni e autorità preposte. I dati contenuti nel report elaborato da The European House - Ambrosetti, per conto dell'Associazione della distribuzione moderna (Adm) e presentati in occasione della quindicesima edizione di Marcaby-BolognaFiere, delineano un percorso in cui ai controlli sistematici da parte degli enti pubblici si aggiungono gli enti esterni selezionati dalle diverse imprese distributive per realizzare le proprie attività di autocontrollo. Tra gli obiettivi della mappatura vi è anche quello di offrire un quadro analitico in grado di informare correttamente i consumatori e andare oltre fake news e articoli che destano allarmismi spesso ingiustificati. «Apriamo il 2019 con un messaggio positivo per i consumatori, nostri clienti» sottolinea **Giorgio Santambrogio**, presidente di Associazione distribuzione moderna, «il luogo più sicuro dove comprare prodotti alimentari è rappresentato dai punti vendita della gdo: qui si può, infatti, acquistare con fiducia ogni tipo di prodotto, ma soprattutto le marche del distributore, garantite da un sistema di controlli capillare ed approfondito».

**Visite periodiche.** Lo studio sottolinea che nei 26 mila grandi e piccoli supermercati italiani le autorità competenti visitano mediamente tra le cinque e le sei volte in un anno ogni punto vendita, con attività di controllo e di verifica. Nello

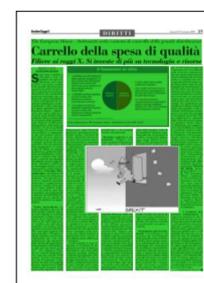
specifico, nel corso dell'anno 2017 sono stati eseguiti 143 mila controlli e 100 mila verifiche ispettive, con il coinvolgimento dei vari enti competenti, dai ministeri della salute, dell'agricoltura, dell'economia e dell'ambiente agli enti operativi, quali Asl - Asr (Agenzia Sanitaria e sociale Regionale), 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. «Siamo fieri di essere un paese che assicura ai propri consumatori il massimo delle garanzie sulla sicurezza alimentare» aggiunge 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. È tuttavia necessario, a nostro parere, attivare un migliore 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 a una messa a punto del piano complessivo, per evitare quelle procedure o incomprendimenti che non generano alcun vantaggio sulla sicurezza, ma creano ostacoli e burocrazia dove invece ci dovrebbero essere efficienza e risultati».

A tali controlli si sono af-

fiancate 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 e di prodotti freschi e freschissimi.

**Sistema cogente e volontario.** Numeri alla mano, il report evidenzia che sono stati circa 143 mila i controlli effettuati dalle autorità competenti nei punti vendita della distribuzione moderna, quindi una media di 5/6 all'anno per punto vendita rispetto allo 0,3 previsto per un piccolo esercizio commerciale. Inoltre, ammontano a circa 100 mila le verifiche ispettive nei punti vendita della distribuzione moderna commissionate a enti terzi mentre sono circa 2,3 milioni i test sui prodotti e superfici di lavoro nei punti vendita pianificati anche in autocontrollo. Sul fronte del sistema non cogente, il 100% delle insegne adotta certificazioni volontarie, sono circa 2 mila ogni anno i controlli sulle aziende di copackaging e di fornitura dei freschi e freschissimi da parte delle insegne, sono tre gli standard volontari regolamentati per la garanzia di qualità e sicurezza alimentare, ossia Global G.A.P., BRC e IFS, promossi dalla distribuzione moderna. Lo studio ricorda che ormai da anni sono state realizzate le «filie controllate», caratterizzate da rigorosi sistemi di produzione, trasporto e vendita.

**Aumentano gli investimenti.** Un sistema in cui crescono gli investimenti delle aziende, tanto sul fronte delle risorse umane quanto in riferimento alle nuove tecnologie che consentono di controllare tracciabilità, scadenze, stato di conservazione e igiene dei prodotti alimentari in vendita e delle



superfici di lavoro. Lo studio ha previsto anche un'indagine condotta fra i responsabili sicurezza e qualità delle imprese distributive. Da tale analisi è scaturito 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». La grande distribuzione negli ultimi dieci anni ha raddoppiato gli investimenti in tale direzione. E le previsioni indicano che tali voci di spesa siano destinate a crescere ulteriormente nei prossimi cinque anni, con particolare riferimento alle nuove tecnologie che renderanno più semplici ed efficaci i processi legati alla qualità e alla sicurezza. In tal senso, si assisterà a un notevole sviluppo di strumenti quali Qr Code per migliorare il controllo sullo stato di conservazione dei prodotti (smart label),

la blockchain per migliorare la tracciabilità, il rating dei prodotti venduti online, il cloud per l'integrazione dei database e dei parametri per valutare i fornitori. «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 tec-

nologici negli uffici controllo qualità», conferma **Valerio De Molli**, managing partner e ceo di The European House - Ambrosetti, «la sicurezza alimentare è un tema che viene seguito ormai direttamente dai vertici di quasi tutte le insegne distributive: nel 78% dei casi, infatti, la

funzione sicurezza e qualità dipende direttamente dall'amministratore delegato».

**I numeri del settore alimentare.** Il rapporto sottolinea che il settore food riveste un ruolo di primo piano nell'ambito del panorama economico italiano. I numeri, relativi all'anno 2017, parlano di un fatturato globale pari a 138 miliardi di euro, con un export che vale 41 miliardi di euro; un settore in cui sono occupati 448.694 addetti che lavorano in 56.750 imprese. Il valore aggiunto del comparto agroalimentare è pari a 61 miliardi di euro, di cui 28 miliardi relativi al food & beverage e 33 miliardi afferenti al settore agricolo. La spesa per prodotti alimentari e bevande si è attestata sui 160 miliardi di euro, pari al 14,3% del totale.

© Riproduzione riservata

