



Food Chain Training:
PROBLEMATICHE
DELLA FOOD CHAIN

S. Cavanna
Italian Food Chain Specialist



Argomenti



- Le dinamiche Food Chain
- Qualità dell'ortofrutta
- Richieste della moderna GDO: qualità commerciale
- La Food Chain di Dow AgroSciences:
 - European FC Network
 - Comunicazione dati residui
 - Il progetto Food Chain di Dow AgroSciences
- Esempio di un caso specifico Food Chain



Dinamiche Food Chain

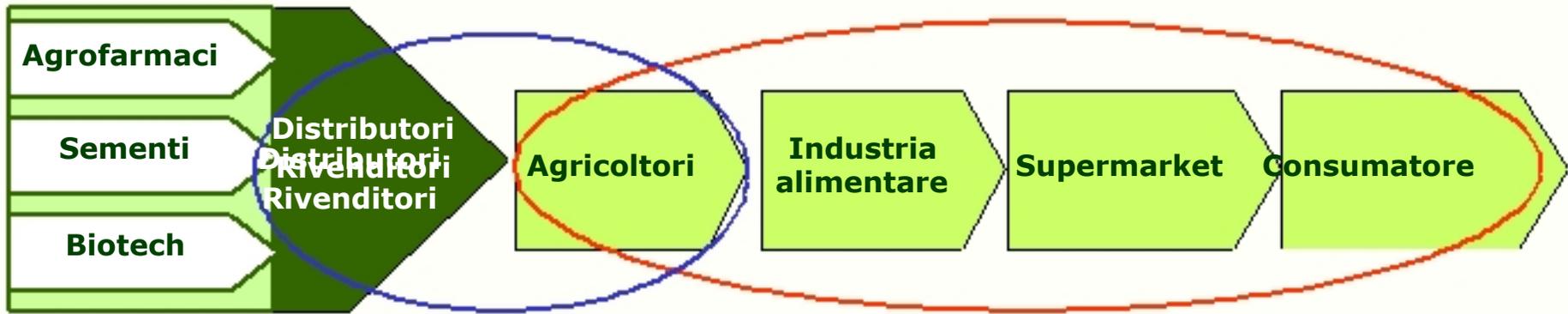


Drivers

Legislatori & Enti
Ufficiali

Media & NGOs

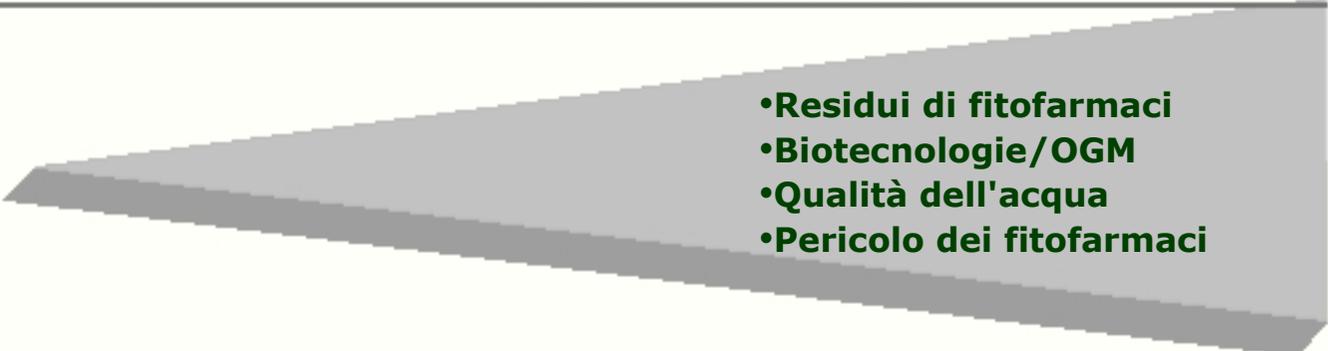
giocatori



Clienti principali

Clienti secondari

problemi



- Residui di fitofarmaci
- Biotecnologie/OGM
- Qualità dell'acqua
- Pericolo dei fitofarmaci



Qualità dell'ortofrutta

Nel settore *dell'ORTOFRUTTA FRESCA* esistono molti "**OBIETTIVI DI QUALITÀ**" che dipendono dalle esigenze e dai comportamenti del mercato con una **SCALA di PRIORITÀ** che cambia frequentemente in funzione degli eventi:

- Certificazione della qualità igienico -sanitaria (**BRC, IFS**)
- Certificazione della qualità dei processi/prodotto (**GLOBALGAP:**

Processi a basso impatto ambientale, Rintracciabilità prodotti, Salute e sicurezza operatori e loro condizioni di lavoro, ecc.)

- Certificazione della qualità dei processi/prodotto (**TESCO Nature Organic**)
- Certificazione della qualità commerciale: (**CAPITOLATO DI FORNITURA** *che disciplina il rapporto fra Cliente e Fornitore*)



Certificazioni



Certificazione: sistema codificato di procedure e/o processi, verificato e controllato da ente indipendente accreditato

Certificazione "volontaria": evidenza, garanzie e valorizzazione delle molteplici "qualità " di un azienda, di un processo o di un prodotto

Certificazione "richiesta" o "sollecitata": garanzia di rispondenza a "protocolli di fornitura" o "protocollo di progetti finanziati



Certificazioni

Certificazione della qualità igenico -sanitaria

BRC (*British retailer's Consortium*)

Standard internazionale che certifica i processi produttivi nella fase di magazzino, richiesta dalla GDO Inglese ed anglossassoni in genere

(volontaria , richiesta da GDO)

IFS (*International food Standard*)

Standard internazionale che certifica i processi produttivi per la fase di stabilimento, richiesta da GDo tedesca (BDH) con adesione di quella francese (FDC)

(volontaria , richiesta da GDO)



Certificazioni

Certificazione della qualità dei processi/prodotto

GLOBALGAP (*Global Retailer's and Producer's Working Group*)

Protocollo che definisce le Buone Pratiche Agricole (*Good Agricultural Practice*) certificando alcuni processi produttivi nella fasi di campo ed è richiesta dalla GDO moderna in particolare anglossassone europea ed extraeuropea.

Al protocollo Globalgap hanno aderito diversi soggetti della filiera agroalimentare: Produttori (singoli o Associati); GDO Europea; Membri associati (Laboratori, Enti di certificazione, Società consulenza)

Punti chiave:

- Processi a basso impatto ambientale
- Rintracciabilità prodotti
- Salute e sicurezza operatori e loro condizioni di lavoro
- Sicurezza dei processi
- Etica del lavoro
- Igiene del prodotto e delle manipolazioni
- Controllo e documentazione dei processi



Certificazioni

Certificazione della qualità dei processi/prodotto

TESCO Nature/ TESCO Nature Organic

Standard privato della GDO Britannica TESCO che definisce le buone pratiche agricole integrate ad alcune caratteristiche definite dalla rete distributiva per garantire igiene e sicurezza alimenti.

- Si basa fundamentalmente su elementi di controllo già previsti nelle GlobalGap.
- E' più restrittiva relativamente alla tutela ambientale.
- Incentiva metodi alternativi alla difesa chimica ed autorizza solo alcuni agrofarmaci valutati da un organismo indipendente (AUDAX).



Certificazioni

Certificazione della qualità commerciale

CAPITOLATO DI FORNITURA

Disciplina il rapporto fra Cliente e Fornitore, spesso a supporto della certificazione di un prodotto a marchio: Marchio Coop, Percorso Qualità Conad e sapori e dintorni, Naturama di Esselunga, Viversano, Rio Grande (Edeka), ecc.....

Interessa spesso l'intera filiera e comprende vari processi



- **Prodotti certificati** secondo protocolli di certificazione volentati (GlobalGAP, Q&S,)
- **Il livello di RMA** non deve eccedere il 30 o 50% del livello di MRL della norma in vigore;
- **La somma** **r centuali** dei diversi residui rispetto all'MRL non deve superare l'80 o 100%
- È richiesto un prodotto con un **numero massimo di principi attivi** con residuo (che varia da 3 a 5) sul singolo prodotto;
- **La somma delle ARfD** delle singole sostanze non deve essere superiore al 70%



Capitolati fornitura GDO Italiana

Prodotto fresco	Richieste di rispetto MRL	Altre richieste
	$\leq 30\%$ MRL	Σ % residuo su MRL $\leq 100\%$
	$\leq 30\%$ MRL	Σ % residuo su MRL $\leq 40\%$
	$\leq 50\%$ MRL	Σ % residuo su MRL $\leq 100\%$
	$\leq 50\%$ MRL	-
	$\leq 100\%$ MRL	-
Industria	Richieste di rispetto MRL	Altre richieste
Baby food	≤ 0.01 ppm	Elenco molecole vietate



Capitolati fornitura GDO Tedesca

Prodotto fresco	Richieste di rispetto MRL	Altre richieste
 	<p>≤ 70% MRL</p> <p>≤ 50% MRL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Σ % residuo su MRL ≤ 100% • Max 6-7 p.a • Hanno inviato ai fornitori una lista nella quale I prodotti sono classificati in "molto dannoso", "dannoso" ecc., sulla base della tossicità acuta, tossicità di lungo termine, parametri ambientali (tossicità per acqua, tossicità per uccelli, persistenza, ecc.) • Nel 2009 hanno considerato solo I p.a ammessi in Germania
	<p>≤ 30% MRL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Max 33,3 dell' ARfD • Nel 2009 hanno iniziato a richiedere un numero max di p.a (4 p.a for pesche e uva da tavola, 5 per mele) ≥ 0.01 ppm ed al max 1 p.a < 0.01) • Non rispettano completamente l'armonizzazione Eu dei residui (Considerano l'MRL più basso fra quello Europeo e quello tedesco precedente all'armonizzazione)



Capitolati fornitura GDO Tedesca

Prodotto fresco	Richieste di rispetto MRL	Altre richieste
	<p>≤ 50% MRL</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Σ % residuo su MRL ≤ 80% •Max 3-4 p.a •Max 80% sum ARfD
	<p>≤ 70% MRL</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Max 70% ARfD
	<p>≤ 30% MRL</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Max 70% ARfD •Max 6-7 p.a •Elevata attenzione sugli aspetti residuali: raccolgono e pubblicano dati residui.

FC Training: Problematiche della Food Chain

**Richieste della moderna GDO:
qualità commerciale**



Pressione delle NGO tedesche





Pressione delle NGO tedesche

Classifica del 2006 dei Supermercati da parte delle NGO tedesche in funzione dei superamenti degli MRL in frutta e vegetali

BIO-OBST, BIO-GEMÜSE		
SUPERMARKT	GESAMTNOTE	
Billa	6	Consigliati
Aldi	0	
Edeka/ Spar	-15	Migliori
Tengelmann	-18	
Tegut	-19	Das Mittelfeld Intermedi
Rewe	-19	
Migros	-33	Die Schlechtesten I peggiori
Metro	-36	
Lidl	-38	

Die genannten Ranking-Noten gelten für das untersuchte Angebot konventionell angebauten Obstes und Gemüses.



Tendenze delle Catene alimentari del Regno Unito



of Wal-Mart
USA Group



- I protocolli per coltura delle diverse catene distributive sono stati guidati inizialmente dalla riduzione dei residui.
- Consumatori inglesi non volevano residui nei loro cibi.
- Il Governo britannico nel 2002-03 ha lanciato l'iniziativa di ridurre al minimo i residui - FSA (Food Standard Agency) per rispondere alle esigenze dei consumatori!!.

Liste di prodotti fitosanitari ammessi e non sulla base di:

- superamenti degli MRL
- parametri riguardanti la salute dell'uomo
- parametri ambientali
- nessuna restrizione negli MRL
- nessuna restrizione nel numero di p.a
- Alcuni UK Supermarket hanno lanciato la campagna di raggiungere "zero residui" (Sainsbury's)



Aspetti negativi della richiesta di un numero ridotto di sostanze attive

La riduzione del numero di p.a impiegabili comporta un incremento del numero di trattamenti con lo stesso p.a che:

- è in contraddizione con Buone Pratiche Agricole e Produzione Integrata.
- aumenta del rischio di resistenze
- aumenta il rischio di incrementare il livello di residuo per quel p.a.
- violazione delle norme europee che per alcuni prodotti fissano un numero massimo di trattamenti con lo stesso prodotto per ridurre i rischi a carico della salute umana e dell'ambiente.



La FOOD CHIAN
di
Dow AgroSciences



B de Canson (European Food Chain Leader)
R Bernes (Food Chain Technical Specialists)
T Lyall (Institutional support)

M Vietto (Spain)

S Cavanna (Italy)

JF Delaoutre (France)

B de Canson (MEAF)
(+ Country FC focal points)

L Morgan (S Africa)

J Sellars (UK)

A Blanke (Germany)

A. Jukema (Benelux)

N Schmidt (Nordic)

M Strek (Eastern Europe)

A Schreyer (Switzerland)

I Food chain Specialist sono Part time :da 5 al 50 % a seconda dei paesi e dell'importanza della FC



Le richieste che ci vengono rivolte

- Rispettare Limite Massimo di Residuo (LMR) fissato per legge.
- Garantire un residuo < 30-50% del LMR (richieste della GDO)
- Rispetto del valore di ARfD delle singole s.a. e loro sommatoria <= 70 o 80 % (richieste della GDO)
- Assenza di residuo (residuo < LoD) per rispondere alle richieste della GDO straniera (es. Germania: non più di 3-5 sostanze attive)
- Rispettare l'MRL fissato per BabyFood (richiesta legale < 0.01 mg/kg)
- Evoluzione del residuo in prodotto fresco o trasformato



La nostra esperienza

- Difficoltà ad estrapolare una "presentazione standard"
- Le nostre prove residui non sono allestite per rispondere ad alcune delle domande che ci vengono rivolte
- Dobbiamo fare attenzione a non estrapolare o fare assunzioni che non siano verificabili.

