

Indispensabile la CHIAREZZA

di Graziano Guazzi
g.guazzi@bollicine.it

P

non si sono ancora parlati, ma lo devono fare prima possibile, possibilmente alla luce delle auspiccate linee guida ministeriali, facendo finalmente chiarezza su cosa, e con che

dettaglio, debba essere effettivamente tracciato. Diversamente, ogni soluzione rischia di rimanere uno sterile e, per alcuni, insopportabile costo. Questo il nocciolo della relazione di **Marco Cavallo**, *Presidente della Commissione Rintracciabilità Italgrob*. Con questi obiettivi, è indispensabile l'impegno dei Consorzi e di Italgrob. Questi i punti di partenza e

l'auspicio condivisi da diverse centinaia di operatori intervenuti al convegno organizzato dall'Università di Parma e da BollicineCommunity con la collaborazione del Master in Commercializzazione e logistica dei prodotti agroalimentari (CLAA), con il patrocinio di Italgrob, sul tema "Rintracciabilità e logistica nell'ultimo miglio".

La piattaforma *Indicod-Ecr* (www.indicod-ecr.it), condivisa su base volontaria da una parte del-

l'Industria e della Grande Distribuzione, stabilisce quali informazioni e in che modo devono essere trasmesse da monte a valle, con lo scopo di supportare al meglio i "sistemi e le procedure" previste dal Regolamento 178/2002. Nell'illustrarla, **Stefano Bergamin**, Direttore Area Agroalimentare *Indicod-Ecr*, ha insistito su questi principi guida:

1) la definizione di un modello operativo standard è il presupposto indispensabile per attuare la rintracciabilità interaziendale con lo scopo condiviso di gestire il ritiro di un prodotto non conforme;

2) la tracciabilità non è un nuovo processo ma un obiettivo da perseguire migliorando progressivamente i processi aziendali;

3) l'utilizzo di strumenti tecnologici non può essere prescritta per legge;

4) non ha senso trasmettere informazioni che non vengono utilizzate o su un supporto che non può essere utilizzato.

Un modello operativo standard facilmente implementabile da tutta la filiera è nell'interesse di tutti, prima di tutto dell'Industria perché deve difendere i propri marchi, ma anche perché non può presidiare direttamente il mercato HoReCa la cui complessità numerica ed evolutiva, anche in termini di nuove sfide competitive (ad esempio i cash & carry), è stata riccamente illustrata e documentata da **Davide Pellegrini**, Direttore corso *HoReCa Distech*, Università di Parma, "Complessità e prospettive - conclude Pellegrini - che se da una parte docu-

mentano la criticità dei processi logistici e le nuove difficoltà introdotte dal Regolamento 178/2002, dall'altra suggeriscono che proprio nel salto di qualità di tali processi si cela la chiave del successo.

Luca Lanini, docente di logistica agroalimentare e coordinatore del Master CLAA, condividendo la prospettiva, ha chiarito i concetti di tracciabilità ascendente (ricerca della causa del problema) e discendente (localizzazione dei prodotti a rischio), precisando che un salto qualitativo non può prescindere dal tracciare il legame fornitore/cliente - prodotto - lotto di produzione. Lanini ha poi posto l'accento sul seguente aspetto: "la revisione della logistica non è solo un problema tecnologico, ma anche, e soprattutto, organizzativo. È necessario trattare con efficienza e sicurezza non solo le merci ma anche le informazioni: identificare, gestire i legami, registrare i dati, comunicare".

Nel pomeriggio, **Luigi Quagliotti di Data Flow** e **Francesco Gozzi di Replica Sistemi** hanno illustrato due modelli evidenziando l'importanza dei lettori di codice a barra e della presenza delle informazioni (codice articolo, lotto, quantità, in formato bar code) sia sul pallet, sia sulla confezione.

Un particolare ringraziamento a **Corrado Giacomini**, Presidente del Master CLAA, che ha sapientemente coordinato gli interventi e ha reso possibile l'iniziativa, mettendo a disposizione le strutture Universitarie e partecipando attivamente a tutte le fasi organizzative. •



	Beverage		Catering		Dolciario	
	media	High perf.	media	High perf.	media	High perf.
giro d'affari	1.9	17.0	3.5	80.0	1.4	8.0
n. dipendenti	4	60	8	120	3	15
margin comm.	23%	29%	20%	25%	28%	30%
magazzino m²	1500	4183	1500	40000	800	2500
n. prodotti	1000	1960	2000	10000	1200	1400
n. fornitori	100	120	80	480	80	150
n. clienti	480	3350	350	5000	650	1200

Fonte: Relazione
Prof. Davide Pellegrini