

## DATA FLOW FA IL PUNTO SULLA TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Molte aziende sono ancora impreparate, ma soprattutto temono di uscire dal mercato.

**PARMA, 21 MAGGIO.** Della *tracciabilità alimentare* lungo tutta la filiera che porta i prodotti dalla “terra” ai punti vendita, se ne è parlato poco o male. Quantomeno, relativamente ai compiti delle aziende di distribuzione, la maggior parte delle quali, a pochi mesi dall’entrata in vigore della direttiva CEE 178/2002, è impreparata, se non addirittura all’oscuro dei nuovi obblighi. Le difficoltà che si prospettano sono due: la prima è interpretativa: quali obblighi, la seconda organizzativa: come realizzarli. Difficoltà che impongono uno sforzo collettivo e sincronizzato. E’ indispensabile che l’industria e la rete di distribuzione si siedano allo stesso tavolo per razionalizzare ed armonizzare le soluzioni. Occorre evitare che i costi si accumulino sugli anelli più a valle della filiera, sugli operatori “dell’ultimo miglio”, che già soffrono perché costretti a servire migliaia di punti vendita, il più delle volte con piccole quantità anche più volte alla settimana. Anche questa è già per sé un’impresa di non poco conto. In questo quadro, il timore di tutti è l’aumento dei costi logistici. La paura delle aziende più deboli è quello di uscire dal mercato. La tentazione dei più è quella di mettersi alla finestra per vedere quello che faranno gli altri. Atteggiamento favorito dalla mancanza, almeno per ora., di un impianto sanzionatorio specifico, anche se qualche azienda testimonia la visita in avanscoperta dei NAS in forza della nuova direttiva. Queste, in sintesi, le riflessioni e le conclusioni a cui sono pervenute le numerose aziende intervenute al convegno promosso da Data Flow, software house cittadina leader nel settore della distribuzione di prodotti alimentari.

*“Innanzitutto – precisa Graziano Guazzi, general manager dell’azienda - le difficoltà ad applicare il nuovo regolamento non renderanno meno sicuri gli alimenti. Perciò, niente allarmismi. Infatti, relativamente alla distribuzione, le norme in vigore da gennaio 2005 non servono a migliorare la qualità dei prodotti, bensì la capacità dell’intero sistema agro-alimentare di individuare, in caso di crisi alimentare, tutte le merci potenzialmente a rischio per poter effettuare ulteriori controlli e se necessario ritirarle il più rapidamente possibile dal mercato”.*

Lo scopo primario dell’impianto normativo è dunque quello di rintracciare il più rapidamente tutte e solo le partite a rischio. Con questo intento, l’articolo 18, obbliga ogni anello della filiera, a tenere traccia di “chi abbia fornito loro un alimento” e delle “imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti”. Per facilitare l’operazione, lo stesso articolo si limita a precisare che gli alimenti “devono essere adeguatamente etichettati o identificati”. Purtroppo, ed è questo il primo nodo da sciogliere, non entra nei dettagli. Soprattutto, tace sulla granularità dei dati richiesti: devono essere forniti per prodotto? Ovvero per prodotto e lotto di produzione? Ovvero con altri gradi di dettaglio? *“Logica e responsabilità”* – risponde Graziano Guazzi - *vorrebbero che venisse tracciato il lotto di produzione, solo così il sistema potrebbe con velocità e precisione reagire in caso di crisi alimentare. Questa è un’interpretazione radicale, ma è anche in sintonia con la Direttiva 89/396/CEE, la quale sancisce che l’unità di osservazione sul mercato è proprio il lotto di produzione. Tuttavia, questa prospettiva risulta quasi impraticabile e foriera di insopportabili costi logistici per molte aziende dell’attuale sistema distributivo italiano. D’altra parte è anche vero che più di una crisi alimentare ha dimostrato la sostanziale inutilità dell’attuale sistema e il conseguente costo derivante dal blocco e ritiro indiscriminato dei prodotti. E’ quindi ragionevole, oltre che auspicabile, aspettarsi che i chiarimenti bocceranno un sistema così fragile, per non dire inservibile. Dunque è necessario cercare soluzioni ragionevoli.*

Questa preoccupazione è emersa chiaramente dai numerosi interventi che hanno sottolineato pesanti difficoltà. Prima fra tutte è che allo stato attuale il lotto viene riportato solo in chiaro sui prodotti, e

non su tutte le unità di movimentazione: non è perciò possibile rilevarlo con sistemi automatici, né è facile farlo amano. La seconda ragione è che, superato questo grosso problema (industriale), tali sistemi risulterebbero per numerose aziende ancora troppo costosi. La terza ragione è che in ogni caso si dilaterrebbero i tempi di preparazione delle consegne. *“Per comprendere fino in fondo queste problematiche, occorre considerare che i distributori di bevande in Italia sono circa 2000. Di questi, il 25% fa più del 50% del fatturato. Questo significa che il 75% è composto da aziende medio piccole che effettuano centinaia di piccole consegne al giorno, oltretutto facendo i conti con isterici problemi stagionali e ridottissime finestre temporali. Si tenga poi presente che il mercato mondiale della birra è presidiato da solo 6 industrie, che in Italia si stanno comperando la distribuzione.. Solo dieci anni fa gli operatori erano più di 4000”.*

Le paure non sono dunque infondate. Il rischio è che fra qualche anno il distributore indipendente sia una rarità.

C'è dunque molto lavoro da fare: *“da mesi, stiamo promuovendo incontri e dibattiti cercando di coinvolgere oltre agli operatori della distribuzione le loro associazioni e l'industria. Il 6 maggio a Bologna abbiamo organizzato un incontro con Italgrob (il sindacato di categoria dei Grossisti di Bevande), i Consorzi e Federgrossiti, per lanciare l'allarme ed è stato deciso di costituire un tavolo tecnico di lavoro coinvolgendo l'industria ed INDICOD-ECR al fine di esaminare nel dettaglio la problematica ed individuare soluzioni ragionevoli.”*

L'incontro è stata l'occasione per festeggiare i 25 anni di attività e successi e consegnare al Dottor Roberto Cavazzini, titolare della Guglielmo Cavazzini, azienda cittadina che si occupa di beverage dal 1934, un attestato di riconoscenza. Egli infatti è il “papà” (ispiratore e primo cliente) del fortunato software Bollicine oggi diventato uno standard di riferimento e utilizzato da centinaia di aziende italiane.

