

E con Sipo la storia del prodotto di IV gamma si scopre su internet

La sicurezza del consumatore rappresenta oggi in assoluto uno dei vincoli più importanti per il settore alimentare. Questa affermazione si rafforza ulteriormente in aree specifiche del "food" come in particolare quella delle verdure di quarta gamma.

L'offerta di verdure fresche, pronte, lavate, tagliate e arricchite eventualmente con condimenti, fornisce al consumatore un alto contenuto di servizio che ne ha decretato il boom degli ultimi anni. Le caratteristiche intrinseche del prodotto presentano il vincolo determinante della rassicurazione del consumatore su tutta la filiera di produzione. D'altra parte è noto, da recenti indagini condotte sui consumatori, che uno dei bisogni più espressi è quello di conoscere ciò che sta dietro il prodotto acquistato. E' il concetto di tracciabilità, che oggi rappresenta per i prodotti freschi, in particolare frutta e verdura, un plus strategico per le aziende che si impegnano su questo fronte non solo sul piano operativo ma anche, in misura determinante, sul piano della comunicazione a chi acquista.

Nasce da queste premesse il progetto della Sipo, azienda romagnola che commercializza oggi una ampia gamma di prodotti pronti per il consumo (in busta, vassoio, ciotola), preconfezionati e sfusi, segmentando la propria offerta attraverso il marchio Almaverde Bio per quanto riguarda il biologico, "I Sapori del Mio Orto" per la produzione integrata e fornendo la propria gamma nelle forme e moduli richiesti dalla grande distribuzione italiana ed estera.

L'elemento forte che caratterizza l'innovazione lanciata da Sipo sta nella possibilità offerta al consumatore di conoscere tutta la storia del prodotto acquistato collegandosi via internet all'area consumatori del sito www.saporidelmioorto.com e digitando nell'apposita scheda il codice alfanumerico della confezione acquistata.

Attraverso questa semplice operazione è possibile ricevere le seguenti informazioni: foto e nome della referenza; peso; certificazione di prodotto no Ogm; metodo di lavorazione delle verdure; data di confezionamento.

Per ogni singolo ingrediente sono indicate: regione, provincia e azienda fornitrice; appezzamento; tipo di coltivazione e data di raccolta; nome della

società che ha effettuato i controlli. Una vera e propria "carta d'identità del prodotto" che risponde alla domanda di sicurezza e conoscenza da parte dei consumatori. "Il nostro

progetto - afferma Massimiliano Ceccarini, direttore marketing di Sipo - è sicuramente il primo in Europa di questo genere e corona una ricerca pluriennale effettuata dalla nostra azienda sul versante qualità e sicurezza. La tracciabilità - continua Ceccarini - diventerà in un prossimo futuro un requisito standard dell'offerta di quarta gamma in Europa ma oggi noi, che siamo i pionieri, godiamo di un vantaggio competitivo".

Per raggiungere la sintesi di una carta d'identità del prodotto da offrire come garanzia al consumatore i processi aziendali di produzione devono essere estremamente monitorati e seguire passaggi codificati.

In base al progetto messo a punto dall'azienda romagnola è possibile ottenere dal web tutte le informazioni relative ad ogni singolo ingrediente

Si tratta di assicurare la "rintracciabilità" del prodotto. Un ter-

mine con il quale, secondo il regolamento Ce 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, si identifica la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. La rintracciabilità ha in pratica il compito di far circolare le informazioni da ognuno degli stadi della catena dell'offerta.

Ma, e questa è l'esperienza attuata da Sipo, non si tratta solo di circolazione di informazioni lungo la filiera produttiva si può andare oltre, a discrezione delle imprese, fornendo servizi aggiuntivi di qualità. Il processo produttivo aziendale, nel caso di Sipo, è monitorato dal momento della pianificazione delle semine alla difesa delle colture, alla raccolta, alla fase di accettazione del prodotto che giunge nelle linee di lavorazione e segue tre flussi diversi a seconda della tipologia di confezionamento. Lungo tutto questo percorso il prodotto viene controllato a campione dalla Società Agri Lab. Si effettuano controlli chimici per i residui di fitofarmaci e la presenza di nitrati, controlli microbiologici, controlli genetici per determinare l'assenza di Ogm.

Un intero processo produttivo ripercorribile a ritroso per rintracciare tutto ciò che è stato fatto dall'inizio alla fine su quel determinato prodotto.

Alessandra Ravaoli

