

Richieste della GDO europea

Napoli: 23 Maggio 2019

Dott. Agr. Stefano Petrosillo

Richieste della GDO europea

Certificative:

- a) Produzione
- b) Magazzino
- c) Trasporto
- d) Lavoro
- e) Ambiente
- f) Sicurezza alimentare

Residuali:

- a) Riduzione in percentuale dell' LMR;
- b) Somma in percentuale dell'LMR;
- c) Riduzione in percentuale dell'ARFD;
- d) Somma in percentuale dell'ARFD;
- e) Riduzione in percentuale del DAR;
- f) Numero massimo di sostanze attive;
- g) Black list o negative list;
- h) White list o positive list.

Global 2000 ha sviluppato, nell'anno 2000, uno specifico programma residuale denominato P.R.P. "Pesticide Reduction Program", dove vengono forniti i limiti residuale di tutte le sostanze attive aventi un valore di A.D.I. Il limite di ogni sostanza attiva viene calcolato moltiplicando il valore dell'A.D.I. di ogni sostanza attiva con il valore 13,5 (Tale valore rappresenta il peso di un bambino di 4-6 anni).

Richieste della GDO europea

Attualmente, i requisiti dei supermercati sono orientati verso l'ambiente: acqua, suolo, beneficials (es. api), etc... Infatti, nei programmi di alcune GDO sono presenti sia black list sia restrizioni d'uso di sostanze attive tossiche per le api, ed esempio alcune sostanze appartenenti ai neonicotinoidi.

Tutti gli standard secondari dei supermercati sono orientati principalmente su tre ambiti:

- 1) Sicurezza alimentare;
- 2) Ambiente;
- 3) Lavoro.





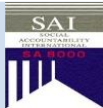







I tre ambiti precedentemente indicati sono relativi a tre settori:

- a) Produttivo (coltivazione sia in campo che in ambiente confinato);
- b) Manipolazione, trasformazione e stoccaggio del prodotto primario o parzialmente trasformato o completamente trasformato (magazzini, sale di lavorazione, celle di frigoconservazione temporanea o di medio-lungo periodo);
- c) Trasporto del prodotto ortofrutticolo dalla sede di manipolazione e/o stoccaggio temporaneo fino ai supermercati.

I controlli effettuati dalla GDO, relativi ai tre ambiti, sono basati sia sulla verifica documentale certificativa sia sulla verifica analitica della presenza di principi attivi fitosanitari e contaminati vari, mediante analisi multiresiduale estesa e ricerche singole.

N.B.: anche se non espressamente indicati, nei controlli effettuati dalla GDO, rientrano anche quelli sia sul prodotto primario, secondo quanto disposto dalla normativa vigente, sia sulla etichettatura (normativa vigente + richieste specifiche del cliente).

Richieste della GDO europea

Standard	Descrizione	Marchio
Global G.A.P.	Standard che individua e definisce le buone pratiche agricole da applicare nell'ambito della produzione primaria.	
Global G.A.P. / GRASP	(GLOBAL G.A.P.: Risk Assessment on Social Practice – Valutazione dei rischi nelle Pratiche Sociali) Prevede la valutazione di aspetti sociali nelle aziende agricole già certificate GLOBAL G.A.P.	
SMETA	Metodo di audit che ha come scopo quello di aiutare gli auditors a realizzare verifiche di alto livello, aventi come scopo quello di garantire la salute, la sicurezza e l'etica del lavoro.	
BSCI Business Social Compliance Initiative	E' un'ampia piattaforma di riferimento a disposizione delle aziende per il monitoraggio e la qualifica della loro filiera, avente come base i principi ILO (<i>International Labour Organisation</i>)	
SA8000 (Social Accountability 8000)	Elaborato dall'ente americano SAI basato sulle convenzioni dell'ILO (<i>International Labour Organisation</i>), sulla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani, sulla Convenzione delle Nazioni Unite sui Diritti del Bambino	
IFS FOOD (International Food Standard)	Standard di sicurezza alimentare riconosciuto nel mondo, sviluppato dalla GDO francese e tedesca.	
BRC British Retail Consortium	Sviluppato da British Retail Consortium (rivenditori Inglesi) prerequisito necessario per poter esportare in Inghilterra	
ISO 22000:2018	Food Safety Management System	
FSSC22000	Food Safety System Certification-integrazione dello standard ISO 22000 con le relative specifiche tecniche (ISO TS) e/o PAS	
BIO	biologico in equivalenza con l'Unione Europea secondo Reg.EU 848/2018	
BIO SUISSE	organizzazione no profit che rappresenta gli interessi dei produttori svizzeri e dei licenziatari "Gemma" (nome dello standard nazionale del biologico)	
BioSiegel	logo nazionale con cui la Germania contraddistingue le produzioni biologiche	
Naturland	una delle principali associazioni di produttori biologici tedeschi	

Richieste della GDO europea

Anno 2018

Nome del supermercato	Arfd % su sostanza attiva	Arfd % somma	MRL % su sostanza attiva	MRL % somma	Numero massimo di sostanze attive	Black list	PRP % su sostanza attiva	Comtaminazione totale (max 200 % della somma dei valori di PRP)
LIDL	100	n.a.	33	80	5	si	n.a.	n.a.
ALDI	80	80	70	80	5	si	n.a.	n.a.
EDEKA	100	n.a.	70 50*	n.a.	5	n.a.	n.a.	n.a.
Rewe Group (a)	70	n.a.	70 50*	100	5	si	n.a.	n.a.
Rewe Group (b)	100	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	no	100	200

n.a. : non applicabile

* : prodotto a marchio

(a) : Rewe Group Germania.

(b) : Rewe Group Austria.

Richieste della GDO europea

Anno 2018

Nome del supermercato	Arfd % su sostanza attiva	Arfd % somma	MRL % su sostanza attiva	MRL % somma	Numero massimo di sostanze attive	Black list	PRP % su sostanza attiva	Comtaminazione totale (max 200 % della somma dei valori di PRP)
Coop Swiss	100	n.a.	100	n.a.	5	si	n.a.	n.a.
Migros Swiss	100	n.a.	100	n.a.	5	si	n.a.	n.a.
Kaufland	70	100	33	n.a.	5	n.a.	n.a.	n.a.
Penny Market Italia	n.a.	n.a.	70	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
TEGUT	70	n.a.	70	n.a.	4	si	n.a.	n.a.

n.a. : non applicabile

Richieste della GDO europea

Conclusioni

La GDO procede verso una chiusura in filiera sviluppando metodologie che comportano un completo controllo dell'intera filiera: dalla produzione, manipolazione, trasporto e vendita. Infatti, per trasparenza nei confronti del consumatore, alcuni supermercati hanno già implementato la Blockchain, mentre altri supermercati sono in fase di messa a punto. Inoltre, altri gruppi stanno procedendo con la messa al bando di alcune sostanze attive, anche non fitosanitarie, che vengono ritrovate come contaminanti nell'ortofrutta. Comunque, ogni GDO, procede, in autonomia, nell'implementazioni di strategie per garantire sia la sicurezza alimentare sia il rispetto della legislazione vigente nei diversi ambiti di interesse.