



Qui Prodotti Sicuri

Il controllo dei prodotti ortofrutticoli lungo la filiera a garanzia del consumatore

Prodotti controllati e sicuri nei negozi al dettaglio aderenti a FIDA Confcommercio Bologna grazie al monitoraggio igienico sanitario del CAAB

Nel settore alimentare del fresco spesso l'informazione ai consumatori sulla provenienza, la qualità, la salubrità dei prodotti non è completa. Per questo motivo si è ritenuto importante realizzare il progetto Qui Prodotti Sicuri.

“La presentazione di questo marchio è una ulteriore testimonianza di come Confcommercio Ascom Bologna ed i suoi associati siano sensibili ai temi della freschezza, della qualità e della sostenibilità che vuol dire anche che mostrano grande attenzione all'educazione alimentare ed alla identità territoriale dei nostri prodotti” presenta Valentino Di Pisa Vice Presidente Confcommercio Ascom Bologna e Presidente Fedagro Mercati.

In particolare questa iniziativa, alla quale hanno già richiesto di aderire 28 aziende associate a FIDA Confcommercio Bologna, si propone di far conoscere la qualità dei prodotti ortofrutticoli acquisiti presso il CAAB, il Centro Agro Alimentare di Bologna garantiti, oltre che dai sistemi di autocontrollo dei grossisti operanti all'interno del mercato, dalla certificazione SGS che ogni operatore del mercato ha voluto ottenere e, soprattutto, dai controlli a campione dell'Azienda USL di Bologna che ne garantisce la salubrità.

"Siamo l'ultimo anello della catena prevista da questa importante iniziativa e in questo modo siamo i più vicini al consumatore finale. Possiamo consigliarlo su come utilizzare i prodotti, possiamo diffondere e dare coscienza dell'eccellenza e della sicurezza dei prodotti distribuiti del CAAB e, come portavoce, contribuire a diffondere tutte le informazioni sulla qualità e le caratteristiche dei prodotti in vendita nei nostri negozi" spiega Marinella Degli Esposti Presidente FIDA Bologna.

Per esportare la garanzia di acquisizione dei prodotti ortofrutticoli al consumatore finale, la FIDA Confcommercio ASCOM Bologna, ha stretto una collaborazione con il CAAB e la Federgrossisti ottenendo, per Qui Prodotti Sicuri anche il patrocinio dell'Azienda USL città di Bologna.

«A CAAB oltre 2.400.000 quintali di ortofrutta sono annualmente commercializzati nel segno della salutare alimentazione, grazie a controlli accurati e capillari con oltre 100mila analisi annue sui principi attivi e micro-organismi di frutta e verdura. Una filosofia complessiva che ci ha portato a realizzare, nella nuova Area Mercatale, stabilimento e uffici totalmente ecosostenibili dal punto di vista energetico grazie all'impianto fotovoltaico su tetto (oltre 100.000 mq per 15 milioni di Kwh). Mentre stiamo lavorando al progetto di movimentazione elettrica e sostenibile per l'ultimo 'miglio' dei trasporti nel cuore della città, con “Qui prodotti sicuri” CAAB sarà già garanzia di qualità e sostenibilità per tutti gli acquisiti al dettaglio nei negozi del centro storico» dichiara Andrea Segrè, Presidente CAAB, Centro Agroalimentare di Bologna

«La sicurezza alimentare è sempre stata la priorità del CAAB: grazie all'impegno del nostro Servizio Qualità abbiamo acquisito sin dal 2002 la certificazione di prodotto da parte dell'ente internazionale SGS. CAAB è stata la prima struttura del suo genere ad essere certificata al mondo e rimane a tutt'oggi l'unica struttura europea. Il nostro data base dopo dodici anni di attività dispone di oltre un milione di dati all'interno, essenziali per indirizzare le analisi e lavorare in chiave di prevenzione e tutela della sicurezza alimentare. Per questo, oltre che per l'efficienza della piattaforma logistica considerata la più innovativa

a livello europeo, CAAB è diventato esempio per omologhe strutture mercatali di tutto il mondo, dalla Francia al Belgio, Brasile, Cina, Giappone e USA. Siamo lieti di conferire a "Qui prodotti sicuri" l'expertise CAAB e di estendere il nostro impegno per la sicurezza alimentare fino alle tavole dei cittadini, grazie alla collaborazione con Ascom e Fida Confcommercio. Offrendo contestualmente ai negozi del centro storico la medesima garanzia di una grande catena di distribuzione. Frutta e verdura sono al centro della Dieta Mediterranea, la sicurezza della nutrizione va per noi di pari passo con la promozione di un'alimentazione sana e salutare» spiega Alessandro Bonfiglioli, Direttore Generale CAAB, Centro Agroalimentare di Bologna

"Quando abbiamo iniziato a costruire il nostro sistema di monitoraggio igienico sanitario, oltre quindici anni fa, volevamo arrivare dare la stessa garanzia al consumatore che acquista in un piccolo negozio rispetto a quello che compra in una grande catena - sottolinea Duccio Caccioni, Direttore Marketing e Qualità CAAB, Centro Agroalimentare di Bologna - Il sistema di monitoraggio oggi supporta una certificazione di prodotto rilasciata dal maggiore ente di certificazione internazionale, la svizzera SGS. In pratica noi lavoriamo con un grande data base che ci permette di prevenire i problemi legati a pesticidi o tossine presenti oltre la norma su frutta e verdura. In base a una serie di calcoli probabilistici, oltre che di informazioni raccolte, indirizziamo le analisi chimiche e microbiologiche - che così non sono fatte a caso ma sulla base di reali fattori di rischio. Il sistema funziona molto bene e non è un caso che molte delegazioni estere visitino il CAAB ogni anno per studiare il nostro sistema. In questi anni di attività possiamo dire di avere evitato molte volte che merci potenzialmente pericolose potessero venire acquistate dai consumatori. Questo per noi rappresenta un grande motivo di orgoglio".

Dal 29 maggio sarà possibile, a Bologna e nell'area metropolitana, far riconoscere al pubblico gli esercizi commerciali dove poter acquistare i prodotti provenienti dal CAAB. Ad ogni esercente aderente al progetto sarà consegnato un Kit composto da:

- una vetrofania con il logo Qui Prodotti Sicuri studiato per permettere il riconoscimento del punto vendita che commercializza questi prodotti

- cartellini con il logo dell'iniziativa sui quali saranno indicati utili riferimenti per il consumatore quali la filiera di prodotto, il nome, la provenienza, la categoria, la calibratura e il prezzo.

Dal prossimo mese di settembre saranno in distribuzione anche le shopper dedicate al progetto mentre, fin da subito, i negozianti saranno formati per poter dare il miglior supporto ai consumatori in merito alle conoscenze delle caratteristiche di salubrità dei prodotti in vendita.

"La nostra Associazione spesso e con piacere, nel suo operare, riconosce e promuove progetti ed eccellenze del nostro territorio. Qui prodotti sicuri è un'iniziativa di buona collaborazione e integrazione tra diverse importanti realtà. I prodotti del CAAB, l'impegno dei grossisti e il lavoro dell'azienda USL ha consentito ai nostri commercianti l'acquisizione e la vendita di prodotti sicuri per salubrità e provenienza. Abbiamo voluto fornire, insieme a FIDA Bologna, uno strumento di orientamento sia ai nostri soci sia al consumatore nella fase della scelta e dell'acquisto" conclude Giancarlo Tonelli Direttore Generale Confcommercio Ascom Bologna.

Gli esercenti che ogni giorno si recano presso il CAAB per rifornirsi di frutta e verdura potranno così mettere a disposizione dei clienti prodotti "sicuri" offrendo garanzie alla clientela che, nel vasto panorama delle offerte, spesso risulta condizionata da una scarsa e non corretta informazione su ciò che acquista.

L'adesione dell'azienda al progetto Qui Prodotti Sicuri è a titolo gratuito. E' sufficiente infatti:

- essere iscritti e in regola con il pagamento della quota associativa di Confcommercio Ascom Bologna;
- effettuare il 90% dei rifornimenti di frutta e verdura presso il CAAB;
- essere dotati di manuale haccp e di seguire le disposizioni in esso contenute.

Per aderire al progetto qui indichiamo i recapiti di FIDA Confcommercio Ascom Bologna:

051 6487569 – e-mail federazioni@ascom.bo.it.

Info: segreteria@volpesain.com