



Bologna, Caab e Fida nel progetto «Qui Prodotti Sicuri»

Nel settore alimentare del fresco spesso l'informazione ai consumatori sulla provenienza, la qualità, la salubrità dei prodotti non è completa. Per questo motivo la Fida Confcommercio Ascom Bologna ha stretto una collaborazione con il Centro Agro Alimentare (Caab) e la Federgrossisti per realizzare il progetto "**Qui Prodotti Sicuri**", patrocinato dell'Azienda Usl città di Bologna.

L'iniziativa si propone di fare conoscere la qualità dei prodotti ortofrutticoli acquisiti al Caab, 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 che ne garantisce la salubrità.

Ad oggi, hanno già richiesto di aderire a "Qui Prodotti Sicuri" 28 aziende associate a Fida Confcommercio Bologna. "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", dice **Valentino Di Pisa**, vice presidente Confcommercio Ascom Bologna e presidente Fedagro Mercati.

"Siamo l'ultimo anello della catena prevista da questa importante iniziativa e in questo modo siamo i più vicini al consumatore finale - aggiunge **Marinella Degli Esposti**, presidente Fida Bologna - 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".

"Al Caab oltre 2,4 milioni di 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 - dichiara **Andrea Segrè**, presidente Caab - 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 100mila 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".

"La sicurezza alimentare è sempre stata la priorità del Caab - aggiunge **Alessandro Bonfiglioli**, direttore generale 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".

"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 - 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. Il sistema funziona molto bene e non è un caso che molte delegazioni estere visitino il Caab ogni anno. 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 Usi 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: 051 6487569 – e-mail: federazioni@ascom.bo.it.