

Prodotti agricoli sicuri e di qualità con lo standard GlobalGAP

Il GlobalGAP è stato adottato dalla grande distribuzione internazionale, in collaborazione con gli agricoltori. Oggi è lo standard globalmente riconosciuto che certifica la qualità e la sicurezza dei prodotti agricoli.

a cura di **Carmelo Sigliuzzo**
CMi Italy

Il protocollo GlobalGAP, voluto ormai da quasi un decennio da un lungimirante gruppo di operatori della distribuzione organizzata e rappresentanti di gruppi di produttori europei (Euro Retailer and Produce Working Group, da cui il nome EurepGAP cui eravamo abituati sino a pochi mesi fa), è una risposta a carattere volontario che intende stabilire regole comuni applicabili da qualsiasi fornitore di ortofrutta della moderna distribuzione.

Il GlobalGAP si è imposto quale elemento chiave di riferimento per l'applicazione delle Buone Pratiche Agricole (Good Agriculture Practices) sul mercato globale, trasferendo e interpretando le

richieste dei consumatori in requisiti per la produzione agricola.

La felice intuizione europea ha avuto tanto successo al punto che oggi il protocollo ha assunto un'importanza di livello mondiale: giunto alla sua terza revisione nel 2007, ha cambiato nome, assumendo una maggiore visibilità di livello "globale". In virtù di queste considerazioni, a settembre 2007, in occasione dell'incontro annuale tenutosi a Bangkok, fu sancito il passaggio da EurepGAP a GlobalGAP.

Il protocollo intende proporre un sistema di gestione integrato per le aziende, che è stato sintetizzato, con la solita efficacia dei termini anglo-





sassoni (qualsiasi traduzione non renderebbe appieno il significato), in Integrated Farm Assurance. Infatti, l'innalzamento del livello di attenzione e l'enorme successo e diffusione avuti a livello mondiale nel settore dell'ortofrutta hanno permesso di ampliare il campo di applicazione di questa norma, oggi esteso a tutte le produzioni vegetali, ma anche a quelle animali (latte, carni e prodotti ittici) e ai relativi mangimi, e a produzioni particolari come tè, caffè, fiori e piante ornamentali.

50

I contenuti

La norma risponde alle più comuni richieste dei mercati e dei consumatori, sempre più attenti ad aspetti specifici fino a qualche tempo fa non considerati. I fin troppo noti scandali alimentari degli ultimi anni hanno infatti avuto soprattutto l'effetto di modificare il comportamento dei consumatori. In Europa, gran parte dei requisiti del protocollo sono già coperti da norme cogenti a volte poco conosciute dagli operatori del settore. Gli elementi principali sviluppati dal GlobalGAP sono riassumibili nelle seguenti tematiche:

- salute, sicurezza e *welfare* dei lavoratori;
- tutela e conservazione dell'ambiente;
- gestione dei rifiuti e residui aziendali e loro riutilizzo;
- tracciabilità;
- gestione consapevole degli OGM e del materiale di propagazione;

- gestione del suolo e della fertilizzazione;
- gestione delle risorse idriche e irrigazione;
- difesa integrata delle colture e corretto utilizzo dei fitofarmaci;
- gestione della raccolta e manipolazione dei prodotti in condizioni controllate di igiene e qualità.

Le novità

Le principali novità introdotte con la revisione 3 del marzo 2007 sono rappresentate innanzitutto dalla nuova struttura della norma. Questa, infatti, è suddivisa, per il settore ortofrutta fresca, in tre sezioni principali:

- *AF - All Farm*, che comprende i requisiti applicabili a tutte le tipologie aziendali;
- *CB - Crop Base*, per le aziende di produzione vegetale;
- *FV - Fruit and Vegetable*, comprendente i requisiti specifici per l'ortofrutta.

Il numero totale di punti di controllo è passato da 214 a 236 e ad una parte di questi è stato attribuito un diverso peso ed importanza rispetto alla precedente revisione (ricordiamo che i requisiti sono distinti in Maggiori, Minori e Raccomandazioni).

Nel nuovo protocollo è del tutto evidente un approccio più deciso verso l'applicazione del metodo della produzione integrata, andando oltre il concetto di Buone Pratiche Agricole. L'attenzione, infatti, è rivolta alla conoscenza specifica delle tecniche di difesa adottate, ai metodi preventivi, alle attività di monitoraggio in campo ed alle modalità di intervento ("[...] favorendo il ricorso, per quanto possibile, a metodi non chimici"). Anche dal punto di vista della gestione della fertilità dei suoli, il protocollo ora richiede che le fertilizzazioni siano stabilite sulla base di un vero e proprio piano di concimazione, redatto conoscendo le dotazioni del terreno ed i fabbisogni specifici della coltura.

L'impiego delle acque irrigue è subordinato ad una preliminare valutazione dei rischi (anche in considerazione dei parametri microbiologici) ed alla necessaria autorizzazione pubblica per l'utilizzo.

In merito alla tutela e salvaguardia dei lavoratori, è oggi richiesto che vi sia evidenza del rispetto delle norme vigenti in materia di impiego e di sicurezza, della formazione specifica in tema di sicurezza e igiene, e che siano garantiti servizi igienici e spazi adeguati per il consumo di alimenti anche in campo, quando necessario.

L'ultima novità interessante è relativa alla qualità ed al controllo dei prodotti, sia in campo che nei magazzini di confezionamento.

I nuovi requisiti introducono un evidente interesse verso la verifica ed il mantenimento delle caratteristiche dei prodotti, anche attraverso il controllo delle temperature e delle condizioni di conservazione.

Le richieste della GDO

Gli operatori italiani vivono tutti i giorni le mutevoli richieste dei principali mercati di riferimento, che pretendono in maniera sempre più stringente un elevato livello di garanzie sia dal punto di vista della sicurezza alimentare che, più in generale, della qualità dei prodotti. Garanzie che, non prescindendo dalle norme obbligatorie in materia (su tracciabilità, residui di fitofarmaci, autocontrollo igienico, imballaggi, sicurezza dei lavoratori ecc.), a volte impongono ulteriori limiti agli operatori agricoli.

Tutto questo provoca, di fatto, una selezione degli operatori, sia a livello produttivo che distributivo, con progressiva emarginazione e scomparsa delle aziende non in grado di rispondere in maniera adeguata a queste richieste.

D'altra parte, però, ciò rappresenta un'opportunità importante per tutte quelle aziende che hanno imboccato decisamente la strada della qualità, essendo capaci di gestire le differenti richieste dei mercati.

È ormai noto che i principali mercati di riferimento per l'ortofrutta sono proprio quello tedesco e quelli nordeuropei in generale, che per primi hanno promosso e richiesto l'adesione al GlobalGAP.

Sul territorio nazionale vi hanno aderito immediatamente molte di quelle aziende abituate a lavorare secondo schemi volontari imposti dalla distribuzione organizzata italiana e che hanno già da tempo attivato sistemi di gestione della qualità. Un percorso certamente non privo di difficoltà iniziali, ma che con il tempo ha saputo premiare le intere filiere produttive che lo hanno intrapreso.

Quale scenario possibile?

Certamente la certificazione dei prodotti non è lo strumento che tutto risolve o in grado di superare i "moti vorticosi" dei mercati, specialmente in momenti come quelli che stiamo attraversando. Ma la sfida della globalizzazione e l'allargamento dell'Unione Europea rappresentano un'opportunità, anche in considerazione dell'avvio dell'area di libero scambio euro-mediterranea, prevista per il 2010.

A partire da tale data, secondo quanto stabilito durante la conferenza euro-mediterranea di Barcellona del 1995, vi sarà la possibilità di scambiare liberamente merci con i Paesi della riva Sud del Mediterraneo (Tunisia, Egitto, Marocco, Turchia e tanti altri), così come già avviene all'interno dell'Unione Europea. Ciò al fine di creare una macro area commerciale in grado di riequilibrare le macro aree emergenti (in particolare quella del Pacifico).

In questo contesto, la nostra agricoltura, di tradizione antica, ma dotata di strutture moderne e di capacità imprenditoriali apprezzate dai principali mercati internazionali, deve poter svolgere un ruolo propulsivo.

Sarebbe quindi opportuno cominciare a lavorare per il riconoscimento di quel "Sistema Italia" che è organizzato attorno alle organizzazioni dei produttori, ai disciplinari della produzione integrata (in molte aree della nostra penisola ormai applicati da lungo tempo), agli schemi di certificazione volontaria e a tutte quelle attività e servizi che dimostrano la qualità dei prodotti e la capacità di gestire i processi in maniera controllata. Un "Sistema Italia" che, superando ogni velleità campanilistica, metta in luce e sia capace di far riconoscere le proprie Buone Pratiche Agricole sui mercati internazionali.