Titolo: ***Qualificazione dei prodotti e dei processi produttivi.***
A cura del ***prof. Enrico Allemani***

Negli ultimi anni i sistemi agroalimentari moderni hanno vissuto profonde trasformazioni attuate all'interno di percorsi distinti. Ad incrementare questi mutamenti ha contribuito, con un certo peso, l'evoluzione dei consumi anche con una differenziazione della domanda in diverse tipologie di beni che vanno dai prodotti di primo consumo a quelli definiti locali. Inoltre, visto che i prodotti agroalimentari sono oggetto di attenzione da parte del consumatore finale, in quanto strettamente correlati con la salute dell'uomo, l'operatore pubblico ha interesse a tutelare tale bene richiedendo alle aziende del settore la qualità sia del loro prodotto, attraverso requisiti minimi standard, che di processo produttivo oltre ad una esatta comunicazione delle informazioni. Le imprese, per ottimizzare meglio le proprie risorse, devono a monte, attuare un processo di pianificazione strategica e controllo che riguardino la predisposizione di un piano di management aziendale strutturato da una serie di componenti (economiche, finanziarie, di investimenti, patrimoniali) in coerenza con la *mission* aziendale. L'efficienza gestionale genera un maggior fabbisogno di controllo della filiera produttiva sia a livello di metodo organizzativo intra-aziendale che inter-aziendale. Questo facilita i processi ed i rapporti con i fornitori permettendo di selezionare gli stessi per caratteristiche di lavorazione attraverso verifiche ispettive, verifiche dei capitolati e volendo, verifiche analitiche nei vari punti della filiera e sul prodotto finito. Ad esempio gli operatori, per ripercorrere a doppio senso di lettura la storia del prodotto, dalle materie prime e ingredienti utilizzati alle fasi operative del flusso (stoccaggio, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, controlli di sistema) possono utilizzare il sistema H.A.C.C.P. per identificare le materie prime soggette a potenziali criticità così da poter organizzare un sistema di adeguata rintracciabilità, come una registrazione più estesa al codice di prodotto/lotto, o dove è possibile, collegare le singole forniture di materie prime ai singoli lotti di prodotto finito in modo da creare un filo conduttore tra lo stesso e la materia impiegata. Nella gestione di sistema, tali indicazioni sono utili all'operatore per raccordarle con quelle relative al controllo del processo produttivo. Inoltre, la qualificazione dei prodotti passa anche attraverso l'etichettatura, in quanto la comunicazione delle caratteristiche identificative delle materie prime impiegate, sia nelle singole fasi di produzione che nella formazione dei prodotti finiti, permette alle

aziende di aumentare l'efficacia di controllo dei processi e al consumatore di possedere tutte le informazioni necessarie per conoscere il prodotto che intende acquistare.

Bibliografia/Sitografia

Agriregionieuropa anno 5 n°17, Giu 2009- Strategie di qualificazione dei prodotti e governance nell'agroalimentare: il caso delle produzioni biologiche- Marcello De Rosa a, Carlo Russo Università di Cassino, Dipartimento Istituzioni Metodi quantitativi e Territorio Introduzione **(1)**

Giovanni Belletti, Andrea Marescott – la qualità nel sistema agro-alimentare- Università di Firenze – Corso di lurea in economia aziendale

Linee guida della rintracciabilità dei prodotti alimentari - Sapori e gusti di Sicilia