



Avv. Alberto Fugagnoli
avvocato dello studio legale
Avv. Gaetano Forte

La logistica del food

Le moderne imprese alimentari sono di frequente chiamate a confrontarsi con problemi di logistica e, in quest'ottica, la tendenza più recente sembra essere quella dell'integrazione, della gestione centralizzata e terziarizzata della stessa. Il supply chain management ossia "il processo di pianificazione, implementazione e controllo dell'efficiente ed efficace flusso e stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti e delle relative informazioni dal punto di origine al punto di consumo con lo scopo di soddisfare le esigenze dei clienti" è concetto sempre più in auge nel comparto alimentare soprattutto per le grandi aziende che maggiormente avvertono l'esigenza di coordinamento tra fornitori, clienti e distribuzione. Il prodotto alimentare presenta da un punto di vista logistico spiccate peculiarità. Innanzitutto necessita il rispetto di norme igieniche, criteri microbiologici, di mantenimento della catena del freddo, inoltre deve fare i conti con svariati altri oneri, quali rintracciabilità, etichettatura, mantenimento della catena del freddo, trasporti, magazzinaggio,

manipolazione e distribuzione, che trovano come fonte di regolamentazione un complesso apparato normativo di matrice sia comunitaria che nazionale. D'altra parte è anche vero che l'impresa moderna non può permettersi sprechi, giacenze o invenduti ed ecco che la logistica è preventivamente chiamata ad individuare i bisogni di mercato, tenere monitorati i flussi di vendita prevedendone l'evoluzione nell'ottica del duplice obiettivo della customer satisfaction e del massimo contenimento dei costi.

I prodotti alimentari sono di regola prodotti soggetti a scadenza, quindi a shelf life limitata. Il problema della ottimizzazione della gestione delle scorte di magazzino acquista tanto più spessore quanto più è elevato il tasso di deperibilità dell'alimento. Il prodotto deperibile necessita, infatti, di rapidi processi distributivi e di particolare attenzione al rispetto delle condizioni di conservazione dell'alimento durante la movimentazione, lo stoccaggio, la manipolazione ed il trasporto. Per fare un esempio, un'impresa che effettua servizi logistici riguardanti prodotti alimentari deperibili dovrà innanzitutto rispettare le temperature imposte e mantenere la catena del freddo entro le prescritte tolleranze, verificare la separazione fisica tra le derrate incompatibili e, al contempo, garantire tempismo e rapidità nell'effettuazione di tutte le operazioni allo scopo di consentire che il prodotto giunga sul mercato con un'accettabile "vita residua". In misura più o meno accentuata incidono, infatti, sulla logistica del food numerose norme dettate in materia di igiene e sicurezza del prodotto alimentare tra cui, la L. 30 aprile 1962 n. 283, il DPR 27 marzo 1980 n°1980 e, sul piano comunitario, il Regolamento 178/2002, il Reg. CE 852/2004 (sull'igiene dei prodotti alimentari), il Reg. CE 853/2004 (norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale), il Reg. CE 854/2004 (sui controlli ufficiali sui prodotti di origine animale), il Reg. CE 882/2004 (controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali), il Reg. CE 2073/2005 (sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari). Tali provvedimenti costituiscono oggi la garanzia legislativa della messa in commercio di prodotti sicuri dal punto di vista igienico e sanitario e della efficace gestione di eventuali crisi od allerte. Il Reg. 178/2002 ha, ad esempio, introdotto il concetto della rintracciabilità degli alimenti, implicando la necessità per tutti gli operatori del settore di dotarsi di procedure e strumenti in grado di garantirla. Il Reg.to 852/2004 evidenzia l'importanza del mantenimento della catena del freddo.

In conclusione di questo breve excursus, si segnala inoltre che importanti disposizioni in materia di temperature e modalità di trasporto delle sostanze alimentari in generale sono altresì contenute nel (seppur datato) DPR 327/1980, ai sensi del quale il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dalla promiscuità del carico, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.