

WEBINAR PRODOTTI ETNICI

Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino

Mercoledì 29 settembre 2021

L'ESPERIENZA SLOW FOOD

Intervento di Andrea Ferrioli

Responsabile Importazioni della società cooperativa Scambi Sostenibili

Contesto

Scambi Sostenibili è una cooperativa di commercio equo e solidale che importa e distribuisce in Italia anche prodotti alimentari da paesi cosiddetti “in via di sviluppo”. Per queste competenze e per il suo ruolo di responsabile tecnico ed importatore del Presidio dei Datteri dell'Oasi di Siwa, è stata chiamata da Slow Food International fin dal 2012 ad occuparsi delle importazioni dei prodotti dei Presidi e delle Comunità del Cibo che partecipano a Terra Madre / Salone del Gusto, il forum internazionale a cadenza biennale organizzato a Torino.

Procedura usuale

Normalmente, per procedere all'importazione di un alimento, che sia materia prima o un prodotto trasformato, si dovrebbe verificare una checklist che aiuta ad evitare passi falsi:

- Prima di tutto, chiare la natura del prodotto, i suoi ingredienti, gli allergeni, come sia stato raccolto e selezionato oppure lavorato;
- In base a queste informazioni, registrare tutti gli obblighi sanitari relativi da rispettare;
- Poi, verificare come il prodotto sia classificato dal punto di vista doganale, quindi quali requisiti formali debba rispettare e a quali imposte sia soggetto;
- In base ai primi punti, che offrono un quadro di fattibilità dell'operazione, è fondamentale appurare che il fornitore possa garantire i protocolli igienici adeguati ai requisiti sanitari attesi e abbia tutte autorizzazioni necessarie per fornire la documentazione richiesta;
- Infine, soprattutto in caso di prodotti mai importati in precedenza, è doveroso verificare di possedere tutti i requisiti in quanto importatori.

Eccezionalità della situazione

Questa breve lista di valutazione non poteva essere seguita pedissequamente nel caso della manifestazione di Slow Food, essendo un buon numero di prodotti assolutamente non classificati, da un lato, ed essendo spesso i fornitori completamente non pronti a fornire la documentazione richiesta, anche in assoluto rispetto di standard sanitari adeguati, che rimangono il principio cardine e la questione sostanziale più importante. Al di là di tutto, poi, mancava il tempo materiale per risolvere le questioni formali in luoghi spesso isolatissimi.

Soluzione trovata per Terra Madre / Salone del Gusto

Slow Food ha dunque pensato di convocare un tavolo di collaborazione coinvolgendo il Ministero della Salute, l'ASL di Torino, l'Agenzia delle Dogane degli uffici territoriali interessati, il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino e l'IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, arrivando a creare un protocollo d'intesa che prevedeva le analisi preventive di tutte le partite di prodotti che si pensava di importare per la fiera e la possibilità di richiedere deroghe per la sola durata della manifestazione, nel caso in cui fosse risultato davvero impossibile risolvere le questioni documentali.

Risultati

Quel protocollo ha funzionato sicuramente dal punto di vista sanitario, perché tutti i prodotti che sono giunti sui banchi di Terra Madre erano assolutamente sani e correttamente etichettati. Certamente, però, qualche problema formale ai punti di ingresso lo abbiamo vissuto: sono stati richiesti approfondimenti anche nonostante la presenza di analisi preventive e documentazione ineccepibili.

E' accaduto perché, come in ogni ambito, ogni operatore ha la sua sensibilità e la sua cultura e la percezione di "cibo etnico", "esotico" o semplicemente "sconosciuto", cambia a seconda del contesto e della cultura di ognuno ed è questa sensibilità a guidare le decisioni, quando la normativa non offre una risposta chiara.

Cosa ci insegna questa esperienza?

Certamente che preparare con cura l'importazione e l'introduzione sul mercato di un prodotto "etnico" è fondamentale: avvalersi della consulenza preventiva di esperti in materia di alimenti ed etichettatura, effettuare analisi mirate su campioni, analizzare tutto il flusso documentale e verificarlo internamente per tempo sono tutte azioni che prevengono la stragrande maggioranza delle questioni che possono insorgere lungo il percorso.

Allo stesso tempo, dobbiamo ricordare che all'operatore alimentare, ovvero l'importatore e/o il distributore dell'alimento introdotto sul mercato, viene conferita tutta la responsabilità dello stesso e vengono riversati tutti i costi della messa sul mercato dei prodotti etnici nel pieno rispetto delle regole, che a volte, per stessa ammissione di chi le deve far rispettare, non sono chiarissime.

Per ottenere un risultato virtuoso, perciò, è sempre necessaria una forte collaborazione tra le componenti che operano lungo il flusso di approvvigionamento delle merci, etniche o meno, instaurando un sistema di continuo apprendimento e miglioramento, sia dal punto di vista pratico che normativo.