

COSA C'È DIETRO LA SPIGA

La sappiamo riconoscere e la vediamo da anni sui prodotti gluten free. Ma come si ottiene e quali sono le regole da osservare?

Di **Susanna Neuhold**
RESPONSABILE NAZIONALE AREA FOOD AIC

Iniziamo con questo numero una serie di tre articoli per spiegare in dettaglio cosa sia la ormai nota Spiga Barrata: chi ci lavora, come viene concessa, come vengono svolti i controlli nelle aziende, cosa sia il Marchio europeo. Vediamo ora come funziona nel dettaglio il processo di licenza.

Il marchio Spiga Barrata è dedicato agli alimenti confezionati. Oltre ai prodotti sostitutivi per celiaci, possono riportare il Marchio anche tutti i prodotti del libero commercio con un contenuto di glutine inferiore a 20 ppm. Il Marchio non viene invece concesso a prodotti sfusi, a locali della ristorazione o a detersivi/cosmetici.

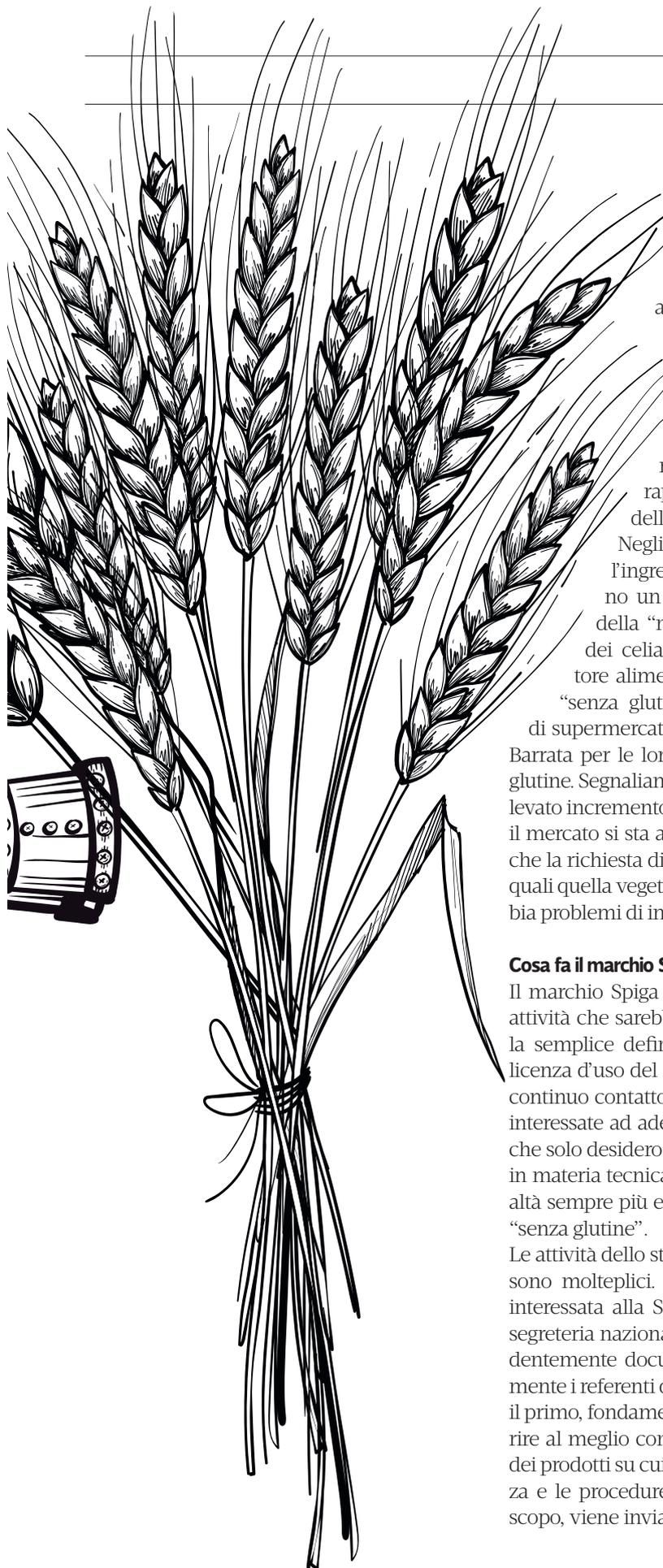
Lo staff del marchio Spiga Barrata è costituito da due tecnici che seguono il processo di licenza più un team di tre auditor e una risorsa part-time dedicata agli aspetti più commerciali dell'attività, come il primo contatto con le aziende.

Al momento l'attività relativa alla concessione della Spiga Barrata coinvolge 200 aziende (di cui 132 già licenziatarie) afferenti a diverse categorie merceologiche e più di 200 stabilimenti di produzione, per un numero complessivo di 2354 prodotti già licenziatari del Marchio.

I prodotti a marchio Spiga Barrata

Le categorie più rappresentate sono quelle di salumi-insaccati (con 633 prodotti), biscottidolci-merendine-torte (369 prodotti) e pasta-





gnocchi (304). Ritenendo nostro compito cercare di offrire la massima garanzia sulla più ampia gamma di tipologie di prodotti, ci adoperiamo anche in un'opera di sensibilizzazione delle aziende i cui prodotti appartengono a categorie merceologiche non ancora rappresentate nel panorama delle concessioni del Marchio. Negli ultimi anni abbiamo visto l'ingresso di prodotti che hanno un valore aggiunto nell'ottica della "normalizzazione" della vita dei celiaci: grandi marchi del settore alimentare che si sono aperti al "senza glutine" e sempre più catene di supermercati che hanno scelto la Spiga Barrata per le loro linee di sostitutivi senza glutine. Segnaliamo, infine, che oltre al già rilevato incremento dei prodotti Bio, di recente il mercato si sta adeguando a soddisfare anche la richiesta di chi scelga diete alternative quali quella vegetariana o vegana o di chi abbia problemi di intolleranza al lattosio.

Cosa fa il marchio Spiga Barrata

Il marchio Spiga Barrata copre una serie di attività che sarebbe limitativo chiudere nella semplice definizione "concessione della licenza d'uso del Logo". In realtà lo staff è in continuo contatto con le aziende, siano esse interessate ad aderire a questa attività o anche solo desiderose di ricevere informazioni, in materia tecnica come legislativa, sulla realtà sempre più emergente della produzione "senza glutine".

Le attività dello staff "Marchio Spiga Barrata" sono molteplici. Generalmente, un'azienda interessata alla Spiga Barrata si rivolge alla segreteria nazionale, e talvolta, se si è precedentemente documentata, contatta direttamente i referenti del Marchio. A questo punto il primo, fondamentale step, è quello di chiarire al meglio con l'interlocutore la tipologia dei prodotti su cui vorrebbe ottenere la licenza e le procedure di concessione. A questo scopo, viene inviata una mail all'azienda con

Che cosa è SBS

Tutte le attività di concessione del Marchio sono gestite per conto di AIC da Spiga Barrata Service che ne è licenziataria esclusiva per il territorio italiano. La Società Spiga Barrata Service nasce nel 2005 con lo scopo di offrire servizi di natura economica a favore dei celiaci. Nel 2010, la società ha modificato il proprio statuto per recepire gli indirizzi del decreto legislativo 155 che nel 2006 ha istituito la figura di Impresa Sociale SBS, oltre a gestire le licenze d'uso del Marchio Spiga Barrata, su concessione di AIC, è l'editore di Celiachia Notizie, del Prontuario degli Alimenti e della Guida Alimentazione Fuori Casa. Raccoglie i proventi della raccolta pubblicitaria e dei prodotti in Prontuario. Insieme ad AIC e Fondazione Celiachia fa parte del Gruppo AIC. Una impresa sociale è un'organizzazione imprenditoriale di qualsiasi forma e natura giuridica, che ha per statuto una missione di miglioramento sociale e/o ambientale e che per raggiungerla svolge un'attività commerciale sul mercato come una qualsiasi impresa for profit. Il profitto però non viene distribuito ai soci, ma viene gestito ed utilizzato come mezzo per rendere autosufficiente l'impresa stessa. Gli utili devono essere reinvestiti in attività di utilità sociale. Per maggiori informazioni su SBS e le sue attività, consulta il Bilancio Sociale AIC sul nostro sito www.celiachia.it.



tutte le informazioni necessarie, che comprendono tre documenti:

- ◆ il Disciplinare, che riporta tutti i requisiti tecnici che l'azienda deve soddisfare per poter ottenere il Marchio (procedure di produzione e controllo, tipologia delle materie prime ammesse, frequenza delle analisi di autocontrollo, ecc.)

- ◆ il Regolamento, con le procedure amministrative da seguire per ottenere la concessione del marchio Spiga Barrata (approvazione del preventivo, firma del contratto, approvazione delle etichette, modalità di ispezione e verifica, ecc.)

- ◆ il modulo "Richiesta Preventivo", in cui l'azienda inserisce informazioni circa i prodotti per cui intende ottenere la licenza e dati circa fatturato e stabilimento/i produttivo/i e di confezionamento. Alle aziende che vogliono utilizzare il Marchio si richiede, infatti, un contributo economico annuale variabile in base al fatturato, al numero dei prodotti (indicatore del valore commerciale della concessione, quindi del ritorno economico che l'azienda avrà dal suo utilizzo) e al numero di stabilimenti produttivi da visitare (indicatore delle spese di gestione che deve sostenere SBS). Questo contributo è essenziale, oltre che per coprire i costi interni relativi a questo progetto, per il finanziamento di tutti gli altri progetti che AIC quotidianamente segue per

migliorare la qualità di vita dei celiaci, sensibilizzare società e istituzioni ed aumentare il numero di diagnosi. La quota annuale è comunque analoga a quella delle certificazioni di sistema o di prodotto alimentare.

L'iter di concessione

Dopo che l'azienda interessata ha approvato il preventivo proposto, parte l'iter di concessione: l'azienda firma un contratto, che SBS stipula con l'azienda con la finalità di tutelare il logo di proprietà dell'AIC, quindi di tutti i celiaci. Tra i vari allegati del contratto (che comprende anche una copia di ogni etichetta verificata e approvata dalla Segreteria Marchio) c'è l'allegato che riporta la lista definitiva dei prodotti per cui SBS concede licenza d'uso del Marchio, che viene firmato dal Presidente di SBS e inviato all'Azienda solo al termine dell'iter di concessione.

Una volta firmato il contratto, viene pianificata una prima visita ispettiva (audit di concessione) per verificare il recepimento, da parte dello stabilimento produttivo, delle indicazioni per la produzione senza glutine descritte nel Disciplinare tecnico.

In occasione della prima visita ispettiva, preceduta da una pre-verifica documentale, gli auditor conducono un'approfondita analisi del piano di autocontrollo dell'azienda, per verificare:

Diffida delle imitazioni: la Spiga Barrata è una sola

La Spiga Barrata è un simbolo ormai universalmente riconosciuto per l'assenza di glutine. È molto frequente quindi che ci si possa imbattere in contraffazioni o abusi nel suo utilizzo. Una attività molto importante dell'AIC è proprio quella di perseguire ogni abuso. In alcuni casi può trattarsi di abusi fatti in buona fede, a dimostrazione di quanto la Spiga Barrata sia ormai entrata nell'immaginario comune come principale ed immediato simbolo dell'assenza di glutine; tuttavia è sempre possibile trovare una certa resistenza da parte dei "fruitori" non autorizzati, che magari utilizzano il Marchio per pubblicizzare con questa caratteristica prodotti a cui non può essere concesso (ad esempio cosmetici o prodotti per l'igiene personale) oppure punti vendita o ristoranti. In ogni caso, AIC prende un primo contatto con l'azienda, attraverso una mail o una raccomandata

che semplicemente mette in avviso circa l'errore in cui incorrono utilizzando un marchio registrato di proprietà di AIC, peraltro nato con uno scopo ben preciso e con un valore di sicurezza validato in quanto riconosciuto dal consumatore. Solo nei rari casi in cui l'azienda non voglia adeguarsi, eliminando l'uso improprio o aderendo alle nostre procedure (qualora si tratti di prodotti alimentari confezionati), dobbiamo attivare il nostro consulente legale per far valere la nostra proprietà legale del Marchio. La segnalazione degli stessi celiaci è molto utile ad AIC per poter venire a conoscenza di questo genere di abusi il prima possibile. Importante però è ricordare che spighe barrate di fantasia non possono essere perseguite, ma solo quelle che riprendono la forma, le dimensioni e le caratteristiche precise del nostro logo registrato.

EVOLUZIONE DELLA SPIGA BARRATA NEGLI ANNI: DAL PRONTUARIO

	EDIZIONE 2014	EDIZIONE 2015	EDIZIONE 2016	EDIZIONE 2017*
 AZIENDE	98 +11%	108 +10%	118 + 9%	134 +14%
 PRODOTTI	1803 +14%	1863 +3%	2105 + 13%	2440 +16%

* i dati riferiti al 2017 sono da considerare indicativi in quanto alla data di stampa del magazine i lavori per il Prontuario non erano ancora conclusi

- ◆ la valutazione della criticità delle materie prime utilizzate e dei fornitori dell'azienda
- ◆ i controlli analitici eseguiti dall'azienda
- ◆ la formazione del personale
- ◆ le procedure di pulizia degli impianti
- ◆ in generale, tutte le procedure messe in atto.

Queste attività devono essere eseguite in modo tale da prevenire efficacemente il rischio di presenza di glutine nei prodotti finiti licenziatari del logo Spiga Barrata. Durante l'audit di concessione presso lo stabilimento produttivo e poi periodicamente, durante le visite ispettive di sorveglianza, gli ispettori di AIC:

- ◆ controllano la documentazione presente in azienda, in particolare verificando le procedure e le registrazioni dei controlli e delle pulizie e di tutto quanto sia stato considerato necessario a garantire l'assenza di glutine
- ◆ verificano impianti di produzione e magazzini di stoccaggio
- ◆ verificano la gestione della formazione e intervistano il personale per verificarne il grado di conoscenza delle problematiche connesse al rischio di presenza accidentale di glutine nei prodotti finiti
- ◆ prelevano campioni di prodotti finiti e materie prime che vengono avviati a laboratori d'analisi accreditati per la quantificazione del contenuto in glutine.

Cosa dice il Regolamento

Il Regolamento di concessione riporta la check-list (lista di verifica) che viene utilizzata dagli auditor nell'esecuzione delle visite ispettive per la verifica di ogni requisito del Disciplinare e la quantificazione tramite punteggio del livello di soddisfacimento del requisito da parte del sistema di autocontrollo dell'azienda (che può risultare totale, parziale, insufficiente).

La check-list compilata in sede di audit è parte integrante del report di audit e ci permette di evidenziare sia il livello di adesione generale dell'azienda al nostro Disciplinare che eventuali aree carenti in dettaglio, nonché di monitorare nel tempo l'andamento delle verifiche sull'Azienda, nell'ottica del miglioramento continuo.

Il contratto di concessione di norma ha una durata di tre anni. Alla scadenza si invita sempre l'azienda a rinnovare per altri tre anni la concessione del Marchio.

Le ispezioni di verifica dei requisiti richiesti vengono effettuate almeno una volta all'anno. Il contatto con le aziende resta comunque costante nel tempo, per fornire consulenze circa le novità normative o anche tecnologiche, nonché per gestire richieste relative a nuovi prodotti o per ogni eventuale modifica di prodotti già licenziatari, dall'introduzione di un nuovo ingrediente al semplice cambiamento nella grafica dell'etichetta. ◆

La sospensione dell'uso del Marchio

Per qualsiasi anomalia o problematica che venga riscontrata dagli auditor durante le visite ispettive o che ci venga segnalata dai consumatori, SBS chiede all'azienda di definire nell'immediato opportune azioni correttive, che vanno comunque preventivamente sottoposte alla valutazione di SBS. L'azienda, inoltre, deve ricercare le cause delle problematiche, in modo da evitare che si ripetano.

In caso di non conformità gravi, chiediamo all'azienda controlli immediati sui prodotti già in vendita per confermare l'assenza di glutine e richiamo dei prodotti stessi dal mercato se questo requisito non risultasse rispettato. Il Regolamento prevede anche la sospensione del Marchio qualora l'azienda non riesca a risolvere i casi gravi di non conformità del prodotto, come la presenza di glutine superiore a 20 ppm; tuttavia questa evenienza ad oggi non si è mai presentata, a conferma dell'efficacia del sistema di controllo del marchio Spiga Barrata AIC.

