



Documento di posizione per l'acquisto responsabile di frutta e verdura fresche





Indice

1. Premessa: la qualità di frutta e verdura per Lidl	3
2. La qualità e la sicurezza come priorità di Lidl	3
2.1 Il Raggiungimento degli obiettivi insieme ai partner commerciali	4
2.2 La qualità certificata di Lidl: costante e coerente	5
2.3 Apprendere insieme: feedback, processi di feedback e sviluppo continuo	6
3. Il programma di riduzione dei pesticidi su frutta e verdura fresche	6
4. Una cooperazione quotidiana: i rapporti di Lidl con i suoi fornitori	8
5. Dal campo al punto vendita: il ruolo della collaborazione con i fornitori e della logistica	9
6. Ridurre lo spreco di cibo è una questione etica	9
7. Campo di applicazione e certificazioni	10
8. APPENDICE: Domande e risposte sui pesticidi	12



1. Premessa: la qualità di frutta e verdura per Lidl

La qualità e la sicurezza sono principi imprescindibili della politica di acquisto di Lidl.

Offrire ai propri clienti frutta e verdura fresche, sicure e di qualità è l'obiettivo che Lidl persegue nell'acquisto di tutti i propri prodotti ortofrutticoli freschi.

Per questo, Lidl ha instaurato rapporti di collaborazione costanti con i propri fornitori e ha creato processi logistici e qualitativi finalizzati a portare frutta e verdura della migliore qualità e freschezza dal campo ai punti vendita.

L'offerta di frutta e verdura fresche è strettamente dipendente dalle condizioni metereologiche. Anche al verificarsi di condizioni climatiche difficili, Lidl mantiene fede agli accordi presi con i propri fornitori e, se necessario, adatta i quantitativi di acquisto, dimostrando così di essere un partner affidabile per i produttori.

La reciproca e duratura fiducia che caratterizza i rapporti con i fornitori è, infatti, la base per garantire la qualità lungo tutta la catena di approvvigionamento.

2. La qualità e la sicurezza come priorità di Lidl

Il presupposto della qualità Lidl è garantire la sicurezza degli alimenti. Gli obiettivi, i controlli e le misure correttive vengono programmati, costantemente monitorati ed eventualmente ottimizzati sempre tenendo in considerazione le conoscenze scientifiche più recenti e la normativa di settore.

La valutazione di esperti esterni - Le analisi chimico-analitiche sulla presenza di residui di prodotti fitosanitari o altri contaminanti indesiderati nella frutta e verdura fresche vengono eseguite da laboratori e istituti esterni e indipendenti. Tali laboratori documentano e confermano il rispetto degli stringenti requisiti di qualità Lidl (elencati nel capitolo 3). Ogni anno, a livello di Gruppo oltre 21.000 risultati di analisi formano una fitta rete di processi di controllo analitico a tutti i livelli del flusso delle forniture. Allo stesso tempo, sono la base della collaborazione con le aziende coinvolte nella catena di approvvigionamento, allo scopo di ridurre in maniera efficace i pesticidi nella produzione di frutta e verdura fresche.

Controllo dei controllori- Tutti gli istituti di analisi incaricati da Lidl, nazionali e internazionali, soddisfano i criteri previsti dalle normative UNI CEI EN ISO/IEC 17025/2005 con relativo accreditamento. Anche Lidl stessa appura la qualità dei laboratori incaricati tramite l'esecuzione di "ring tests": queste analisi, effettuate su campioni standardizzati e senza dare alcun preavviso ai laboratori, servono a valutare le competenze dei singoli Istituti, permettendo di rafforzare l'eccellenza e il continuo sviluppo professionale dei nostri fornitori.

Qualifica del sistema di qualità Lidl- Lidl si impegna a sottoporre il proprio sistema di controllo della qualità alla valutazione di esperti esterni indipendenti, con l'obiettivo di essere allineato agli standard previsti a livello internazionale.

Lidl Italia si è recentemente aggiudicata per il quarto anno consecutivo il premio "Top Fresh Retailer" nell'importante categoria della "Sicurezza Alimentare". Ad attribuire il riconoscimento sono stati i più qualificati produttori e fornitori italiani di ortofrutta attraverso l'indagine svolta dalla rivista specializzata Fruitbookmagazine. A detta dei giudici che hanno partecipato all'indagine, Lidl Italia è "il Gruppo della GDO più attento alla sicurezza alimentare" perché mette in atto un piano di controlli e di verifiche molto severe per assicurare a tutti i clienti non solo prodotti di altissima qualità, ma anche altamente controllati e sicuri.

2.1 Il Raggiungimento degli obiettivi insieme ai partner commerciali

La qualità dei prodotti ortofrutticoli Lidl presuppone partner di elevata professionalità a tutti i livelli della catena di approvvigionamento.

I pilastri sulla qualità e la sicurezza di Lidl, specifici per l'assortimento di frutta e verdura, vengono definiti ed espressamente comunicati nel presente documento:

Collaborazione- La selezione di produttori e fornitori affidabili ed efficienti rappresenta un aspetto decisivo per fornire frutta e verdura fresche. Lidl collabora solo con partner che sono in grado di rispettare i rigorosi requisiti di qualità richiesti da Lidl (elencati nel capitolo 3).

Continuità e fiducia- Lidl predilige la continuità e l'affidabilità economica, basando i propri rapporti sulla stima e fiducia reciproca.

Trasparenza lungo tutta la catena di rifornimento - La catena di rifornimento per la frutta e la verdura fresche comprende tutte le imprese coinvolte all'interno della filiera, dal campo al punto vendita. Sin dalla semina Lidl richiede che vengano monitorate tutte le aziende operanti ad ogni livello della sua filiera. Le informazioni aggiuntive sulle superfici coltivate, le certificazioni e i metodi di coltivazione garantiscono il massimo livello di trasparenza e sicurezza e confluiscono nel sistema di trasparenza Lidl.

Informazioni complete - Con l'etichetta di tracciabilità, applicata su ogni cassetta di frutta e verdura fresche, Lidl garantisce in ogni fase della filiera la trasparenza sui prodotti. L'etichetta di tracciabilità Lidl riporta chiaramente su ogni confezione tutte le imprese coinvolte nella filiera, dal coltivatore all'impresa di imballaggio, fino al fornitore.

Comunicazione chiara - Lidl adotta una comunicazione chiara e trasparente con i propri partner commerciali. Questo fa sì che gli elevati requisiti e standard di qualità Lidl vengano condivisi da chiunque sia coinvolto all'interno della filiera.

2.2 La qualità certificata di Lidl

La frutta e la verdura di Lidl sono il risultato di processi di controllo standardizzati e continui. A questo scopo, Lidl si avvale sia di esperti interni sia di consulenti esterni di rinomati istituti di controllo. Queste misure sono ulteriormente integrate dalla partecipazione dei partner di Lidl ai sistemi di certificazione tra i più elevati in tutte le fasi della filiera, come descritto di seguito.

Controllo continuo dei prodotti - Tutte le forniture di frutta e verdura fresche vengono regolarmente controllate secondo processi standardizzati, che iniziano ben prima che il prodotto raggiunga i magazzini Lidl. Ad esempio, la valutazione dei rischi potenziali legati ad eventuali residui di pesticidi ha luogo già durante il trasporto della merce. I risultati dei rapporti delle analisi eseguite dai laboratori esterni vanno ad integrarsi anche con conoscenze specifiche sulle condizioni di produzione nelle zone di coltivazione.

Qualità senza eccezioni - Ogni consegna di merce in entrata nei magazzini viene esaminata senza eccezioni da personale Lidl qualificato, per verificare il rispetto delle caratteristiche merceologiche concordate.

2.3 Apprendere insieme: feedback, processi di feedback e sviluppo continuo

Uno dei principi fondanti di LIDL è “Chi smette di migliorarsi, smette di *essere bravo*”. Lidl si impegna per migliorare continuamente con l’obiettivo di offrire ai suoi clienti il migliore livello qualitativo. I risultati degli intensi processi di controllo costituiscono la base di questo processo di miglioramento permanente, in cui tutte le aziende partner lungo la filiera produttiva sono attivamente coinvolte.



3. Il programma di riduzione dei pesticidi su frutta e verdura fresche

La riduzione dei residui di pesticidi nei prodotti ortofrutticoli ha per Lidl la priorità assoluta.

L’obiettivo auspicabile comune di Lidl e dei suoi partner commerciali è quello di offrire frutta e verdura con un quantitativo di residui largamente al di sotto dei requisiti di legge e in continua riduzione. I requisiti indicati da Lidl per i pesticidi e i contaminanti di prodotti ortofrutticoli tollerano la presenza di residui soltanto in una misura ridotta rispetto alle disposizioni di legge e contribuiscono in modo evidente alla riduzione dei pesticidi.

Insieme ai fornitori e ai produttori di frutta e verdura fresche, Lidl ha stabilito un accordo mirato alla riduzione dei pesticidi, corredato da un programma ben preciso.

Il cuore del programma di riduzione dei pesticidi consiste nel continuo scambio di informazioni tra Lidl e i suoi fornitori e coltivatori circa i dati raccolti dalle analisi dei prodotti ortofrutticoli. Lidl intrattiene relazioni costanti con gli operatori coinvolti nella filiera al fine di assicurarsi che essi siano allineati ai requisiti Lidl. L’elevato numero di analisi sui residui effettuate consente a Lidl di essere aggiornata sulla quantità di residui di pesticidi che è possibile trovare nell’intero assortimento di frutta e verdura fresche.

Nel contesto del programma Lidl di riduzione dei pesticidi sono stati fissati specifici valori limite, i cosiddetti “valori delle specifiche Lidl per frutta e verdura fresche”, che si collocano al di sotto dei requisiti di legge (vedi tabella 1).

	Quantità massima di residui (%)		Numero max. di sostanze	ARfD (%)
	Singola sostanza	Σ delle sostanze rilevate		Singola sostanza
Requisito di legge	100	-	-	-
Specifica Lidl	33,3	80	5	100

Tabella 1 Confronto tra i requisiti di legge per i possibili residui di sostanze e i valori imposti dalle specifiche Lidl

I valori delle specifiche Lidl per frutta e verdura fresche sono:

- Il contenuto consentito di un residuo di una sostanza attiva non deve superare un terzo del livello limite imposto dalla legge.
- La somma dei rapporti (espressi in percentuale) tra la quantità di sostanza attiva eventualmente rilevata e il suo limite di legge non deve superare l’80%.
- Il numero di residui di sostanze attive non deve essere superiore a cinque.
- Il raggiungimento della dose acuta di riferimento (ARfD) non deve mai superare il 100%.

Le specifiche Lidl sono molto più severe e restrittive rispetto ai requisiti di legge. Tutto ciò permette selezionare solo partner in grado di soddisfare tali specifiche al fine di offrire un prodotto maggiormente controllato e sicuro.

La riduzione o l’eliminazione di sostanze problematiche nella produzione mondiale di frutta e verdura è per Lidl una priorità assoluta. Le oltre 21.000 analisi sui residui di sostanze eseguite per il Gruppo Lidl da laboratori terzi ed indipendenti permettono di conoscere in modo aggiornato la situazione delle sostanze usate nella coltivazione di frutta e verdura. Nel prossimo futuro il Gruppo Lidl lavorerà con fornitori selezionati in tutto il mondo su progetti di riduzione o eliminazione delle sostanze identificate come problematiche.

4. Una cooperazione quotidiana: i rapporti di Lidl con i suoi fornitori

Al fine di garantire l'integrazione dei severi requisiti di garanzia della qualità Lidl lungo tutta la filiera è necessario instaurare con i produttori, confezionatori e fornitori una partnership di fiducia e duratura.

Cooperazioni stabili - Lidl lavora con un pool selezionato di produttori con cui instaura rapporti di collaborazioni stretti. I partner, che siano agricoltori sul campo o in serra, sono sottoposti senza alcuna eccezione all'obbligo di certificazione, come indicato al paragrafo 6. Inoltre, Lidl supporta i suoi fornitori con feedback regolari e analisi approfondite per tenerne monitorati i progressi.

I partner, che siano agricoltori sul campo o in serra, sono sottoposti senza alcuna eccezione all'obbligo di certificazione, come indicato al paragrafo 6. Inoltre, Lidl supporta i suoi fornitori con feedback regolari e analisi approfondite per tenerne monitorati i progressi.

Acquisti pianificati - Le cooperazioni con i fornitori Lidl vengono gestite con una pianificazione annuale che incentiva la fiducia reciproca in tutti i processi commerciali. Da un lato, questo assicura la possibilità di pianificare le forniture di frutta e verdura con la freschezza e la qualità che si aspettano i clienti, dall'altro, Lidl sostiene i suoi partner anche quando le condizioni metereologiche causano diminuzioni dei quantitativi prodotti.

Distribuzione di prodotti naturali - I prodotti ortofrutticoli sono prodotti naturali. Un cambiamento del clima nelle aree del raccolto o una variazione della domanda del mercato richiedono una reazione tempestiva e ponderata. Se ad esempio il tempo è favorevole, le fragole possono essere raccolte prima oppure il raccolto dei cetrioli è molto più abbondante del previsto, il costante monitoraggio di Lidl del mercato e le sue infrastrutture consentono di commercializzare facilmente le quantità in eccesso. In questo modo, Lidl rappresenta un sostegno concreto per l'operatività di aziende spesso familiari o cooperative.

Insieme per i clienti - I coltivatori locali sono coloro che si assicurano che i prodotti abbiano il sapore che i clienti si aspettano. I coltivatori investono conoscenza e passione in ogni raccolto. Lidl continua a lavorare con i propri partner affinché producano i prodotti, le varietà e la qualità che i clienti richiedono.

Una filosofia che giova a tutti- I risultati del lavoro quotidiano di Lidl incoraggiano a perseguire questa filosofia di collaborazione reciproca da cui traggono vantaggio, da un lato i clienti, a cui viene proposta un'offerta di frutta e verdura fresche di alta qualità e dall'altro i fornitori, che possono contare su una cooperazione con un partner forte che mantiene la parola data.

5. Dal campo al punto vendita: il ruolo della collaborazione con i fornitori e della logistica

La frutta e la verdura di Lidl sono apprezzate dai propri clienti perché sono buone e fresche. Per garantirne la freschezza sono indispensabili la stretta cooperazione con i fornitori e una perfetta sinergia con la logistica.



6. Ridurre lo spreco di cibo è una questione etica

Ridurre lo spreco e la distruzione di cibo è una sfida che Lidl deve affrontare ogni giorno. Ancora di più quando si tratta di prodotti facilmente deperibili come frutta e verdura.

Consegne giornaliere- Nei punti vendita Lidl, la frutta e la verdura vengono consegnate fresche ogni giorno prima dell'apertura e controllate più volte al giorno. Inoltre, l'ordine viene effettuato giornalmente dai responsabili del punto vendita, sulla base del venduto giornaliero, dell'esperienza e della stagionalità. Questo non solo garantisce sempre la massima freschezza per il cliente, ma allo stesso tempo, contribuisce a ridurre lo spreco di cibo.

Flessibilità nella distribuzione- Lidl è in grado di assorbire eventuali aumenti di quantitativi o oscillazioni del raccolto, distribuendo le quantità offerte dai propri partner in modo ottimale.

“Oltre il carrello – Lidl contro lo spreco”- Lidl Italia attua, a partire da febbraio 2018, un programma di recupero delle eccedenze alimentari svolto in collaborazione con la Rete Banco Alimentare che prevede la donazione costante di prodotti alimentari non più vendibili secondo gli standard commerciali, ma ancora buoni e sicuri. Gli oltre 330 punti vendita dell’Insegna aderenti al programma sono abbinati a delle strutture caritative (mense, case famiglia, parrocchie...) che effettuano i ritiri di pane, frutta e verdura più volte a settimana direttamente presso i supermercati. Nel primo anno di attività sono state recuperate e donate 2.000 tonnellate di cibo che si sono trasformate in oltre 4.000.000 di pasti per chi ne ha bisogno. *(dati aggiornati a febbraio 2019)*

7. Campo di applicazione e certificazioni

Il presente Documento di posizione è trasparente e liberamente consultabile dal pubblico, si applica a tutti i prodotti a marchio proprio di Lidl Italia in assortimento continuativo, viene periodicamente aggiornato ed è vincolante sia all’interno sia all’esterno dell’Azienda. Il rispetto delle linee guida contenute viene richiesto ai fornitori già in fase di negoziazione commerciale.

L’intento di Lidl Italia è quello di continuare a sviluppare il presente Documento di posizione arricchendolo di nuovi traguardi. A tal fine, insieme ai propri fornitori, l’Azienda monitorerà i progressi conseguiti, sviluppando e stabilendo, se necessario, nuove misure vincolanti da adottare. In caso di scostamenti dall’obiettivo sarà necessario definire delle azioni correttive.

Lidl Italia intende esercitare la propria influenza a favore di un acquisto responsabile di frutta e verdura contribuendo così ad un cambiamento concreto sul mercato.

Lidl considera fondamentale l’applicazione degli standard sociali minimi nei rapporti con i partner commerciali. Con la firma del contratto, i fornitori si impegnano ad attuare il Codice di condotta di Lidl che si basa sugli standard dell’Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO), sulla Dichiarazione dei diritti umani delle Nazioni Unite o su altre direttive sovranazionali e sul Codice di condotta della Business Social Compliance Initiative (BSCI).

Inoltre, Lidl richiede a tutti i produttori di frutta e verdura una valutazione GRASP (GLOBALG.A.P. Risk Assessment on Social Practice) che esamina le condizioni di lavoro e pratiche sociali degli agricoltori .

In merito all'attuazione del presente Documento di Posizione, Lidl Italia si confronta con organizzazioni no profit specializzate e promuove i criteri di sostenibilità di diverse certificazioni, tra cui:

1. Rainforest Alliance, un'organizzazione che affronta alcune delle sfide come deforestazione, cambiamento climatico e povertà. La sua missione è quella di creare un sistema di agricoltura sostenibile che aiuti gli agricoltori, comunità forestali, lavoratori e le loro famiglie ad avere un reddito equo e a salvaguardare le risorse naturali, l'ambiente e la fauna selvatica. Per maggiori informazioni: **www.rainforest-alliance.org**



2. Fairtrade, un'organizzazione globale che, attraverso l'omonimo marchio di certificazione, si propone di garantire migliori condizioni di vita per i produttori dei Paesi in via di sviluppo. Il suo obiettivo è quello di supportare i produttori più svantaggiati, rendendoli capaci di entrare nel sistema commerciale in condizioni di trasparenza e correttezza e migliorando così i loro standard di vita. Per maggiori informazioni: www.fairtrade.net



2. Certificazione biologica: la produzione di alimenti biologici rispetta l'ambiente e le risorse del pianeta, rinunciando all'utilizzo di pesticidi ed additivi artificiali o organismi geneticamente modificati nell'agricoltura e garantendo il benessere degli animali nell'allevamento. Attraverso questa forma di agricoltura si conserva la biodiversità per salvaguardare le risorse del domani. I clienti con i prodotti biologici possono gustare un sapore naturale con la consapevolezza di contribuire alla salvaguardia dell'ambiente. Il logo biologico dell'UE garantisce il rispetto delle normative dell'Unione Europea in materia di agricoltura biologica, riducendo così l'impatto sull'ambiente e assicurando un maggiore rispetto della natura e delle sue specie.



8. APPENDICE: Domande e risposte sui pesticidi

Come vengono impiegati i pesticidi e che residui lasciano su frutta e verdura?

Nel caso di frutta e verdura fresche possono venire utilizzate, se necessario, alcune sostanze atte a mantenere sane le colture o i prodotti durante la coltivazione, dopo il raccolto, durante il confezionamento e lo stoccaggio. Ad esempio, possono venire utilizzati prodotti fitosanitari, pesticidi o altre sostanze per garantire l'igiene e la sicurezza dei prodotti. La produzione di frutta e verdura fresche totalmente priva di queste sostanze rappresenta ancora oggi un'eccezione assoluta. I residui, dunque, non possono essere evitati nemmeno osservando scrupolosamente buone pratiche agricole e facendo un uso appropriato e conforme alle disposizioni di legge. Nonostante sia un obiettivo molto sfidante, Lidl ambisce ad offrire ai propri clienti un assortimento di prodotti ortofrutticoli privi di residui di pesticidi, per quanto possibile.

Quali sono le principali norme di legge in materia di pesticidi?

Per la definizione di residui di pesticidi nei prodotti alimentari e nei mangimi di origine vegetale e animale si fa riferimento al Regolamento Europeo (UE) n. 396/2005. Esistono infatti dei valori limite imposti dalla legge, i cosiddetti livelli massimi di residui di sostanze attive su frutta e verdura fresche (LMR). Gli LMR servono per proteggere il consumatore da residui non necessari e per garantire un elevato standard di sicurezza. Per i prodotti ortofrutticoli freschi, gli LMR si riferiscono al prodotto non lavato, non pulito e non sbucciato.

Cosa sono i "residui multipli" nella frutta e verdura fresche?

Se in un prodotto sono presenti residui di due o più sostanze attive si parla di residui multipli. Particolare attenzione viene data ai residui multipli perché sussiste la possibilità di un effetto sinergico delle sostanze che potrebbe eventualmente comportare effetti critici sull'organismo umano.

Sulla base di quanto previsto dall'attuale normativa, la presenza di residui multipli non pregiudica la possibilità di commercializzare e distribuire il prodotto finale fintanto che la presenza di ogni singola sostanza non superi il livello limite imposto dalla legge. Tuttavia, al fine di ridurre il più possibile il verificarsi di tale effetto cumulativo, Lidl impone ai propri fornitori un limite massimo di residui che possono essere contemporaneamente presenti.

Qual è la dose acuta di riferimento?

La dose acuta di riferimento (ARfD – Acute Reference Dose) viene definita dall'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) come il quantitativo di sostanza per kg di peso corporeo che può essere assunto con un pasto o nell'arco di una giornata senza rischio evidente per il consumatore. L'assunzione di questa sostanza viene calcolata tenendo conto delle quantità presenti in un dato alimento e del quantitativo massimo di tale alimento che si presume possa essere consumato in un giorno (scegliendo come riferimento i soggetti più sensibili, quali bambini in tenera età). Questo viene definito "grado di esposizione" ad una determinata sostanza.

Il rapporto tra l'esposizione e la dose acuta di riferimento per il residuo di una sostanza attiva rilevato è indicato come il carico della dose acuta di riferimento e viene espresso con un valore percentuale. I valori fino al 100 % sono da considerarsi innocui.