

# Garantire la sicurezza delle materie prime dei nostri alimenti per l'infanzia

**Si ritiene che i neonati e i bambini piccoli siano maggiormente esposti al rischio di sostanze contaminanti rispetto al resto della popolazione in quanto mangiano quantità relativamente elevate di cibo per unità di peso corporeo rispetto agli adulti e crescono e si sviluppano rapidamente. Le materie prime destinate alla produzione di alimenti per l'infanzia devono pertanto soddisfare una vasta gamma di requisiti in materia di qualità, sicurezza e presenza di sostanze contaminanti come agrofarmaci, micotossine e metalli pesanti.**

Il Nestlé Nutrition Infant Business impiega una vasta gamma di materie prime agricole in circa 13 stabilimenti Nestlé in Europa. L'approvvigionamento di tali materie prime avviene mediante un'organizzazione interna specializzata preposta agli acquisti (EBIP) che opera congiuntamente con fornitori e produttori rigorosamente selezionati.

L'attenzione è focalizzata sulle seguenti sostanze contaminanti:

- **Residui di agrofarmaci:** conformemente alla normativa europea i residui di agrofarmaci negli alimenti per l'infanzia pronti per l'uso devono essere inferiori a 10 parti per miliardo (ppb). Tali limiti sono notevolmente inferiori rispetto a quelli degli adulti.
- **Micotossine:** prodotte sulla pianta da diversi microrganismi sono tossine naturali, che si trovano per lo più in una vasta gamma di cereali (grano, avena, granturco) e in alcuni frutti (mele).
- **Metalli pesanti:** è noto che alcuni metalli pesanti come il cadmio (Cd) e l'arsenico (As) sono tossici se consumati oltre un certo limite. La presenza di tali sostanze contaminanti nelle materie prime agricole è dovuta principalmente a fattori come inquinamento, tipo di terreno, varietà coltivate e pratiche agricole.
- **Sostanze Microbiologiche:** è importante che i produttori e i fornitori adottino buone pratiche igieniche per ridurre al minimo la contaminazione delle materie prime con sostanze contaminanti microbiologiche.

## Fatti e Cifre

Nestlé Nutrition in Europa impiega oltre 120 materie prime diverse provenienti da circa 100 fornitori europei.

- Gli alimenti per l'infanzia soddisfano requisiti specifici, più severi di quelli previsti per il consumo degli adulti.
- Ogni singolo lotto/partita di materie prime consegnato a uno stabilimento Nestlé Nutrition, prima di essere utilizzato per la produzione, viene sottoposto ad analisi per una vasta gamma di sostanze contaminanti.
- I residui di agrofarmaci sono limitati a 10 parti per miliardo (ppb) o meno negli alimenti per l'infanzia. Ciò equivale a:
  - un secondo in tre anni
  - una persona in una popolazione di 100 milioni.

### Approccio

Un team specializzato è preposto all'acquisto delle materie prime. Le equipe, composte da agronomi appositamente formati, sono ubicate in diverse zone agricole d'Europa, vicino alle coltivazioni e ai fornitori. L'approvvigionamento avviene conformemente a severi parametri, stabiliti nei contratti.

L'approccio utilizzato è il seguente:

- I fornitori vengono selezionati in base alla competenza e alla capacità di fornire materie prime conformi. Tutte le aziende fornitrici delle principali materie prime devono avere una competenza agronomica "interna" e sono soggette a controlli. Piani di sviluppo e miglioramento vengono implementati e costantemente monitorati.
- I produttori che approvvigionano i fornitori di Nestlé sono sottoposti a ispezioni e controlli (verifica della produzione primaria). Come avviene con i fornitori, vengono stabiliti e implementati piani di miglioramento.
- Nestlé e i fornitori monitorano costantemente i sistemi di produzione agricola selezionando le zone/campi di coltivazione, le varietà, i fertilizzanti, gli interventi di protezione della pianta, ecc.
- I contratti con i fornitori vengono stipulati conformemente a severe specifiche. Il livello di dettaglio e tipologia di contratto dipende dalla delicatezza della materia prima in questione.
- I fornitori e Nestlé si recano presso le aziende agricole durante la stagione della coltivazione per valutare la conformità alle specifiche stabilite e la situazione della fornitura.
- Vengono prelevati campioni di ogni lotto di materie prime dal raccolto o dal magazzino. Tali campioni vengono inviati a laboratori certificati per l'analisi di una vasta gamma di potenziali contaminanti: sostanze microbiologiche, agrofarmaci, micotossine e metalli pesanti.
- Solo le materie prime che soddisfano sia i requisiti normativi che quelli interni vengono inviate alla produzione. Tutte le altre vengono respinte.

I produttori e i fornitori devono essere muniti di un sistema di documentazione affidabile e accessibile, che garantisca una valutazione corretta dei rischi reali generati durante la produzione delle materie prime e che agevoli la tracciabilità della materia prima dal produttore al prodotto finito.

Ai fornitori e ai produttori viene fornito costantemente un feedback dei monitoraggi condotti. Vengono poi effettuati costanti adeguamenti dei sistemi produttivi in base a valutazioni di sicurezza e qualità e conformemente alle modifiche delle leggi e delle norme interne.

### I vantaggi dell'approccio Nestlé:

- I consumatori sono garantiti circa la sicurezza e la qualità dei prodotti finali perché le materie prime soddisfano già in partenza i più restrittivi e specifici requisiti degli alimenti per l'infanzia.
- I fornitori e i produttori traggono vantaggio dal fatto che Nestlé opera in partnership perché contribuisce a sviluppare le loro competenze e la capacità di soddisfare i severi requisiti dell'alimentazione per l'infanzia. In tal modo, Nestlé e i produttori contribuiscono altresì all'adozione di pratiche agricole sostenibili e responsabili.
- Gli stabilimenti Nestlé dispongono di una fornitura garantita di materiali agricoli di qualità elevata e sicuri.

Tale partnership tende ad essere una relazione a lungo termine a beneficio reciproco di produttori, fornitori e Nestlé.

Vengono spesso riconosciuti premi volti a fornire ulteriore stabilità finanziaria e ad incentivare gli investimenti.