

ACCORDO PRODUTTORI-BUREAU VERITAS, PIÙ GARANZIE SU QUALITÀ CIBI CONFEZIONATI



MILANO - Una piadina, un formaggio fresco, un'insalata lavata. Quante volte il consumatore si interroga sulla qualità, se non addirittura sulla deperibilità, dei prodotti che acquista al supermercato e che sono già confezionati? Da oggi, grazie all'accordo fra il Consorzio Europeo dei produttori agroalimentari in atmosfera protettiva (Map) e Bureau Veritas Italia, le garanzie sugli standard dei prodotti alimentari confezionati sono destinate a essere più efficaci.

L'intesa chiama in causa l'istituto di certificazione già nella fase di confezionamento principalmente nella verifica dell'affidabilità dei contenitori, delle cellofanature e nelle caratteristiche e quantità del gas utilizzato per la conservazione del prodotto alimentare.

Bureau Veritas interviene direttamente nelle verifiche sulla linea di produzione nelle quali avviene il confezionamento attribuendo, attraverso il Consorzio Map per conto del quale opera, una qualifica all'azienda e quindi una visibilità ad alto valore commerciale.

Il Marchio consortile Map registrato a livello comunitario è diventato sinonimo di qualità del procedimento di confezionamento in atmosfera protettiva dei prodotti freschi agroalimentari ed è riconoscibile anche dal consumatore. Nato in Toscana, a Lucca, ha oggi una succursale a Milano e sedi a Londra, Rotterdam e Chisinau in Moldavia.

“La scelta di una partnership con Bureau Veritas – afferma **Tiziana Spreafico**, responsabile servizi di seconda parte per la multinazionale della certificazione – rappresenta la conferma di un trend che vede BV impegnato in un ruolo di garanzia fra azienda e consumatore, in diretta collaborazione con quei soggetti che sono in grado di connotare qualitativamente i prodotti di consumo”.