

Pucci: produzione di conserve alimentari certificate ISO 22000

La società Pucci di Lugo (Ra), protagonista del mercato delle conserve alimentari da oltre 40 anni, ha organizzato per i giorni 23 e 24 giugno presso il centro congressi Kursaal di San Marino, una convention per operatori della grande distribuzione (buyer e responsabili della qualità) dal titolo emblematico: "Siamo sicuri?" Il tema dibattuto sarà infatti quello della sicurezza nel settore agroalimentare, argomento di grande attualità e di primario interesse ormai da alcuni anni a questa parte.

La sicurezza alimentare e il desiderio di "porre al centro" il consumatore finale, è un argomento che sta molto a cuore alla famiglia Pucci, che ha fatto della qualità dei suoi

prodotti il vero punto saldo di tutta l'attività aziendale. Proprio in occasione della convention, la Pucci riceverà l'attestato della certificazione di qualità ISO 22000 da parte della società Det Norske Veritas (uno dei principali organismi indipendenti di certificazione del mondo), che ha accettato di consegnare pubblicamente questo riconoscimento, perché Pucci rappresenta la prima azienda italiana a riceverlo.

Con la convention di San Marino l'azienda Pucci intende richiamare i partecipanti a un momento di riflessione sul valore dei beni alimentari in genere. Stiamo vivendo, infatti, una fase storica in cui la grande distribuzione, per mettere a punto offerte promozionali molto

appetibili per i clienti, rischia di sbilanciare eccessivamente la sua attenzione verso il prezzo con cui acquista anziché verso la qualità di ciò che vende.

La certificazione ISO 22000

Publicato nel settembre del 2005, lo standard ISO 22000 è stato concepito per consentire alle aziende certificate di controllare sistematicamente tutte le possibili fonti di rischio sulla

qualità ultima dei prodotti alimentari. Va da sé che il beneficiario finale è sempre il consumatore, che gode di questo ulteriore sforzo positivo da parte dell'industria agroali-

mentare a ulteriore garanzia della sua salute. Proprio per questo motivo la Pucci ha voluto immediatamente intraprendere il percorso che l'ha condotta alla certificazione ISO 22000.

L'operazione, che giunge a compimento proprio in questi giorni, è stata particolarmente semplice per l'azienda, perché di fatto possedeva già i principali requisiti necessari all'ottenimento della certificazione stessa: Pucci commissiona e seleziona direttamente le materie prime utilizzate per i suoi prodotti (esclusivamente materie prime nostrane), produce in stabilimenti moderni e di sua

proprietà, adotta tecniche di confezionamento e logistica rispondenti alle esigenze di rintracciabilità e sicurezza.



Pucci srl
Via Tomba, 15 – 48022 Lugo (RA)
Tel. 0545 31950 – Fax 0545 31843
www.pucci.it – ferrari@pucci.it