



Numero 25 del 22/06/2017

NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.eu

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



NUOVO MODULO PER LE SEGNALAZIONI ON LINE DAL 24 GIUGNO

Finalmente parte!

Come avevamo annunciato ad aprile, dopo parecchio lavoro di costruzione e qualche rifinitura, da questa settimana sarà online il nuovo modulo di segnalazione qualità. Gli utenti abilitati saranno i Referenti della Qualità dei singoli GAS, mentre i gasisti continueranno con la modalità di segnalazione di non conformità e delle eccellenze con le loro abituali modalità.

Rinnovato nella grafica, è stato pensato per facilitare il più possibile il lavoro di inserimento.

Alimentato direttamente con il "listino" settimanale di Aequos, per le ultime due settimane di consegna, propone in automatico i prodotti consegnati: basta "caccia al tesoro" per specificare correttamente

l'abbinamento prodotto / varietà / produttore. Resterà sempre possibile, per prodotti di non immediato consumo (confezionati) inserire segnalazioni relative a consegne più vecchie di due settimane.

Anche le tipologie di non conformità / eccellenza sono state standardizzate. In questo modo i dati raccolti saranno immediatamente elaborabili.

Nelle prossime settimane i referenti qualità riceveranno il "Manuale d'uso" con indicazioni metodologiche su cosa e come segnalare. Per info / dubbi / perplessità e suggerimenti, come sempre: qualita@aequos.eu

Un grazie particolare a Fabio di Gasello perché, come si dice, senza di lui tutto questo non sarebbe stato possibile.

Segnalazione Non Conformità ed eccellenze

*Campo obbligatorio

GAS segnalante *

Selegli

Data di consegna *

10/06/2017

03/06/2017

data antecedente

AVANTI

Non inviare mai le password tramite Mail/ Google

Questi contenuti non sono creati né analizzati da Google. Segnala una violazione - Termini di servizio - Ulteriori servizi

Danilo per il Tavolo Qualità



LA DATA DI SCADENZA DEGLI ALIMENTI

Sei una di quelle persone sempre attente alla **data di scadenza** degli alimenti prima di comprarli e prima di mangiarli? Fai bene: infatti così come per i medicinali, anche gli alimenti e le bevande devono per legge riportare una **data di scadenza**, per garantire così la cosiddetta “**sicurezza alimentare della popolazione**” ed evitare *intossicazioni e malattie*.

Bisogna stare attenti soprattutto a cibi “pericolosi” come i latticini, le uova, il pesce, ecc. Purtroppo, in molti casi, la data di scadenza non si trova sul prodotto, è nascosta o scritta troppo in piccolo.

Che cosa è la data di scadenza?

È il termine minimo di conservazione di un alimento. All'interno di quel periodo si considera “adeguato” e “libero” da contaminanti per il consumatore, mentre il suo consumo dopo quella data non garantisce né la freschezza del prodotto né la sua sicurezza.

Come deve essere scritta una data di scadenza?

Federconsumatori dichiara che per legge la data di scadenza deve essere:

- Scritta a caratteri grandi
- Scritta in forma adeguata
- Scritta in un posto del prodotto visibile
- Scritta su sfondi chiari che permettano la corretta lettura della data
- Senza riflessi
- Indelebili
- Scritta visibile in ugual modo rispetto all'indicazione della quantità del prodotto.

In Italia la data di scadenza dei prodotti viene affidata al produttore o a chi confeziona il prodotto, che quindi si prendono la **responsabilità** per lo stato di conservazione.

La data deve **garantire** in tutti i casi:

- che il prodotto sia conservato in un modo adeguato
- che il prodotto mantenga inalterate le sue caratteristiche nutritive
- che il prodotto mantenga inalterate le sue caratteristiche organolettiche almeno fino al termine della scadenza

Come si calcola la data di scadenza?

Le date di scadenza vengono calcolate secondo:

- caratteristiche merceologiche
- i trattamenti tecnici a cui viene sottoposto il prodotto
- il tipo di materiale in cui viene presentato o confezionato
- il tempo di trasporto
- il numero di abitanti del paese o della regione nel quale deve essere venduto
- le condizioni climatiche
- la frequenza di consumo del prodotto nella popolazione nel quale è venduto.

Bisogna però sottolineare la differenza fra il “*consumare preferibilmente entro il ...*” e “*Consumare entro il ...*”
“**Preferibilmente entro il ..**” significa che il prodotto non ha una scadenza rigida da rispettare, perché dopo quella data il prodotto non perde le sue caratteristiche nutritive o organolettiche, e non provocano danni alla salute (ad esempio: olio, pelati, biscotti, crackers e surgelati).

“**Consumare entro il ..**” significa invece che il prodotto dopo quella data diviene **nocivo** o perde le sue caratteristiche nutritive e organolettiche. Quindi è necessario rispettare la data. I cibi più a rischio sono *latte, uova, yogurt, formaggi, insalata in busta ed alimenti freschi in genere*.

Ecco alcuni esempi:

Lo Yogurt: dura 1 mese. Il tempo massimo permesso dopo la sua scadenza è di 10 – 20 giorni, ma perde molti fermenti.

Olio di Oliva extravergine: il consumo deve essere compreso tra i 6 e i 18 mesi. Il rischio è solo di perdere il gusto e il valore nutrizionale.

La data **non è obbligatoria** nei seguenti prodotti:

- Aceto di vino
- Alcolici con grado maggiore al 10%
- Zucchero
- Sale
- Caramelle
- Gomme da masticare
- Gelati confezionati
- Panetteria
- Prodotti venduti sfusi
- Pasta
- Frutta secca

il Tavolo Produttori

SCADENZA FARINA DI CECI

Veniamo a un caso di Aequos:

- il lotto 0117 della **Farina di Cechi** indica che è stata confezionata nel gennaio. 2017,
- è stata indicata una data intendendola come: "da consumare preferibilmente entro il ..." anche se sull'etichetta la indica come scadenza,
- il termine di 6 mesi indicato è estremamente prudenziale, in quanto la scadenza delle farine (in confezioni chiuse) se conservate in ambiente fresco varia da 12 a 18 mesi,
- in previsione di temperature elevate si può mettere nel congelatore per conservare meglio e più a lungo il prodotto.

il Tavolo Produttori

ALCUNE PROBLEMATICHE PRESENTI NELL'ORTOFRUTTA

Il gruppo produttori, sulla scorta delle poche e a volte contraddittorie segnalazioni che pervengono dai Gas, interviene sul produttore con modalità diverse a seconda della dimensione del problema; crediamo però sia importante rivedere insieme alcune informazioni che riguardano i nostri prodotti, partendo dal campo fino ad arrivare sulle nostre tavole.

METODO DI COLTIVAZIONE E RACCOLTA

Com'è noto, noi acquistiamo prodotti da agricoltura biologica, ossia privi di prodotti chimici siano essi antiparassitari, antifungini, concimi e conservanti, tutta questa chimica e soprattutto l'ultima categoria citata, in qualche modo agiscono sull'estetica e la deperibilità del prodotto.

Inoltre noi richiediamo prodotti con **un ottimo grado di maturazione, consumabili già il sabato della distribuzione**, mentre pochi giorni prima erano ancora nel campo; prodotti quindi dalle eccellenti caratteristiche che però, non essendo colti "semiacerbi", **sono estremamente delicati** e richiedono enormi attenzioni durante la raccolta, il confezionamento e il trasporto.

I TRASPORTI

Un prodotto maturo è soggetto più di un altro ad una serie di fattori ambientali: sbalzi di calore, umidità, pioggia, ecc. ecc. a cui si aggiungono le movimentazioni e i trasporti, che avvengono con mezzi refrigerati, di cui però è bene conoscere TUTTI i passaggi:

1) Il prodotto viene colto e confezionato, dopodichè staziona nel magazzino del produttore, in attesa di essere trasportato presso la piattaforma logistica di Ortolog, ad una temperatura costante di 6/7 °C (anche se in effetti non siamo sul mezzo a controllare)

- 2) viene scaricato dal mezzo e, anche se per un tempo brevissimo, passa a temperatura ambiente (nei mesi estivi vi sono temperature superiori ai 30 °C) prima di essere inserito nel magazzino refrigerato.
- 3) viene prelevato dal magazzino Ortolog e caricato sul mezzo refrigerato di Emanuele per essere portato presso il nostro magazzino di Uboldo e custodito in cella.
- 4) Viene tolto dalla cella e suddiviso per centri di distribuzione, rimanendo a temperatura ambiente per il tempo strettamente necessario allo sbancamento, comunque mai inferiore alle 2/3 ore, dopodiché viene stivato di nuovo nella cella.
- 5) il sabato mattina viene caricato sul mezzo di Emanuele e portato presso i vari centri di distribuzione, dove viene suddiviso per GAS e trasportato presso l'abitazione del referente incaricato.
- 6) a casa del referente avviene, sempre a temperatura ambiente, l'ultima suddivisione per gli associati, la distribuzione agli stessi e quindi il trasporto presso la loro abitazioni.

E' evidente anche ad un profano che tutti questi passaggi sottopongono i prodotti ad uno stress termico, soprattutto quando le temperature esterne iniziano a superare i 20 °C, favorendo in qualche caso un processo di deterioramento e/o prosecuzione della maturazione.

LA DISTRIBUZIONE

Nel sistema classico distributivo (sia GDO che dettaglio) vi sono vari passaggi intermedi che triplicano il prezzo di vendita pur strozzando chi produce, cosa ASSOLUTAMENTE CONTRARIA AI NOSTRI PRINCIPI; avviene però una selezione qualitativa ad ogni passaggio senza contare la scelta finale del consumatore che non preleva dallo scaffale quello che non gli quadra, **nel nostro caso è il gasista stesso la figura del grossista, in quanto non c'è intermediazione tra lui e chi produce e quindi qualsiasi problema , piccolo o grande che sia, è nostro, salvo la presenza di gravi problematiche riscontrabili già presso il nostro magazzino di Uboldo.**

il Tavolo Produttori




NOTIZIE DALLA SARDEGNA: PECORINI DEBBENE



Tempi duri anche per noi, quest'anno abbiamo avuto una pessima primavera, sono 5 mesi che non piove, è tutto secco da parecchio tempo in tutta la Sardegna, anche i nostri pascoli sono allo stremo!

Stiamo utilizzando le scorte di erba che avevamo messo da parte per le emergenze, speriamo che arrivi l'acqua e che l'autunno possa compensare la primavera.

Dal prossimo ordine di settembre vi potremmo consegnare il pecorino stagionato che non vi abbiamo dato per parecchi mesi, promesso!!

Per ora non c'è altra novità

il Tavolo Produttori



QUESTI I TURNI DEL 23 e 24 GIUGNO

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:

GASABILE GASIAMOCI e GAS SESTO CALENDE

L'ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI SABATO MATTINA SARA':

Punto logistico LEGNANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **7,45** in via Di Vittorio, 12 a SAN GIORGIO SU LEGNANO

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **GASELLO e IL CARDO** con ritrovo per questo gas alle ore **8.45** a Vanzaghella in Piazza Pertini. I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 9.00 alle ore 10.00

Punto logistico VARESE

Gas di turno: **HAPPYGAS** con ritrovo per questo gas alle ore **9.30** a Oggiona S.Stefano in via Bonacalza 16. I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono essere presenti puntuali alle 9,30

Punto logistico SESTO CALENDE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **10.45** in Via Roma a VERGIATE

Punto logistico SARONNO-GASUSA

A GASUSA la consegna verrà effettuata alle **7.45**.

Punto logistico CESATE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **8.15**.

Punto logistico BUSTO ARSIZIO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare dalle ore **8.15**

Punto logistico MILANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **9.00**

Magazzino UBOLDO

Gas di turno: **AIRONGAS** con ritrovo per questo gas alle ore **8.15** in via Monte Grappa 277 a UBOLDO

Il ritiro avverrà secondo la tabella seguente in cui diamo un orario di ritiro per ogni gas

ORARIO		GAS 1	GAS 2
dalle 8.30	alle 8.40	CISGASO	GASAMOS
dalle 8.40	alle 8.50		MIGASO
dalle 8.50	alle 9.00	SUPERCENTRONE LA TARTARUGA	SARGASS
dalle 9.00	alle 9.10	GASLOCO	COOP. CIELO

dalle 9.10	alle 9.20	GASPITA	GAS PICCOLO
dalle 9.20	alle 9.30	GASPACCIO	GASINISTI
dalle 9.30	alle 9.40	GASIAMOCI	ROVELLASGAS
dalle 9.40	alle 9.50	AIRONGAS	



NON DIMENTICARE!

E' utile che vengano resi :

- le scatole di cartone grandi delle uova, non i singoli contenitori
- i termobox **puliti**
- le cassette di plastica nere, solo per i GAS che ritirano al magazzino di Uboldo
- le ceste del pane



PROSSIMI INCONTRI DEI TAVOLI DI LAVORO

Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 12-luglio-2017 alle ore 21.00

Pro Loco Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15

Tavolo Amministrativo: Martedì 25-luglio-2017 alle ore 21.00

Magazzino Aequos
Uboldo - via M.te Grappa, 277
Se vuoi partecipare sei ben accetto.
VIENI TI ASPETTIAMO!

Ricordatevi che i consiglieri sono disponibili ad incontrarvi durante le riunioni dei vostri GAS
Invitateli scrivendo a amministrazione@aequos.eu



SE VUOI AVERE INFORMAZIONI E/O DEVI COMUNICARE COI TAVOLI:

- **NOTIZIARIO**
notiziario@aequos.eu

Potete inviare nuovi articoli e/o eventuali osservazioni e suggerimenti riferiti al notiziario.

- **TAVOLO QUALITA'**
qualita@aequos.eu

Per l'invio delle sole foto a supporto delle segnalazioni di non conformità qualitative, che vanno invece inserite, come quelle quantitative, nell'apposito modulo sul sito.

Per qualsiasi altra comunicazione che non trovi spazio nel modulo della procedura.

- **TAVOLO AMMINISTRATIVO**
aequosadm@aequos.eu

Potete inviare le comunicazioni relative alla parte amministrativa e dei pagamenti e segnalare le mancanze di interi colli, ma non le differenze di peso per cui vanno utilizzate le apposite procedure della qualità a cui si accede dal sito.

- **TAVOLO CULTURA**
cultura@aequos.eu

Potete inviare le richieste per pubblicizzazione e/o finanziamento degli eventi dei soci secondo regolamento e tramite gli appositi moduli e/o eventuali osservazioni e suggerimenti sulle iniziative culturali e di formazione della cooperativa.

- **TAVOLO PRODUTTORI**
produttorielogistica@aequos.eu

Potete inviare nuove segnalazioni di produttori o informazioni logistiche sulle distribuzioni

- **TAVOLO COMUNICAZIONE**
comunicazione@aequos.eu

Potete comunicare a questo indirizzo tutte le informazioni/suggerimenti inerenti la comunicazione interna (notiziario, email interne) ed esterna (volantini, sito Aequos, pagina Fb) e le richieste di pubblicazione di eventi del mondo solidale