

Pomodori e conserve sardi a prova di Covid-19

30 settembre 2020

43



Pomodori e conserve a prova di Covid-19. Così potrebbe essere sintetizzato il valore e i contenuti dell'intesa fra Casar srl, la principale, e forse unica per storia e dimensioni, industria conserviera della Sardegna, e Bureau Veritas Italia. Per la prima volta, unendo gli sforzi e superando complessità ben maggiori rispetto a quelle di un normale stabilimento industriale, sono state infatti applicate a tutte le fasi produttive di quella che è considerata una delle conserve di pomodoro di maggiore qualità, le procedure e il protocollo Safe Guard messo a punto da Bureau Veritas per assicurare al personale dipendente, ma anche a tutti gli stakeholders, i più alti livelli di sicurezza e di prevenzione rispetto ai rischi di contagio da Coronavirus.

Da sempre la Casar di Serramanna vanta una particolare attenzione alla certificazione dei suoi processi "coperti" da ISO 9001, ISO 14001, ISO 22005 (tracciabilità di filiera), BRC-IFS (standard di sicurezza alimentare validi per i mercati di Regno Unito, Francia e Belgio) e OHSAS 18001. Tutti i prodotti esclusivamente e rigidamente solo sardi, visto che tutte le materie prime, in particolare i pomodori lavorati presso lo stabilimento, sono coltivate nel Campidano di Oristano e nel Medio Campidano.

Tutto il pomodoro viene lavorato “in diretta”: infatti tra la raccolta e la trasformazione non passano più di 12 ore e ciò ha comportato nell’integrazione fra le fasi di lavorazione e l’applicazione dei protocolli previsti dalla certificazione Safe Guard l’adozione di una serie di soluzioni operative tailor made.

Ciò sia per quanto riguarda la linea di produzione dei pelati in scatola sia per quanto concerne i passati e le conserve, già oggi oggetto di procedure di igienizzazione molto severe, che si sono ben coniugate con l’applicazione dei protocolli Safe Guard.