

# FOOD LIABILITY WORKSHOP



CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI  
DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"

MILANO, 21 GIUGNO 2018  
Teatro Filodrammatici



InsuranceSkillsJam  
IL CONVIVIO ASSICURATIVO

in collaborazione con

VERSPIEREN  
BROKER DI ASSICURAZIONE

Italia del Gusto  
LA GASTRONOMIA DI MARCA

media partner

Insurance  
Connect



# “Polizza Tampering/RC Prodotti” *Case History*

Dott. Giovanni Lercari  
*A.D. Lercari Srl*



**Lercari**

SINCE 1879

**PERIZIE**

Domestic Loss Adjusting  
& Surveys

# FOOD LIABILITY WORKSHOP

CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



**Una delle tutele principali previste nelle assicurazioni per aziende alimentari è senza dubbio la Responsabilità Civile Prodotto.**

Ogni impresa, infatti, è ritenuta responsabile per qualunque tipologia di danno che un suo prodotto possa causare a terze parti: consumatori finali, rivenditori, trasportatori e chiunque altro entri in contatto con prodotto in questione. Tale responsabilità si estende a chiunque abbia partecipato anche in minima parte alla produzione, per cui anche aziende alimentari che si limitano a offrire un ingrediente semilavorato per un prodotto finale commercializzato da altre imprese potrebbero essere chiamate in causa.

Una componente peculiare dell'assicurazione per aziende alimentari è la tutela nei confronti del Tampering e nell'eventualità del ritiro dal mercato dei prodotti.

Il tampering (manomissione) è una vera e propria azione criminale che consiste nella contaminazione volontaria da parte di terze parti dei prodotti realizzati da imprese alimentari o farmaceutiche, o nella minaccia di attuare tali azioni, il tutto per mettere in atto un vero e proprio sabotaggio nei confronti dell'azienda in questione.

# FOOD LIABILITY WORKSHOP

## CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



In caso di tampering, l'azienda sarà ovviamente costretta a ritirare dalla vendita tutte le merci contaminate o sospette tali, con ingenti perdite economiche.

Le Polizze assicurative Tampering, garantiscono apposite coperture ove ottenere il rimborso in relazione al controvalore del prodotto, per il mancato profitto, per le spese sostenute per il ritiro fisico dal commercio, ed ottenere assistenza interna per eliminare la crisi in atto e prevenirne altre in futuro.

Questa tipologia di tutela, è mutata nel tempo e negli ultimi anni ha avuto applicazione soprattutto ai prodotti che risultano difettosi (per cause accidentali pertanto) una volta messi in commercio ed alle contaminazioni casuali ed impreviste, non imputabili ad atti volontari.

Per non parlare delle pesanti ripercussioni in termini reputazionali e di tutela del marchio.

**Per dare concretezza al mio intervento vi rappresento un caso pratico del quale mi sono recentemente occupato relativo ad un export in Corea del sud di mozzarella.**

# FOOD LIABILITY WORKSHOP

CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



## CASE HISTORY

- **Data incarico:** 20/02/2017
- **Data sopralluogo c/o Controparte:** 23/02/2017
- **Data sopralluogo c/o Assicurato:** 28/02/2017
  
- **Luogo del sinistro:** South Korea
  
- **Causa del sinistro:** *contaminazione di prodotto*
  
- **Tipologia sinistro, Interessamento delle Polizze:** Tampering / RC Prodotti

# FOOD LIABILITY WORKSHOP

CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



## CASE HISTORY - PREMESSA

- La Ditta assicurata ha acquistato **materia prima (Caglio)**, lo estrae dalla confezione rimuovendo il film pellicola, lo lavora unitamente ad altri ingredienti e produce mozzarella.
- **Prodotto finito (mozzarella)** viene inviato in Korea del sud ad un distributore che a sua volta lo vende al cliente finale.
- Il prodotto finito consegnato al cliente finale risulta a seguito dei **primi utilizzi contaminato**, pertanto a catena ci si rivolge alla ditta assicurata per il risarcimento dei danni.
- L'assicurata denuncia pertanto al proprio assicuratore il sinistro sia sulla **Polizza RC Prodotti** **che sulla Polizza Tampering**, in quanto nel frattempo a seguito di alcune verifiche si riscontravano danneggiamenti al prodotto che ormai era sul mercato, **più il danno reputazionale**.

# FOOD LIABILITY WORKSHOP

CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



## SITUAZIONE ASSICURATIVA

### Polizza RC Prodotti

E' rimasta interessata la polizza di assicurazione XXXX.

#### SEZIONE IV – RESPONSABILITÀ CIVILE VERSO PRODOTTI (RCP)

##### Art.1 Oggetto dell'Assicurazione RCP

In relazione ai Sinistri RC Prodotti la Società si obbliga a tenere indenne l'Assicurato di quanto questi sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento (capitale, interessi e spese ) di danni involontariamente cagionati a terzi dal difetto dei prodotti fabbricati, commercializzati, venduti, distribuiti dopo la loro consegna a terzi, per morte, per lesioni personali e per distruzione o deterioramento di Cose diverse dal prodotto difettoso, in conseguenza di un fatto accidentale verificatosi in relazione all'Attività Assicurata.

I massimali previsti sono:

**RCP:** € 10.000.000,00 per sinistro e periodo di assicurazione

➤ Scoperto 10% con il minimo di € 1.500,00;

**Interruzione attività:** € 1.500.000 per sinistro e periodo di assicurazione

➤ Scoperto 10% con il minimo di € 2.500,00;

# FOOD LIABILITY WORKSHOP

CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



## SITUAZIONE ASSICURATIVA

### Polizza Tampering

E' rimasta interessata la polizza di assicurazione n. XXXX.

#### Oggetto dell'assicurazione

Preso Atto di quanto sottoscritto nella Scheda di Polizza e nel questionario che unitamente ai documenti di corredo formano parte integrante del presente contratto la Società si obbliga a tenere indenne l'Assicurato per i costi che:

- 1) derivino direttamente o indirettamente dal ritiro di un Prodotto Assicurato dovuto a
  - a) Difetto del Prodotto o
  - b) Manomissione Dolosa del prodottoa condizione che a) o b) siano
  - oggetto di Scoperta da parte dell'Assicurato durante il Periodo di Assicurazione e
  - oggetto di comunicazione per iscritto alla Società durante il periodo di Assicurazione o entro 30 giorni dalla Data di Scadenza (ferme restando le previsioni di cui alle Condizioni Generali di Polizza articolo 13 "Obblighi in caso di sinistro").

e che (in aggiunta ai requisiti di cui al punto 1)

- 2) siano sostenuti nel e siano di competenza del
  - Periodo di indennizzo, nel caso di Perdita di profitto Lordo ; o
  - periodo di dodici mesi successivo alla data della relativa Scoperta nel caso di tutti gli altri Costi

#### Sostituzione

Costi per la produzione di prodotti volti a sostituire con prodotti del medesimo valore I Prodotti Assicurati oggetti di Ritiro

Tali costi di sostituzione

- saranno calcolati sulla base del costo ragionevole degli ingredienti, delle materie prime e altri di natura similare effettivamente sopportati durante il procedimento di produzione dei prodotti sostituiti;
- non includeranno qualsiasi costo diverso da quelli strettamente inerenti la produzione, tra cui ad esempio qualsiasi lucro cessante dell'Assicurato o i costi di consegna, spedizione, ecc dei prodotti che sostituiscono i Prodotti assicurati oggetto del Ritiro>;
- dovranno essere decurtati di un importo pari al valore residuale dei Prodotti Assicurati oggetto del Ritiro;
- in caso l'Assicurato non faccia produzione ma solo commercializzazione il costo di sostituzione sarà pari al solo costo di acquisto del prodotto che andrà a commercializzare



Il massimale, previsto per singolo sinistro causa contaminazione accidentale è di € 1.000.000, mentre la franchigia risulta essere pari ad € 100.000.

# FOOD LIABILITY WORKSHOP

CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



## DESCRIZIONE DELL'EVENTO

Nel periodo compreso tra il mese di gennaio ed il mese di giugno 2016, la **Ditta assicurata produceva** 1.850.421 kg. di **filoni di mozzarella**, per un valore di **€ 8.700.000**.

Vendendolo ad un distributore che procedeva nella **trasformazione di tale semilavorato in hamburger di mozzarella** da rivendere al cliente finale.

Dal mese di settembre 2016, il cliente finale **segnalava al distributore i primi casi di clienti che avrebbero riscontrato la presenza di inclusioni di plastica all'interno degli hamburger di mozzarella** ma, trattandosi di pochi casi, non dava seguito al claim.

Tra il mese di settembre e quello di dicembre 2016 però i casi sarebbero aumentati, e seppur distribuiti tra le varie filiali del cliente finale, **raggiungevano il totale di circa 20 segnalazioni**.

Il cliente finale **sospendeva la campagna di distribuzione** degli hamburger di mozzarella.

# FOOD LIABILITY WORKSHOP

CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



## ATTIVITA' PERITALI SVOLTE

### *Attività locali - Italia*

Al fine di apprendere i processi produttivi operati dall'Assicurato ed approfondire le possibili dinamiche del sinistro, **abbiamo effettuato un sopralluogo anche presso lo stabilimento dell'assicurata**, ove viene realizzato il prodotto contestato.

In tale sede, è stato possibile acquisire gli elementi base in merito ai **processi prodotti ed ai controlli qualità**.

I "pani" di cagliata, utilizzati come base per la produzione dei filoni, **vengono acquistati da ditte esterne e recapitati avvolti in buste di plastica per alimenti**.

La prima fase del processo produttivo consiste nella **rimozione del "pane" di cagliata dalla busta e viene operata a mano dal personale dell'assicurata, incidendo la plastica con una lama in acciaio ad impugnatura in plastica "detectable"** ed estraendo la materia prima.



### ATTIVITA' PERITALI SVOLTE

La suddetta procedura è normata da un piano operativo di controllo sviluppato internamente:

1. Posizionare i pani sull'apposito tavolo dedicato posto nella zona accanto al nastro di carico.
2. Effettuare il primo taglio sul lato lungo con apposito taglierino o coltello.
3. Effettuare il secondo taglio al centro del lembo vicino all'operatore: non tagliare il lembo superiore.



OK



1. Ribaltare la cagliata sul tavolo.
2. Buttare l'involucro nell'apposito contenitore.
3. Verificare l'assenza di corpi estranei.
4. Pulire la superficie del tavolo da eventuali frammenti di plastica residuo dell'operazione di taglio.
5. Spingere pane di cagliata nella vasca di raccolta.
6. Una volta riempita la vasca di carico posizionarsi davanti al nastro e caricare le forme di cagliata.
7. In fase di carico sul nastro di trasporto verificare nuovamente la presenza di eventuali corpi estranei.
8. Se durante il trasporto sul nastro si rileva la presenza di corpi estranei sul pane di cagliata, bloccare il nastro con apposito pulsante di colore rosso.

# FOOD LIABILITY WORKSHOP

CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



## ATTIVITA' PERITALI SVOLTE

La pasta di mozzarella così prodotta viene quindi **estrusa all'interno di una tasca in film alimentare e "clippata" in testa ed in coda**, a formare il primo confezionamento del filone.

I filoni, singolarmente, vengono **quindi esaminati da una macchina RX**, in grado di individuare eventuali corpi estranei all'interno della pasta di mozzarella tramite l'analisi della densità.

**L'utilizzo di una macchina RX risulta maggiormente affidabile rispetto ai metal detector più comunemente utilizzati** nel settore caseario/alimentare in quanto ampliano lo spettro delle indagini a corpi di materiale differente rispetto al metallo.

Restano comunque i limiti derivanti dal fatto che la **macchina non è in grado di individuare eventuali corpi estranei con densità inferiore alla pasta di mozzarella**.

Il prodotto viene successivamente surgelato e la conservazione verrebbe così garantita fino a 18 mesi.

# FOOD LIABILITY WORKSHOP

CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



## ATTIVITA' PERITALI SVOLTE

### *Attività in South Korea*

Il giorno 23/02/2017 veniva da noi effettuato, un sopralluogo presso il deposito, ove veniva conservato il prodotto venduto al distributore.

In tale occasione, ci veniva permesso di effettuare una prima ricognizione, con l'assicurazione di un secondo e più dettagliato accesso una volta prodotta la documentazione contabile di magazzino che permettesse una congrua verifica sulle quantità, oltre che sull'entità della contaminazione.

Il secondo sopralluogo, previsto per gli ultimi giorni di febbraio, è stato invece disdetto all'ultimo dalla controparte coreana, la quale si rifiutava inoltre di produrre alcun documento.

Alla cancellazione del secondo accesso, ha fatto seguito il rifiuto della Controparte di ogni collaborazione con i Periti.

# FOOD LIABILITY WORKSHOP

CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



## ATTIVITA' PERITALI SVOLTE

### Considerazioni basate sugli accertamenti in loco

Dalla disamina della documentazione fotografica pervenuta, è stato comunque possibile rintracciare il riferimento a n. 3 lotti corrispondenti alla documentazione prodotta dall'Assicurata sulle consegne effettuate al proprio cliente.

I prodotti fotografati comunque presentano il modello di confezionamento effettuato dall'Assicurata per i filoni di mozzarella oggetto di contestazione.

I moduli confezionati sono risultati simili a quanto già potuto verificare presso la sede della Ditta Assicurata.

# FOOD LIABILITY WORKSHOP

CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



## ORIGINE E CAUSA DELLA CONTAMINAZIONE

La Ditta assicurata ha commissionato ad un laboratorio esterno, un test comparativo tra una delle inclusioni rintracciate all'interno delle trecce di mozzarella ed il film di rivestimento della cagliata, acquistata dall'assicurata da altra azienda, rivenditore con esclusiva commerciale.

	Film Residue	Film
<b>Sample name</b>	<b>2</b>	<b>LACPOL</b>
<b>DSC ANALYSIS</b>	107/219°C	120/218°C
<b>FTIR ANALYSIS</b>	PA/PE	PA/PE
<b>ADDITIVES</b>		
DIETHYL PHTHALATE Cas.no.84-66-2	<10 mg/kg	<10 mg/kg
IRGANOX 1076 Cas.no. 2082-79-3	< 10 mg/kg	< 10 mg/kg

Il test restituisce valori equiparabili, con la conferma che il materiale di composizione e la quantità di additivi sia il medesimo, così come l'Analisi Termica Differenziale (DSC Analysis) riporta valori molto simili.

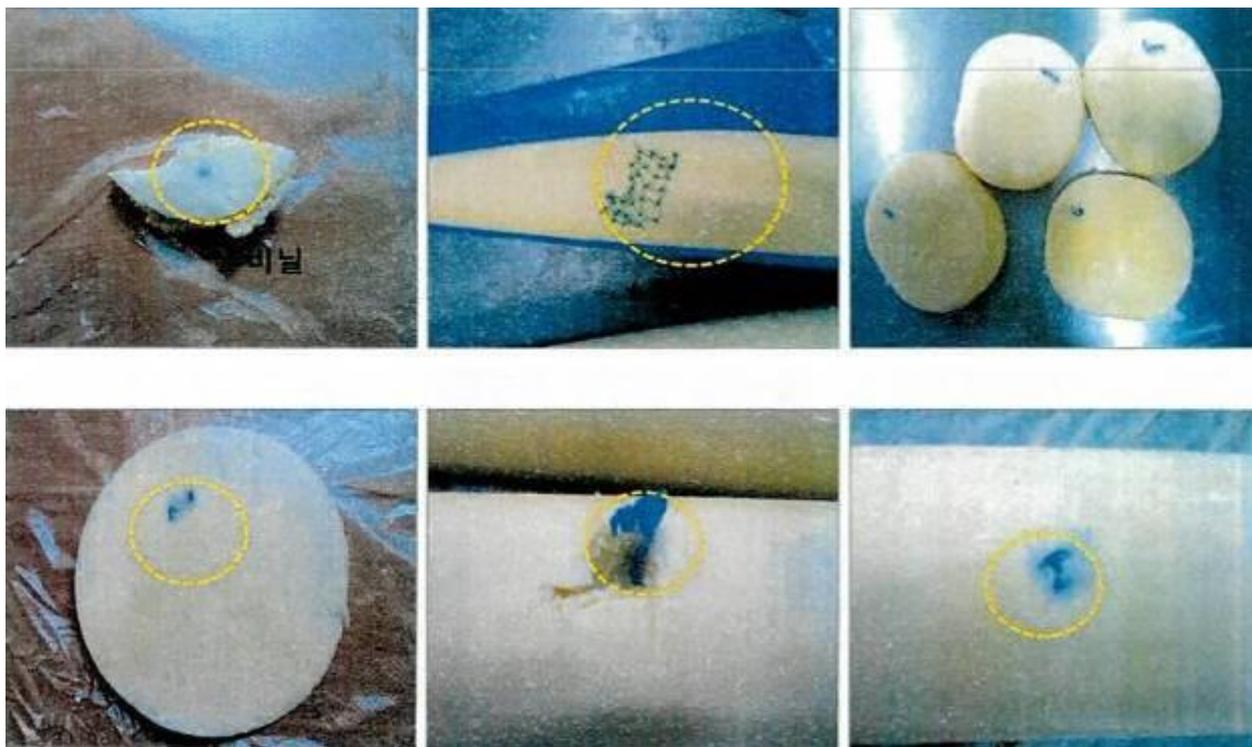
# FOOD LIABILITY WORKSHOP

CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



## ORIGINE E CAUSA DELLA CONTAMINAZIONE

Evidenziamo come le inclusioni contaminanti siano state individuate all'interno dei filoni di mozzarella, mescolate con il prodotto e non sulla superficie esterna dello stesso.



# FOOD LIABILITY WORKSHOP

CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



## ORIGINE E CAUSA DELLA CONTAMINAZIONE

Tali evidenze riconducono alla possibilità che la contaminazione si sia verificata durante le fasi del processo produttivo, che, qui di seguito, proponiamo:

- **macinazione**: la cagliata viene macinata all'interno di una macchina tritacarne industriale;
- **filatura a secco**: la cagliata macinata viene inserita all'interno di un fusore con agitatore elicoidale, con aggiunta di acqua e sale. All'interno del fusore viene immesso del vapore (Temperatura vapore: 140° C / Pressione in uscita: 3,5 bar) ed iniziata la lavorazione che trasforma la cagliata nel prodotto finale.

La contaminazione si sarebbe pertanto verosimilmente manifestata durante la fase di apertura dei panetti di cagliata.

# FOOD LIABILITY WORKSHOP

## CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



Le modalità procedurali dell'operazione sono le seguenti:

- ✓ *La cagliata confezionata viene prelevata dal pallet*
- ✓ *La confezione di cagliata prelevata dal pallet viene posizionata sul tavolo di lavoro*
- ✓ *Apertura del panetto di cagliata*
- ✓ *Eliminazione del film e ribaltamento del panetto di cagliata*



# FOOD LIABILITY WORKSHOP

## CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



I prodotti oggetto del reclamo paiono essere riferiti al periodo di produzione compreso tra gennaio e marzo 2016.

Se le operazioni di apertura e rimozione dei pani di cagliata non vengono eseguite correttamente, in particolar modo nella fase di taglio, **si corre il rischio che la lama, nell'incidere il film che riveste l'ingrediente, trascini con se dei frammenti plastici e li faccia penetrare all'interno della cagliata**, dove rimangono anche durante le lavorazioni successive.

Tutto ciò premesso, in virtù del fatto che la contaminazione, per quanto rilevabile della documentazione prodotta, ad oggi, dalle Parti interessate, **si possa essere verificata unicamente durante la fase di produzione delle mozzarelle, riterremo verosimile una responsabilità accidentale della Ditta assicurata nel verificarsi dell'evento.**

# FOOD LIABILITY WORKSHOP

CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



## CRITERI DI VALUTAZIONE DEL DANNO

### Disamina claim e scorporo del danno riferibile alla polizza RC Prodotti

Gli importi esposti nella tabella riassuntiva fornita dal reclamante, comprendono il controvalore del prodotto, che andrebbe estrapolato tramite un procedimento di calcolo inverso, partendo dal peso (Kg) dei singoli box e ricavando, data l'incidenza del 66,1%, il peso della mozzarella (Kg).

Il controvalore del prodotto, sulla base del prezzo di vendita contrattualizzato (4,7 €/Kg) risulta € **672.329,65**.

Il claim di Controparte, al netto del controvalore del prodotto, risulta quindi: € **1.167.179,15**.

Tale importo (€ **1.167.179,15**) includerebbe il costo dei prodotti aggiunti, delle lavorazioni e dell'utile del distributore, mentre non comprenderebbe i costi di smaltimento della merce (non richiesti) e le eventuali richieste di danno che potrebbero pervenire da Terzi.

# FOOD LIABILITY WORKSHOP

CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



## CRITERI DI VALUTAZIONE DEL DANNO

### Valorizzazione del danno riferibile alla polizza Tampering

Considerato il costo di produzione della mozzarella, attestato ad 3,73 €/kg, abbiamo calcolato il controvalore del prodotto e l'utile dell'assicurata (inteso quale differenza tra i costi di produzione ed il prezzo di vendita 4,7 €/kg - 3,73 €/kg = 0,97 €/kg):

**Controvalore prodotto:** 143.048,86 Kg. x 3,73 €/Kg. = **€ 533.858,35**

**Utile:** 143.048,86 Kg x 0,97 €/Kg = **€ 138.471,30**

Tali importi non considererebbero la perdita di profitto lordo subita dall'assicurata a causa del blocco temporaneo dei ritiri da parte del cliente coreano rispetto ai quantitativi programmati, in conseguenza della contaminazione (perdita comunque non quantificata né richiesta).

# FOOD LIABILITY WORKSHOP

CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



## CONCLUSIONI

### DEFINIZIONE DEI SINISTRI ("RC PRODOTTI" / "TAMPERING")

Premesso quanto sopra, riteniamo riassumere quanto segue.

#### **Sinistro - Polizza RC Prodotti:**

Il presunto danno reclamato dalla Controparte, seppur acclarata la contaminazione del prodotto e le responsabilità dell'Assicurato, non è stato supportato da idonea documentazione giustificativa.

A seguito del sistematico rifiuto di collaborazione espresso dalla Controparte nel permettere gli approfondimenti peritali, abbiamo provveduto a respingere il sinistro su tale posizione.

#### **Sinistro - Polizza Tampering:**

I danni reclamati sulla Polizza Tampering, sono risultati per oltre € 670.000,00

Il sinistro è stato poi successivamente stato oggetto di transazione nella cifra di € 400.000,00, al netto della franchigia prevista in polizza.

Tale soluzione, accettata anche dalla Ditta assicurata, oltre a rispecchiare un ottimo risultato ha previsto la manleva nei confronti della Compagnia da parte dell'assicurata anche sulla posizione di sinistro sulla Polizza RC Prodotti, in relazione alle richieste avanzate dalla Controparte e successive richieste anche da parte di eventuali soggetti terzi futuri.

# FOOD LIABILITY WORKSHOP

CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



## POSSIBILITA' DI RIVALSA

A fronte delle indagini esperite e sulla base dell'analisi della documentazione in nostro possesso, **non sono emersi elementi che possano far supporre la responsabilità di Terzi nel verificarsi dell'evento.**

Le **motivazioni di tale chiusura totale della Controparte parrebbero da ricercarsi nel timore che l'evento potesse diventare di pubblico dominio in Korea**, compromettendo i rapporti con altri soggetti e comportando inoltre sanzioni da parte delle Autorità locali.

Verosimilmente per le stesse ragioni di **non voler "pubblicizzare" l'evento, la Controparte non avrebbe avanzato alcuna richiesta danni** (oltre ad aver proceduto al ritiro dei prodotti non conformi in autonomia).

Se la notizia dei lotti contaminati si fosse diffusa, secondo quanto riferitoci, seppur in via del tutto informale, **avrebbe potuto presentare ingenti richieste sia per i danni derivanti dalla prematura cessazione della campagna di promozione dell'hamburger di mozzarella che d'immagine, oltre le probabili ripercussioni a livello contrattuale.**

# FOOD LIABILITY WORKSHOP

CRITICITÀ E PROBLEMI ASSICURATIVI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE "MADE IN ITALY"



# *Grazie per l'attenzione!*

**Giovanni Lercari**

*A.D. Lercari Srl*



**Lercari**

SINCE 1879

**PERIZIE**

Domestic Loss Adjusting  
& Surveys