

I COSTI DEL RITIRO

SI CHIAMA NOVI IL NUOVO STRUMENTO MESSO A PUNTO DA AIG PER LE AZIENDE ALIMENTARI, GRAZIE AL QUALE È POSSIBILE STIMARE GLI ONERI, DIRETTI E INDIRETTI, CHE SI POTREBBERO SOSTENERE NEL CASO DI RECUPERO DI UN PRODOTTO DAL MERCATO

Un fenomeno in crescita quello del ritiro dei prodotti: nel solo 2012, in ambito Ue, si sono verificati oltre 900 casi (fonte: *Rasser Rapid Alert System for Food and Feed*), di cui solo una parte ha riguardato prodotti già acquistati, mentre per la stragrande maggioranza si è trattato di recuperi *silenziosi* ovvero di prodotti che, ritenuti dall'azienda non all'altezza dei canoni richiesti, sono stati intercettati prima di essere commercializzati.

Per tutelare le aziende da questo rischio emergente, **Aig** ha messo a punto un algoritmo in grado di calcolare la massima entità del danno che può derivare da un ritiro del prodotto ovvero costi e oneri che l'azienda produttrice deve sostenere: il controvalore del prodotto, la diminuzione di fatturato, i costi logistici per ritirare e distruggere il prodotto, i danni legati alla chiusura di una linea produttiva o dell'intero stabilimento, la perdita di contratti stipulati con rivenditori e distributori.



NOVI, IL PRODUCT RECALL COST ESTIMATOR

Novi è uno strumento di gestione del rischio, utile per stimare il maggior danno possibile in caso di ritiro, pensato per le aziende che generano un fatturato superiore a cinque milioni di euro.

Il tool è disponibile on line, gratuitamente, per ogni azienda del settore alimentare che, registrandosi sul sito www.aig.co.it/NOVI.AIG, riceverà entro tre giorni dalla richiesta un questionario in pdf contenente una serie di quesiti necessari per raccogliere informazioni relative alla tipologia di prodotti, al fatturato, alla dimensione dei lotti, alla percentuale di materie prime e alla provenienza delle stesse.

“Novi – spiega **Giovanni Sainati**, Profit Center Manager Liabilities di Aig, responsabile dei rischi contaminazione e ritiro prodotti per il settore alimentare – non è uno strumento per sottoscrivere la copertura, ma le aziende alimentari possono utilizzare il *tool* per determinare se la copertura assicurativa *Ritiro Prodotti* possa essere utile”. Per lo sviluppo di Novi, Aig ha messo a frutto oltre 25 anni di esperienza maturata nell'area dei sinistri *Ritiro e da contaminazione del prodotto*, oltre alla partnership con **Nsf International**, società di consulenza specializzata nel campo della sicurezza alimentare.

“L'algoritmo si focalizza sui fattori che incidono maggiormente sulla entità del danno, quali la dimensione del lotto sottoposto a ritiro, così come la tracciabilità dei prodotti, mentre non sono considerate nella stima complessiva la *perdita d'immagine* dell'azienda, i costi per riguadagnare quote di mercato o i costi per ripulire gli impianti”.