

PRIMO PIANO

Npv 2017, fuga dal ramo I

Ha sfiorato i 100 miliardi ma non ce l'ha fatta. La nuova produzione vita complessiva del 2017 (imprese italiane, Ue ed extra Ue) si è fermata a 99,9 miliardi di euro, una cifra che segnala anche un calo del 5,2% rispetto al 2016, quando la diminuzione della nuova produzione si era già attestata intorno al 12%.

Considerando solo le imprese italiane ed extra Ue, i prodotti garantiti di ramo I restano anche nel 2017 il contratto effettivamente più venduto, con un'incidenza sul totale al 62%; tuttavia il calo rispetto al 2016 è stato di ben il 10%.

Il ramo I si conferma quindi in calo dal 2015, cioè da quando è stato chiaro alle compagnie che il prodotto non era più sostenibile alle condizioni di mercato. Ma nell'anno passato si è assistito a un vero e proprio disimpegno: le imprese hanno raccolto 51,4 miliardi con il ramo I, un dato in calo del 18,1%, cioè più di quattro volte la diminuzione del 2016 (-4%) e più di tre volte quella del 2015 (-5,3%).

A compensare il calo c'è stato, prevedibilmente, l'aumento esponenziale del ramo III, quelle unit linked che scaricano il rischio anche sull'assicurato. L'incremento è stato del 32,9% rispetto al 2016, per nuovi premi pari a 28 miliardi. L'incidenza del ramo III sull'intera nuova raccolta ha raggiunto il 34%, dal 24% del 2016.

F. A.

RISK MANAGEMENT

Polizze Tampering: assicurare la contaminazione degli alimenti

L'esposizione più insidiosa che il settore food & wine si trova a dover contrastare è il rischio di corruzione accidentale dei prodotti, che può avere molteplici origini. Le coperture specifiche prevedono il recupero dei costi di recall e di gestione del danno per il brand

La comparsa sulla stampa di avvisi sul ritiro di prodotti difettosi è sempre più comune.

Com'è noto, il maggior numero dei richiami riguarda l'industria automobilistica, ma quasi tutti i settori sono ormai soggetti a questo fenomeno.

Le conseguenze per le imprese interessate sono notevoli: il ritiro di un prodotto può avere effetti devastanti, non solo dal punto di vista finanziario, ma anche e soprattutto sull'immagine del produttore.

Sotto questo profilo gli alimenti, che hanno un impatto diretto sulla salute del consumatore, risultano particolarmente esposti, in particolare se parliamo del prodotto alimentare italiano, che vanta un livello qualitativo elevato e su questo basa la propria fortuna e popolarità in tutto il mondo.

E dal momento che la salvaguardia del brand costituisce oggi una delle preoccupazioni principali per i risk manager e per chi dirige un'azienda in genere, si pone in modo sempre più incalzante il bisogno di controllare e gestire questo tipo di rischio ed eventualmente di trovare opportune soluzioni per il suo trasferimento.

PIÙ ACCIDENTALE CHE DOLOSO

In quest'ottica si inquadra la copertura definita come *Tampering*.

Il termine deriva dal verbo inglese *contaminare*, e indica l'alterazione di prodotti alimentari, cosmetici o farmaceutici, di solito operata per screditare l'azienda che ne è vittima. L'azione del *tampering* implica cioè un ricatto nei confronti di un'industria alimentare, anche attuato attraverso la minaccia di sabotaggio dei suoi prodotti. Questo tipo di copertura è stato originariamente introdotto, infatti, per assicurare la contaminazione dolosa, quando episodi di sabotaggio dei prodotti alimentari si verificavano a causa dei rapporti problematici esistenti tra le aziende e i loro dipendenti, oppure tra competitor. (Continua a pag.2)



© Giuseppe Lombardo - istockphoto.com



INSURANCE REVIEW su FACEBOOK

Seguici sulla pagina cliccando qui

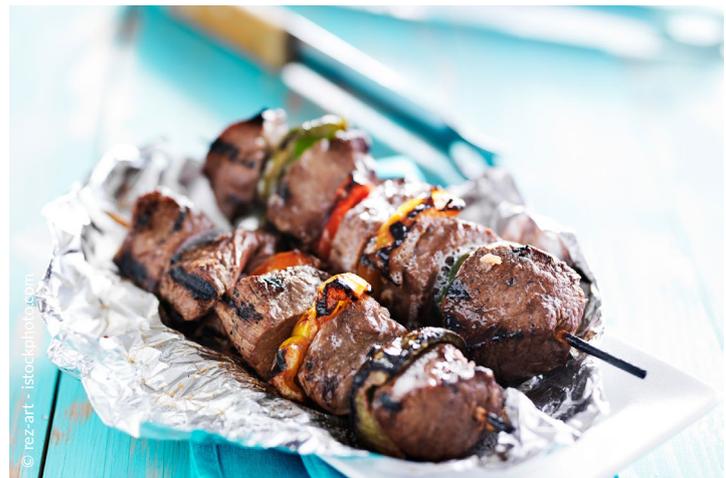
(Continua da pag.1)

La polizza copre quindi la presunta, minacciata o reale manipolazione del prodotto assicurato da parte di terzi (inclusi i dipendenti), attuata con l'intenzione di rendere il prodotto pericoloso per la salute del consumatore. Ma il rischio da contaminazione dolosa o *malicious tampering* interessa oggi casi sporadici e sembra ormai appartenere ad un passato lontano, mentre l'esposizione più comune riguarda invece la contaminazione accidentale o *accidental tampering*.

L'ORIGINE DELLA CONTAMINAZIONE

I casi più preoccupanti, infatti, interessano l'eventualità che l'alimento venga accidentalmente in contatto con la sostanza che può inquinarlo e renderlo nocivo, perché il rischio di contaminazione è presente lungo tutta la filiera alimentare, dall'azienda agricola alla tavola, e rende necessari interventi di prevenzione e controllo continui e accurati. Alcune componenti del prodotto finito, inoltre, possono provenire da Paesi nei quali i controlli sono assai meno rigorosi che in Europa e in Italia. Certi tipi di contaminazione possono anche essere causati da difetto nel confezionamento, perché i materiali utilizzati non sono adatti all'uso alimentare, o a causa di rotture e difetti che rendono la confezione inadatta allo scopo.

Un esempio abbastanza tipico è costituito dall'alluminio, che è uno dei metalli con riconosciuta pericolosità per la nostra salute. L'alluminio interferisce con diversi processi biologici (stress ossidativo cellulare, metabolismo del calcio, etc.) e può indurre effetti tossici in diversi organi e sistemi. Si tratta di un metallo che ha una biodisponibilità orale piuttosto bassa nei soggetti sani, ma la dose assorbita ha una certa capacità di accumulo. Così, poiché la sua eliminazione avviene essenzialmente tramite i reni, avremo un maggiore bioaccumulo (e una conseguente maggiore tossicità) nei soggetti con funzionalità renale immatura o diminuita, come bambini piccoli, anziani e, naturalmente, nefropatici. La via primaria di esposizione all'alluminio per l'uomo è proprio quella alimentare e il principale fattore diretto è la contaminazione del cibo per contatto, ad esempio per il tramite di utensili per la cottura o imballaggi. Tale contaminazione diventa particolarmente marcata quando i materiali a base di alluminio vengono in contatto con cibi acidi (ad esempio, contenenti acido citrico) o contenenti sale. Alcuni studi effettuati su alimenti avvolti in fogli di alluminio e sottoposti a differenti tipi di cottura (in forno, o grigliati sulla carbonella) hanno dimostrato che l'elevata temperatura comporta l'aumento della concentrazione dell'alluminio nell'alimento.



LE INSIDIE DELL'IMBALLAGGIO

Analoghi problemi sono riscontrabili anche in altri materiali comunemente utilizzati per il confezionamento alimentare, come quelli plastici.

In genere, gli imballaggi per uso alimentare si suddividono in tre tipologie:

- **primario:** è detto *imballaggio per la vendita* cioè concepito per costituire l'unità di vendita per il consumatore (ad esempio, una scatola di caramelle, una confezione di sottilette, etc);
- **secondario:** è un imballaggio che, nel punto di vendita (negozio o supermercato), raggruppa un certo numero di unità di vendita e che può essere o non essere venduto insieme al prodotto (come il film di plastica che avvolge le bottiglie di acqua minerale);
- **terziario:** è l'imballaggio che serve per il trasporto di un certo numero di unità di vendita, favorendone la manipolazione e proteggendole durante le operazioni di carico e scarico (come casse e cartoni).

A seconda del tipo di alimento e della tecnica di conservazione da applicare (la pasta si può mettere nel cartone, ma un succo di frutta dovrà essere posto in una bottiglia di vetro sigillata), vengono utilizzati diversi materiali, dalla carta al vetro, dai metalli (come l'alluminio) ai materiali plastici, ai poliaccoppiati (come il *tretrapak*). Quasi tutti possono comportare dei problemi.

Le materie plastiche, ad esempio, essendo ricavate dalla lavorazione del petrolio o del gas naturale, implicano particolari svantaggi sul piano della tossicità e biodegradabilità, per quanto offrano costi di produzione ridotti, leggerezza e capacità di essere prodotte in una molteplicità di forme.

Se da un lato, infatti, l'imballaggio deve garantire la sicurezza alimentare, proteggendo l'alimento dalle contaminazioni esterne (chimiche, fisiche e microbiologiche) e impedendo che gli stessi materiali utilizzati interferiscano con il contenuto, dall'altro deve possedere importanti requisiti che consentano la sua ottimale commercializzazione, come essere comodo e funzionale per il trasporto e lo stoccaggio.

(Continua a pag.3)

(Continua da pag.2)

GLI OBBLIGHI DI COMUNICAZIONE E RECALL

Una volta riscontrato negli alimenti posti in circolazione un problema di non conformità, gli operatori del settore alimentare hanno l'obbligo di informare i propri clienti e di ritirare il prodotto dal mercato. Qualora il prodotto fosse già stato venduto al consumatore, è obbligatorio provvedere al richiamo, informando i consumatori circa i prodotti a rischio, anche mediante appositi avvisi nei punti vendita.

Il produttore deve anche dare notizia del richiamo nella specifica area dedicata all'interno del portale del ministero della Salute. La pubblicazione del richiamo nel portale internet del ministero è a cura della Regione competente per territorio, che lo riceve direttamente dall'operatore, previa valutazione della Asl.

Oltre ai richiami di prodotti alimentari, sono pubblicate *on line* anche le *revoche* dei richiami successivi a risultati di analisi favorevoli, o dovute ad altri motivi.

Sono autentici e assolvono agli obblighi di informazione ai consumatori soltanto i richiami (e le loro *revoche*) pubblicati nel portale del ministero della Salute.

LE COPERTURE TAMPERING

A questo punto la tradizionale polizza di responsabilità civile del prodotto difettoso non è in grado di risolvere il problema incontrato dagli operatori del settore alimentare. Essa potrà infatti coprire i danni eventualmente causati a terzi, ma non centrerà l'obiettivo primario di tutelare la solidità finanziaria dell'azienda produttrice, attraverso una copertura di tipo *diretto*.

Entra quindi in gioco l'assicurazione *tampering*, in grado di supportare un'operazione di ritiro che potrebbe assumere dimensioni globali e rappresentare un costo imprevisto molto elevato, con conseguenze anche disastrose.

In questi frangenti è vitale che l'azienda sia in grado di reagire prontamente, definendo un piano specifico di ritiro del prodotto e di gestione della crisi, per salvaguardare la propria continuità produttiva e, soprattutto, il *brand* e i proventi finanziari.

E infatti le principali garanzie prestate da questo tipo di polizza vanno dal rimborso delle spese di consulenza necessarie nelle fasi precedenti e seguenti la crisi, incluse quelle sostenute per contrastare gli effetti dell'eventuale pubblicità negativa generata dall'evento dannoso, ai costi direttamente affrontati per il ritiro dei prodotti difettosi, per l'informazione da fornire ai consumatori e per la redistribuzione di prodotti integri.

È anche possibile coprire la perdita di profitto originata dalla contaminazione, ma ciò che più conta è la possibilità per l'azienda colpita di beneficiare del supporto di un team di professionisti specializzati nella gestione della crisi che un evento di contaminazione del prodotto può determinare.

Come sempre, l'adeguatezza della copertura è proporzionale alla quantità di informazioni che l'azienda produttrice fornisce al sottoscrittore all'atto della stipula, compilando il relativo questionario. La valutazione di questo rischio può essere infatti assai complessa, a seconda della diffusione del prodotto contaminato e della tracciabilità dei flussi distributivi, ma anche e soprattutto in base alla piena comprensione dell'intera filiera del processo produttivo. Non è sempre facile, infatti, scoprire l'origine della contaminazione e intervenire con rapidità e precisione su di essa.

Cinzia Altomare

PARTNERSHIP

L'evoluzione della scatola nera

Accordo fra Reale Mutua e Politecnico di Torino per la progettazione di soluzione software per la gestione dei dati raccolti con black box

Dalla black box ai big data. E dai big data a nuovi indicatori che possano consentire di misurare meglio il rischio e offrire alla clientela servizi a valore aggiunto. Prosegue così, all'interno di un accordo quadro siglato nel 2010 e rinnovato nel 2015, il cammino comune di **Reale Mutua** e **Politecnico di Torino** sulla strada dell'innovazione. Come fatto sapere in una nota congiunta, il dipartimento di Automatica e Informatica dell'ateneo collaborerà nelle "progettazione e sperimentazione di soluzioni software per la gestione dei dati raccolti attraverso le cosiddette scatole nere".

"Quello assicurativo rappresenta un ambito ideale per la sperimentazione delle nuove tecnologie informatiche come l'intelligenza artificiale, l'apprendimento automatico, i big data e l'analisi predittiva o visuale, che consentono di elaborare velocemente una mole di informazioni sempre più grande ed estrarne conoscenza direttamente utilizzabile dalle aziende in un'ottica di miglioramento continuo dei prodotti e dei servizi offerti", hanno osservato **Fabrizio Lamberti**, responsabile della ricerca, e **Elena Baralis**, coordinatrice del collegio di Ingegneria informatica, del cinema e meccatronica.

Previsto un percorso in quattro fasi, spalmato nell'arco di dodici mesi. Il dipartimento collaborerà alla realizzazione di un'analisi delle soluzioni telematiche già in uso, per poi individuare il valore dei dati e costruire una soluzione innovativa per l'immagazzinamento e la gestione delle informazioni. Verrà inoltre studiata la possibilità di integrare i dati provenienti da altre fonti, come geo-referenziazioni, dati meteorologici e situazione del traffico.

"È estremamente importante che il mercato assicurativo, oggi, individui nuovi servizi a valore aggiunto sulla base di informazioni che la tecnologia potrebbe rendere disponibili in futuro", ha commentato **Luca Filippone**, direttore generale di Reale Mutua. E ancor più importante, ha aggiunto, è "acquisire le capacità necessarie per gestire il patrimonio informativo internamente alla compagnia. Per questo – ha concluso Filippone – scegliamo di fare squadra con una eccellenza torinese e italiana con cui collaborare su questi temi, senza precluderci anche un eventuale ampliamento di partecipanti a questo laboratorio congiunto

Giacomo Corvi

#50
dicembre 2017

**INSURANCE
REVIEW**

Strategie e innovazione per
il settore assicurativo

Insurance Review

Strategie e innovazione per il settore assicurativo

La rivista che rende l'informazione specialistica
dinamica e immediata.
Uno strumento di aggiornamento e approfondimento
dedicato ai professionisti del settore.

Abbonati su
www.insurancereview.it

Abbonamento annuale € 80,00 (10 numeri)

ORMATIVA **18** **ATTUALITÀ**

*lezze per
assicurativo
ocati*

*Il welfare train
la crescita*

Puoi sottoscrivere l'abbonamento annuale nelle seguenti modalità:

- Compilando il form on line all'indirizzo www.insurancetrade.it/abbonamenti
- Inviando un'email a abbonamenti@insuranceconnect.it

Modalità di pagamento:

- On line con Carta di Credito all'indirizzo www.insurancetrade.it/abbonamenti
- Bonifico bancario Antonveneta IBAN IT 94 U 01030 12301 0000 0158 0865

Insurance Daily

Direttore responsabile: Maria Rosa Alaggio alaggio@insuranceconnect.it

Editore e Redazione: Insurance Connect Srl – Via Montepulciano 21 – 20124 Milano

T: 02.36768000 **E-mail:** redazione@insuranceconnect.it

Per inserzioni pubblicitarie contattare info@insuranceconnect.it

Supplemento al 2 febbraio di www.insurancetrade.it – Reg. presso Tribunale di Milano, n. 46, 27/01/2012 – ISSN 2385-2577