



editrice
san marco



NORMATIVE EUROPEE, NAZIONALI E HACCP PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



La sicurezza alimentare

Negli ultimi decenni ci sono state diverse emergenze igienico-sanitarie che hanno riguardato gli alimenti (per esempio, BSE, influenza aviaria, lingua blu degli ovini, ecc.), e pertanto la politica comunitaria ha ritenuto necessario predisporre un sistema di regole atte a garantire la salubrità degli alimenti, cercando di recuperare così anche la fiducia dei consumatori. Nasce così il Regolamento CE 178 del 2002, che definisce alcuni principi fondamentali, tra cui: la filiera alimentare, l'analisi del rischio e la tracciabilità dei prodotti.

- La **filiera alimentare** riguarda il percorso compiuto da un prodotto alimentare, dalla terra alla tavola, ovvero dalla produzione di materie prime alla trasformazione, confezionamento e distribuzione. In passato la filiera era sostanzialmente corta, ovvero costituita da pochi passaggi (per esempio, acquisto diretto dal produttore), ma in seguito al boom economico si è vista una maggiore diffusione della filiera lunga o circuito lungo. Le sue caratteristiche principali sono:
 - lo spostamento delle merci, che spesso supera i confini del territorio in cui il prodotto è stato creato (con esportazioni anche all'estero);
 - danni ambientali, causati dall'impiego di sostanze chimiche nell'agricoltura (necessari per la conservazione) e dai carburanti per i lunghi trasporti, che provocano un aumento dei gas serra;
 - applicazione di precisi metodi di lavorazione e specifici trattamenti di conservazione, che spesso modificano la qualità del prodotto;
 - maggiore difficoltà della rintracciabilità del prodotto;
 - conseguente aumento dei prezzi di vendita, determinato dal coinvolgimento di più intermediari commerciali (produttore, rappresentante, grossista, dettagliante) e dalle spese di trasporto.

Negli ultimi anni, la ricerca di prodotti locali, più freschi e genuini, l'attenzione per l'ambiente, hanno indotto il consumatore a prediligere prodotti provenienti dal proprio territorio (filiera corta o km 0). Le caratteristiche principali della filiera corta sono:

- vendita diretta dal produttore al consumatore attraverso l'acquisto in azienda o in mercati locali;
- riduzione dei costi poiché si eliminano gli intermediari commerciali e si riducono le spese di trasporto;
- maggiore sostenibilità ambientale grazie a una minore emissione di gas serra (trasporto su brevi distanze, minor impiego di sostanze chimiche);
- rivalutazione dei prodotti di stagione e del territorio, sinonimo di freschezza e maggiore salubrità;
- adeguato compenso per le aziende produttrici.

A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA



WWW.11

editrice
san marco



- L'**analisi del rischio** è oggetto di diverse direttive comunitarie, inizialmente in Italia era disciplinata dal D.L. n. 155/1997, successivamente abrogato dal "Pacchetto igiene" che contiene tre regolamenti comunitari (852/2004, 853/2004 e 854/2004).

In particolare il Reg. CE 852/2004 rappresenta nel settore alimentare la legge di riferimento per ciò che riguarda l'autocontrollo igienico, definito sistema HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Ogni azienda è tenuta a individuare a monte, in ogni fase (preparazione, conservazione, distribuzione, vendita), i possibili pericoli igienici (analisi dei rischi) e a mettere in atto tutte le misure preventive necessarie a tenere sotto controllo i punti critici (CCP), responsabilizzando i diversi operatori che per qualsiasi ragione vengono a contatto con il prodotto alimentare.

- La **tracciabilità dei prodotti** è un sistema documentato che permette al consumatore di tracciare la "storia" del prodotto, ossia il suo percorso "dalla terra alla tavola". Contiene informazioni riguardanti tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (tracciabilità di filiera), coinvolgendo così i diversi operatori/aziende che contribuiscono alla realizzazione del prodotto. Tali informazioni sono contenute nell'etichetta che accompagna il prodotto. L'etichetta è uno strumento atto a fornire informazioni al consumatore, è regolamentata dalla legge e deve contenere determinate indicazioni, tra cui: lista degli ingredienti, peso, luogo e ditta di produzione, modalità di conservazione, scadenza, eventuale presenza di additivi e altre informazioni che variano a seconda del tipo di prodotto (per esempio, per le carni bovine è obbligatorio indicare il codice identificativo dell'animale, il Paese di origine, di allevamento e di macellazione, ecc.; per le uova, un codice alfanumerico che indica il tipo di allevamento, se in gabbia, a terra, all'aperto, il comune di allevamento).



- La **rintracciabilità dei prodotti** è un sistema che rintraccia i soggetti/aziende che hanno avuto un ruolo nella fase di produzione, attraverso dei codici a essi riconducibili. Il sistema non è direttamente fruibile dal consumatore, ma è utile alle autorità qualora si verificasse una qualsiasi emergenza sanitaria a discapito della salute dei consumatori, consentendo il ritiro immediato del lotto specifico del prodotto non idoneo. La rintracciabilità è applicata non solo ai prodotti finiti, ma anche a materie prime o mangimi, ad animali destinati alla produzione alimentare e a qualunque alimento (o ingrediente) che fa parte della produzione di alimenti.

A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA



**editrice
san marco**



Il disciplinare di produzione

È l'insieme delle regole che definiscono la filosofia di produzione, ovvero tutte le indicazioni e/o prassi operative a cui ogni produttore, nel creare un prodotto certificato (DOP, IGP, STG, PAT, ecc.) deve necessariamente attenersi. Tali regole sono stabilite dalle associazioni dei produttori e dagli enti certificatori designati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Tutte le certificazioni di qualità sono legate a uno specifico disciplinare di produzione, per i prodotti DOP e IGP, il disciplinare di produzione deve comprendere, in base al Reg. CEE 2081/92, i seguenti elementi:

- nome del prodotto;
- descrizione del prodotto con indicazione delle materie prime e delle caratteristiche fisiche, microbiologiche e organolettiche;
- delimitazione della zona geografica;
- descrizione del metodo di produzione;
- descrizione degli elementi che ne provano il legame con la zona geografica di riferimento;
- componenti specifici dell'etichettatura;
- nomi degli organismi di controllo. Si tratta di Enti terzi designati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che hanno lo scopo di controllare che i produttori si attengano scrupolosamente alle disposizioni del disciplinare.

Andando nello specifico, le regole per la certificazione IGP sono meno stringenti rispetto a quelle imposte alla certificazione DOP.



A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA