

Agroalimentare: dalla tradizione all'innovazione

A cura di Paola Visintin – Funzionario Tecnico Divisione Sanità, alimentazione, materiali e beni di consumo UNI



Questo dossier dedicato al settore agroalimentare intende offrire una panoramica che, abbracciando l'intera filiera, presenta l'attività normativa realizzata con il contributo tecnico scientifico dei principali soggetti che la compongono: produzione primaria, trasformazione, controllo analitico, Grande Distribuzione Organizzata, somministrazione. Oltre a focalizzarsi sulla matrice agroalimentare, il dossier contiene anche un'illustrazione del lavoro normativo sull'imballaggio, elemento di fondamentale importanza per il trasporto e la conservazione dell'alimento, sul quale si focalizza una crescente attenzione come possibile fonte di cessione di sostanze al prodotto, a tal punto che è stato incluso nell'ambito della sicurezza alimentare. Troverete pertanto i contributi di coordinatori e coordinatrici di gruppi di lavoro, presidenti di Sottocommissione, esperti di Organi Tecnici. Nella sua impostazione abbiamo innanzitutto ritenuto importante inquadrare l'attività normativa volontaria sullo sfondo del contesto economico dei principali soggetti: l'industria alimentare e la Grande Distribuzione Organizzata, che hanno messo a disposizione dati relativi all'andamento di produzione, import-export e fatturato. Gli articoli redatti dai rappresentanti delle rispettive componenti vi aiuteranno a comprendere l'importanza dell'attività di elaborazione delle norme volontarie per favorire il dialogo tra loro e il conseguente miglioramento della trasparenza nelle transazioni. La normazione volontaria nazionale infatti riflette gli interessi degli operatori del Paese. Essa pertanto si declina su alcune tematiche con argomenti trattati in Organi Tecnici internazionali mentre su altre sviluppa argo-

menti non sempre oggetto di norme europee e/o internazionali, che sono presentati dall'Italia al termine del lavoro nazionale. È questo il caso del riso e del grano duro, le cui interfacce internazionali sono attivamente presidiate da esperti italiani. I metodi elaborati in questi settori merceologici si possono applicare per stabilire le caratteristiche di questi due cereali nelle transazioni commerciali e collocare sul mercato nella giusta posizione i nostri prodotti, considerati sia come materie prime che come prodotti trasformati. Il dossier dunque prende in rassegna i principali indici di controllo oggetto della normazione volontaria, sia per il riso sia per il grano duro.

Peculiarità italiane rispetto ai filoni normativi internazionali sono le norme di prodotto, testimonianza della necessità di diffondere e affermare la secolare cultura italiana del settore agroalimentare, che segna e insegna al mondo la dieta mediterranea come regime nutrizionale bilanciato e salutare oltre che rinomato per il gusto. Trovate così nel dossier una descrizione del recente lavoro normativo su 5 tipologie di miele monoflorale di maggiore interesse nazionale, che ne specificano i requisiti e i metodi di prova per il loro controllo. Esistono inoltre alcune aree normative ancora inesplorate negli altri ambiti europeo e internazionale. La ristorazione fuori casa è una di queste, per rispondere alla necessità delle parti di condividere i criteri ispirati alla valorizzazione del lavoro, alla tutela del consumatore e dell'utente ed alla sostenibilità dei processi che costituiscono il servizio di ristorazione fuori casa. Ci sembra quindi utile dare in questo dossier un'anticipazione di questa

primizia. Altri argomenti di sviluppo unicamente nazionale hanno recentemente preso l'avvio, proposti dalla produzione primaria. Questa componente sta orientando la sua politica verso la valorizzazione delle caratteristiche qualitative dei prodotti agroalimentari. Agganciandosi in particolare alla possibilità di una riforma della normativa comunitaria riguardante la politica di qualità dei prodotti agricoli, tra i vari temi si registra un orientamento da parte degli operatori generalmente favorevole alla diffusione dei "termini riservati" per comunicare ai consumatori l'uso di particolari metodi di produzione e rendere i propri prodotti più attrattivi. In questo contesto l'attività UNI ha lo scopo di stabilire dei criteri per definire e utilizzare tali termini sui prodotti agroalimentari. Ne troverete una descrizione generale in questo dossier. Un altro argomento di cui troverete un contributo ha preso recentemente l'avvio e coinvolge un'area finora non trattata a livello nazionale: i prodotti ittici. Proposta per rispondere alla necessità degli operatori dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura di valorizzare e qualificare il prodotto ittico fresco destinato al consumo umano, la norma specifica i requisiti del processo di produzione nelle due filiere dalla fase primaria fino alla distribuzione. Per ovvie ragioni di spazio, in questo dossier vi possiamo offrire solo un piccolo assaggio di questo mondo permeato di competenze tecnico scientifiche volte al confronto per stabilire, insieme e in anticipo, come stare nel mercato globale in continua e rapida evoluzione. Le porte sono sempre aperte a chiunque intenda aggiungersi, basta partecipare!

Gli scenari internazionali CEN e ISO della normazione volontaria nel settore agroalimentare

Nel corso degli ultimi tre anni la normazione volontaria in ambito europeo (CEN) ed internazionale (ISO) ha avuto uno sviluppo importante sia in termini di nuovi argomenti messi allo studio negli Organi Tecnici già esistenti, sia in termini di costituzione di nuovi Organi Tecnici. Questa espansione nelle due direzioni affonda le sue radici principalmente nell'evoluzione della Legislazione europea e nella crescente attenzione sia in Europa che nel resto del mondo intorno alla sicurezza alimentare ed alle sue declinazioni.

Le basi che hanno portato a questa evoluzione sono state gettate già a partire dai primi anni di questo millennio. La CEN Food Strategy, nata nel corso del 2002 e 2003, ha infatti messo in rete Istituzioni ufficialmente riconosciute in ambito cogente da un lato: Commissione Europea ed EFSA, ed in ambito volontario dall'altro: ISO e CEN. Per la parte volontaria, nella fase di costruzione delle linee di sviluppo della strategia il CEN ha rivolto a tutti gli Enti Nazionali di Normazione la richiesta di indicare gli argomenti che fossero di interesse normativo, con l'obiettivo di elaborare le relative norme EN e/o di recepire norme ISO a livello europeo e farne riferimento nel corpo legislativo comunitario.

Oltre a queste entità, la CEN Food Strategy ha reputato importante accogliere nella rete anche la Commissione del Codex Alimentarius, creata nel 1963 dalla FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) e dalla WHO (World Health Organization of the United Nations) allo scopo di elaborare nel settore alimentare documenti, linee guida e codici di pratica sui temi che rientrano nel programma FAO/WHO per il settore alimentare: la protezione della salute dei consumatori, l'assicurazione di pratiche di commercio leali nel commercio di alimenti e la promozione del coordinamento di tutto il lavoro intrapreso dalle organizzazioni internazionali governative e non governative, compreso l'ISO.

In questo contesto, le aree di collaborazione tra parte cogente e parte volontaria sono state e sono tuttora e con prospettiva futura le seguenti: sicurezza alimentare, analisi microbiologica e analisi chimica.

• La sicurezza alimentare

Gli argomenti che compongono l'area della sicurezza alimentare sono i seguenti:

a) I sistemi di gestione per la sicurezza alimentare

Il Comitato Tecnico ISO TC 34 "Food pro-

ducts", forte di un'attiva collaborazione con la Commissione del Codex Alimentarius, ha accolto le esigenze delle componenti della filiera agroalimentare volte a migliorare la pianificazione, rendere più efficace il controllo del pericolo, agevolare la comunicazione tra i partner del commercio offrendo l'opportunità di elaborare delle norme che fungano da elemento di coerenza tra documenti di associazioni di settore internazionali, documenti interni, GMP, norme di sistema di carattere trasversale a tutti i settori. Le esigenze delle organizzazioni che compongono le filiere a partire dalla produzione primaria fino al consumo si rispecchiano anche nei dettami del nuovo corpo legislativo europeo, ancora in corso di elaborazione ma chiaro nei suoi obiettivi. Nel 2001 pertanto sono iniziati i lavori di elaborazione delle norme della serie ISO 22000, accomunate dal titolo principale "Sistemi di gestione della sicurezza alimentare". Ad oggi sono state pubblicate le seguenti:

- UNI EN ISO 22000:2005 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare;
- ISO/TS 22002-1:2009 Programmi di prerequisiti sulla sicurezza alimentare - Parte 1: Produzione di alimenti;
- ISO/TS 22003:2007: Food safety management systems -- Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems;
- ISO/TS 22004:2005 Food safety management systems -- Guidance on the applica-

tion of ISO 22000:2005;

- UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per la progettazione di sistemi e attuazione.

Nel corso del 2009 è stato costituito l'ISO TC 34 SC 17 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare", di segreteria Danese, che cura l'evoluzione delle norme della serie 22000, raccogliendo le istanze dei soggetti della filiera agroalimentare intorno a questo aspetto di gestione della sicurezza alimentare.

b) la rintracciabilità

UNI EN ISO 22005: come è noto, dal 1° gennaio 2005 è diventata obbligatoria per tutti gli Stati membri dell'Unione Europea l'applicazione del Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio N 178/CE che stabilisce i principi, i requisiti generali della legislazione alimentare e istituisce l'Autorità alimentare. Esso è l'espressione degli intenti più generali del Libro Bianco del gennaio 2000 che disciplina tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e dei mangimi.

Il Regolamento introduce per la prima volta in campo legislativo il concetto di rintracciabilità, da applicare ai fini igienico sanitari, definita come possibilità di ricostruire e seguire il processo di un alimento, mangime, animale destinato alla produzione alimentare o sostanza che entra a far parte di un alimento o mangime attraverso le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione.

Prima che si delineasse questa politica a livello comunitario europeo, nell'ambito della



Commissione "Alimenti e bevande" nel 2000 il gruppo di lavoro UNI "Rintracciabilità di filiera" ha iniziato a discutere su un documento relativo ai principi generali per la definizione di un sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Il risultato di questa attività è stato la norma UNI 10939 "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione", pubblicata nel 2001.

La norma UNI 10939 si rapporta in modo complementare al Regolamento N 178/CE. Questo infatti risponde alla domanda "che cosa si deve fare" ed ha come obiettivo l'igiene; la norma UNI risponde alla domanda "come" costruire un sistema di rintracciabilità, lasciando aperti gli obiettivi della rintracciabilità alle decisioni dei soggetti della filiera specifica.

Questi infatti possono essere la sicurezza igienica, l'origine geografica e le caratteristiche nutrizionali di uno o più ingredienti, la provenienza da materiale GMO o anche una pratica agronomica specifica quale l'agricoltura biologica.

Al termine dei lavori nazionali, la Commissione "Alimenti e bevande" (oggi Commissione "Agroalimentare") ha ritenuto utile ed opportuno ampliare il più possibile il livello di discussione e di divulgazione di questo argomento. Nel giugno 2001 pertanto è stata presentata nell'ISO/TC 34 "Food products" la norma UNI 10939. L'Italia ha gestito direttamente il percorso normativo assumendo la segreteria dell'ISO TC 34 WG 9 "Traceability". Tre esperti hanno rappresentato UNI

nelle riunioni in ambito internazionale. USA, Giappone, Canada, Argentina, India, Thailandia, Francia, Germania, Danimarca, Polonia sono gli altri paesi nel mondo che hanno partecipato attivamente alla elaborazione.

Altre organizzazioni si sono aggiunte all'attività normative in liaison con il WG, dando un contributo effettivo ai lavori: Codex Alimentarius, CIAA (Confederation of Food and Drink Industries in UE), EAN International (International Article Number Association), CIES (Food Business Forum facilitating the Global Food Safety Initiative) e UNIDO (United Nations Industrial Development Organization).

La norma UNI EN ISO 22005 è stata pubblicata nel gennaio 2008 ritirando contestualmente le norme UNI 10939 e UNI 11020, come previsto per tutte le norme nazionali aventi il campo di applicazione in sovrapposizione con quello di una norma EN.

c) il sistema di autocontrollo con il metodo Haccp

Per rispondere agli intenti più generali del Libro Bianco del gennaio 2000, che disciplina tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e dei mangimi, nel 2004 sono stati pubblicati i quattro Regolamenti comunitari sull'igiene degli alimenti (N 852, N 853, N 854, N 882), noti come "il pacchetto igiene". Essi hanno come obiettivo fondamentale quello di assicurare un elevato livello di protezione della salute pubblica in materia di prodotti alimentari.

Il Regolamento CE N 852, in particolare, all'art. 5 sancisce che gli operatori del settore alimentare predispongano, attuino e mantengano una o più procedure basate sui principi del sistema Haccp, ritenuto essere uno strumento volto ad aiutare gli operatori della filiera alimentare. Tali principi, recita il medesimo Regolamento, prevedono l'identificazione di ogni pericolo e di punti critici di controllo nelle fasi in cui il controllo si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili.

Già nel 1999 è stata pubblicata la norma UNI 10854 "Azienda agroalimentare - linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo Haccp". Rispetto al Regolamento CE N 852, essa da un lato ne allarga l'applicazione estendendo alla produzione primaria il metodo Haccp; dall'altro ha una funzione complementare definendo le modalità di applicazione dei principi stabiliti nella Direttiva 93/43, successivamente abrogata e sostituita dal Regolamento CE N 852/2004.

La norma UNI 10854 infatti ha come scopo definire i criteri per identificare i pericoli e stabilire le misure da attuare per prevenirli, ridurli o eliminarli, fornendo uno strumento

alle aziende agroalimentari per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo dell'igiene dei propri prodotti che garantisca la salute dei consumatori, basato sul sistema Haccp. A tale scopo, la norma fissa i prerequisiti del sistema di autocontrollo individuando le relative responsabilità e risorse; quindi sviluppa l'analisi dei pericoli attraverso la descrizione del prodotto, del processo nelle aree di propria competenza, l'identificazione dei pericoli e la loro valutazione. In seguito all'individuazione dei sistemi di controllo, si procede alla identificazione degli elementi di gestione del sistema, comprendendo le attività di verifica, le azioni correttive, l'addestramento e qualifica del personale, il riesame del sistema aziendale di autocontrollo e della documentazione.

• L'analisi microbiologica

Facendo riferimento all'art. 4 del Regolamento CE N 852/2004 per quanto attiene la protezione della salute pubblica ed al Regolamento CE N 178/2002 relativamente ai prodotti a rischio che non possono essere immessi sul mercato ai fini della sicurezza alimentare, la Commissione europea ha emanato il Regolamento CE N 2073/2005, che stabilisce i criteri armonizzati secondo i quali i prodotti alimentari possono essere considerati accettabili. Tali criteri prevedono il controllo della presenza di determinati microrganismi patogeni. Di conseguenza, il Regolamento CE N 2073/2005 ed il Regolamento CE N 1441/2007 che lo ha modificato fissa, per ciascuna tipologia di prodotto alimentare, il piano di campionamento, i limiti microbiologici, il numero di unità analitiche che devono risultare conformi e i metodi di analisi.

Poiché i risultati delle analisi dipendono dal metodo utilizzato, ad ogni criterio microbiologico è stato associato un metodo di riferimento specifico che, nella quasi totalità dei casi è una norma EN ISO o ISO.

Si tratta di un altro esempio di realizzazione della CEN Food Strategy. La Commissione europea infatti, nel corso del 2006 ha incaricato il CEN di elaborare metodi di analisi sull'igiene degli alimenti utilizzando lo strumento dei Mandati. Per quanto riguarda i metodi di analisi microbiologica si tratta del Mandato M 381. La Commissione europea ha pertanto attinto 12 norme ISO tra le 56 ad oggi pubblicate, tra le quali la maggioranza è stata recepita senza modifiche anche a livello europeo. Questo atto rende obbligatoria l'applicazione delle norme ISO ed EN ISO citate nel Regolamento CE 1441/2007. Esperti italiani partecipano attivamente anche ai lavori dell'ISO TC 34 SC 9 "Microbiology". La partecipazione in questo ambito è partico-



larmente importante, dato che l'ISO TC 34 SC 9 "Microbiology" costituisce il laboratorio nel quale si elaborano i metodi di analisi microbiologica che successivamente sono recepiti dal CEN e dagli Enti Nazionali di Normazione di 30 paesi ed in parte sono ripresi dai Regolamenti Comunitari.

• **L'analisi chimica**

Nel contesto della CEN Food Strategy, nel corso del 2006 la Commissione europea ha emanato due Mandati incaricando il CEN di elaborare entro la fine del 2008 15 nuovi metodi di analisi chimica su mangimi per animali (M 382/EN) e 10 nuovi metodi per rilevare la presenza di eventuali micotossine negli alimenti (M 383/EN). In particolare, nel caso dei mangimi per animali si tratta di metodi di analisi per la determinazione degli additivi ammessi dal Regolamento CE N 1831/2003 e di sostanze non desiderabili previste nella Direttiva 2002/32/CE; i metodi di analisi per la determinazione delle micotossine si richiamano al Regolamento CE N 315/93.

La normazione volontaria si è attivata soltanto a livello europeo, nel novembre 2008, su un argomento particolare che è sviluppato nel neo costituito CEN PC 387 "Food data", al quale partecipa per l'Italia una rappresentante dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

I soggetti della filiera agroalimentare infatti hanno sentito la necessità di avere a disposizione dati sugli alimenti oggetto di transazione commerciale. Questi dati sono utilizzati per diversi scopi quali l'etichettatura, promozione del prodotto, indicazioni dietetiche e nutrizionali, informazioni ai consumatori, supporto alla ricerca.

Queste necessità stanno confluendo nel testo della norma in fase di elaborazione, che specifica i requisiti sulla struttura e sulla semantica della serie di dati su alimenti, destinati a diverse applicazioni, da raccogliere ed essere oggetto di informazione all'atto dello scambio. In particolare, questi dati sono relativi all'identificazione, descrizione e classificazione degli alimenti, compresi i loro ingredienti; ai valori del contenuto dei nutrienti misurabili, stimati o calcolati e ai metodi utilizzati per ottenere questi valori. La norma inoltre richiederà i riferimenti alle fonti delle informazioni riportate.

Questa norma europea, come altre pubblicate dal CEN, si pone a complemento della legislazione in essere, quale strumento per applicare i principi sanciti a livello cogente su questa materia.

In un contesto di transazioni commerciali globalizzate e di squilibrio dell'accesso alle risorse alimentari sul nostro pianeta, è importante infatti stabilire quali informazioni

minime debbano accompagnare un prodotto alimentare per orientare la scelta da parte dei soggetti che compongono la filiera fino a noi consumatori. Tali informazioni sono tra gli elementi che rientrano nel concetto più ampio della sicurezza alimentare, come sostiene il Regolamento CE N 178 "La Comunità ha scelto di perseguire un livello elevato di tutela della salute nell'elaborazione della legislazione alimentare".

In ambito internazionale è stato costituito nel corso del 2007 un nuovo Comitato Tecnico "Prodotti della pesca e dell'acquacoltura". Questa nuova area di normazione risponde alle esigenze del settore di aprire un tavolo ufficialmente riconosciuto e super partes per poter scambiare informazioni ed esperienze, ridurre il carico di lavoro tra gli operatori della filiera evitando requisiti in contraddizione tra loro, riportati in documenti privati, stabilire uno scambio di dati elettronicamente compatibile tra tutti gli operatori, concordare un livello comune per le tecnologie e le attrezzature utilizzate. Tutti questi aspetti confluiscono nel desiderio di migliorare la trasparenza delle transazioni commerciali su scala mondiale rispetto ai requisiti di importazione adottati dai diversi Paesi per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

Si è inoltre aperta a livello ISO TC 34 "Prodotti agroalimentari" una collaborazione con CIES (International Committee of Food Retail Chains), aprendo così la possibilità alla componente del dettaglio, di far confluire in un ambito ufficialmente riconosciuto e pluralmente partecipato (ISO) dei documenti privati.

Paola Visintin

Funzionario Tecnico Commissione Agroalimentare

Il condizionamento alimentare tra norme di prodotto e metodi di prova: quali vantaggi per la filiera degli operatori

Condizionamento alimentare significa nella pratica una successione e un concatenamento di anelli: materiali, processi, impianti, imballaggi, trasporti, depositi, magazzini, scaffali, ecc..

Tali "anelli" sono oggi regolamentati in modo inequivocabile, anche se sulla base di requisiti generali, dai due Regolamenti Europei, il Reg. CE 1935/2004 e il Reg. CE 2023/2006, con riferimento ai principi del Reg. CE 178/2002.

Progettare, verificare, dimostrare, migliorare progressivamente e infine controllare perio-

dicamente la conformità ai requisiti dei due regolamenti citati significa disporre e adottare un sistema di gestione per la sicurezza alimentare adeguato allo specifico settore merceologico.

Un sistema di gestione che, a partire da una chiara e mirata politica delle qualità per la sicurezza alimentare, si articola in:

- Procedure di gestione: obiettivi, attività, soggetti, responsabilità, feedback, riesami;



- Istruzioni operative: fasi, flussi, soggetti, responsabilità, registrazioni, revisioni;
- Documenti di registrazione: modelli, archivi, evidenze, soggetti, responsabilità;
- Procedure di prova e di controllo: metodi di analisi, di valutazione, di qualificazione, con relative validazioni, incertezze, statistica, carte di controllo, ecc..

Le procedure di prova e di controllo, cioè i metodi di analisi e valutazione dei prodotti,



anche se indicati all'ultimo posto dell'elenco precedente, sono elementi fondamentali dell'attività orientata alla sicurezza alimentare, per dimostrarne l'esistenza e migliorarne l'efficacia, per ridurre il numero e la portata degli incidenti, contenere il contenzioso e, in definitiva, abbattere anche tutti quei costi aggiuntivi imputabili alla "non qualità" dei prodotti e dei processi.

La loro affidabilità scientifica e la loro significatività statistica (riferita allo specifico parametro oggetto dell'indagine correlato alla propria modalità di campionamento e alle caratteristiche e dimensioni del lotto in esame) rappresentano i punti di forza del metodo di prova adottato: ne sono infatti punti strategici assieme ad un attento e puntuale lavoro periodico di riesame e revisione.

In Italia il quadro qualitativo della realtà industriale nel settore alimentare (macchine di processo, attrezzature automatiche di imballaggio primario e secondario) è oggi in progressivo miglioramento e appaiono in generale evidenti e costanti gli sforzi orientati a implementare procedure e controlli per poter soddisfare i requisiti indicati dai regolamenti sopra citati.

Si può comunque piacevolmente sottolineare che, oggi, nel corso dell'attività di audit nel settore alimentare, a fronte di situazioni, ancora, purtroppo, troppo diffuse, che evidenziano carenze, o addirittura rischi, si possono frequentemente rilevare delle "isole di eccellenza", giustamente destinate a diventare progressivamente modelli molto validi di riferimento.

Questo importante processo evolutivo (e culturale) in atto, che appare un elemento confortante innanzitutto per i consumatori, è messo in moto, in generale, anche dalla inarrestabile necessità di adeguamento in tempi brevi all'evoluzione normativa, sostenuto dagli enti di riferimento (sia di tipo normativo che di controllo) e supportato dal quotidiano impegno delle associazioni di categoria più dinamiche.

Ma come nascono (e si sviluppano) le procedure di prova e di controllo?

Sul fronte dei controlli nel settore alimentare, i metodi di prova, nati nei centri di ricerca industriali e pubblici (Facoltà di Agraria e di Veterinaria, aziende leader nel settore alimentare, Laboratori pubblici e privati sono le realtà di riferimento), si sono sempre più affinati, come logica conseguenza della progressiva estensione dei limiti e dei requisiti di sicurezza cogenti, "autoreferenziandosi" come metodi ufficiali, nazionali o internazionali, sempre più frequentemente fatti propri e adottati da organismi istituzionali, da enti pubblici e privati di riconosciuta competenza o di esperienza altamente qualificata.

Sul fronte dei materiali a contatto con gli alimenti (imballaggi in primis ma, subito a ruota, utensili, apparecchiature, impianti, attrezzature e anche ambienti di lavoro), per la complessità dei fattori in gioco, appare di fondamentale importanza l'analisi del rischio correlata, in conseguenza della costante evoluzione dei materiali, delle attrezzature proposte al settore, dei processi di produzione e di approvvigionamento.

La normativa cogente di riferimento, ancorché aggiornata riguardo ai requisiti generali e in costante aggiornamento relativamente a nuovi requisiti emergenti, non sempre appare adeguatamente sostenuta, nella pratica industriale, da norme tecniche di prodotto adeguate.

Emerge a questo punto con la massima evidenza il ruolo chiave degli organismi di normazione, nazionali e internazionali, la loro attività normativa assume una importanza strategica al servizio dell'industria alimentare e del settore produttivo di materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti (con benefici effetti sulla salute e sicurezza dei consumatori). Il poter disporre quindi di norme tecniche di prodotto, realizzate, come prescritto, con il concorso di tutti i soggetti coinvolti nella specifica filiera produttiva, rappresenta una risposta molto efficace alla sempre più pressante richiesta di procedure di prova e controllo (adeguate, efficaci, economicamente sostenibili e affidabili) che oggi provengono dagli operatori economici del settore alimentare e da quello produttivo dei materiali a contatto con gli alimenti.

A sostegno di questa lettura numerosi sono molti gli esempi che si possono introdurre.

Consideriamo ad esempio il settore delle bevande, gassate e non, che vengono distribuite in bottiglie di materiali plastici (la cui quota maggiore è rappresentata dal PET (Polietilene tereftalato), a cui possiamo aggiungere anche la frazione non trascurabile delle relative chiusure, per la maggior parte in HDPE (Polietilene ad Alta Densità) e PP (Polipropilene).

Ebbene, fino al settembre 2004, a parte i requisiti cogenti per i polimeri utilizzati per questa applicazione (cfr. la direttiva 2002/72/CE e successivi aggiornamenti), non esisteva alcun documento normativo di riferimento che potesse dare concretezza al Reg. CE 1935/2004 in termini di sicurezza globale per i consumatori.

In quel mese l'UNI, Ente Nazionale Italiano di Unificazione, pubblicò la norma *UNI 11127 Condizionamento alimentare Requisiti degli imballaggi primari di PET destinati a contenere le bevande settembre 2004*.

Una norma corposa, articolata, molto dettagliata, che oggi è un sicuro riferimento per la

qualità di questa tipologia di imballaggi, che è ormai introdotta in molti capitolati di approvvigionamento, e che definisce sia i requisiti delle bottiglie, delle preforme e delle materie prime, ma che presenta, nella sezione 11 ben 24 metodi di analisi, da quelli relativi alle caratteristiche fisiche, alle reologiche, chimiche, igieniche, sensoriali, oltre a quelle classiche: estetiche, funzionali, prestazionali, ecc.

Il settore delle bevande giudica questo documento normativo un riferimento fondamentale.

Ma anche le relative chiusure, i tappi o le capsule, come dir si voglia, fortunatamente sono oggi efficacemente sostenute a livello di norme tecniche: *UNI 11329 Condizionamento alimentare Requisiti delle chiusure per imballaggi primari di PET destinati a contenere bevande e alimenti ottobre 2009*.

La norma, ancora poco diffusa, ha la stessa efficacia della precedente: rappresenta oggi uno strumento indispensabile per chi voglia valutare e qualifica una chiusura di qualità per le bottiglie di PET.

Anche qui sono considerati tutti gli aspetti fondamentali per la sicurezza alimentare, dall'igiene, all'inerzia sensoriale e così via.

Cambiando settore, abbandonando le bevande e spostandoci sul vino, anche i tappi sintetici hanno oggi il sostegno di uno strumento normativo che consente ai due soggetti coinvolti, i produttori (stampatori di materia plastica) e gli utilizzatori (cantine ed enologi) di utilizzare un vocabolario e un linguaggio comuni, di focalizzarsi sugli aspetti fondamentali di sicurezza, igiene, efficienza, prestazioni, al fine di sviluppare questa soluzione innovativa attraverso la selezione delle proposte del mercato, il corretto impiego della chiusura, e garantire il successo di questa applicazione.

La *UNI 11311 Condizionamento alimentare Requisiti dei tappi sintetici espansi destinati al condizionamento di bevande e liquidi alimentari gennaio 2009* è una norma di prodotto veramente completa; considera infatti:

- parametri dimensionali, che sono un indicatore della qualità del processo di produzione;
- parametri estetici dell'oggetto prima del suo utilizzo, quali il colore e la eventuale marcatura (con le relative problematiche di potenziale contaminazione del prodotto);
- parametri sensoriali, a garanzia della conformità del tappo al comma c) dell'articolo 3 del Regolamento CE 1935/2004;
- parametri fisici (fondamentali), quali le barriere o permeabilità, le tenute diverse, compresa quella della pressione interna per i vini "mossi", la forza di estrazione, la fondamentale *risposta elastica* nel tempo che rappresenta la garanzia di una ottima-

le scelta di composizione del materiale utilizzato e, infine, la massa del tappo, aspetto fondamentale per la valutazione del processo adottato;

- parametri chimici, nella direzione delle famose prove di screening verso le quali le autorità di controllo stanno orientando la loro attenzione;
- parametri igienici, indicatori, insieme ai precedenti, dell'esistenza e del mantenimento di adeguate GMP.

Lo stringente requisito del comma c) dell'articolo 3 del Reg. CE 1935/2004, citato sopra, non rappresenta più oggi un elemento di conflitto tra produttori e utilizzatori dei materiali di imballaggio: nel 1993 vide la luce la prima revisione della norma *UNI 10192 Condizionamento alimentare Procedure per la valutazione dell'eventuale difetto organoleptico derivante agli alimenti dal contatto con gli imballaggi* che ha subito la prima revisione nell'aprile 2000, con l'inserimento del necessario riferimento normativo per i materiali cellulosici, il progetto di norma prEN 1230, che rispettivamente nel 2002 e nel 2003 è stata separata in due norme tecniche, le UNI EN 1230-1 e UNI EN 1230-2.

Oggi la UNI 10192 è il riferimento di quasi tutti i capitolati di approvvigionamento dei materiali in materia plastica destinati al contatto con gli alimenti; la sua classificazione per gli esami sensoriali (con punteggio da 0 a 4) è oggi universalmente adottata nei controlli in ingresso e nella omologazione di nuovi materiali o imballaggi, e anche per la qualifica del fornitore.

Oggi l'orientamento è quello di un giudizio inferiore a 2 per le materie prime e inferiore a 3 per i prodotti finiti; le modalità di prova sono così dettagliate e diversificate da coprire tutte le esigenze; infine, abbina alla UNI EN 1230, consente la qualifica di tipo sensoriale del 90% degli imballaggi immessi sul mercato.

In sintesi un riferimento fondamentale, anche se potremmo proseguire ancora a lungo ad esempio richiamando la norma, utilissima: *UNI 11099 Condizionamento alimentare Determinazione quantitativa di erucamide ed oleamide in pellicole poliolefiniche Metodo cromatografico - metodo di riferimento agosto 2004*.

Questa norma appare un valido strumento per l'individuazione degli additivi più frequentemente utilizzati (in questo caso gli scivolanti) nei materiali di imballaggio a base di poliolefine (polietilene e polipropilene), polimeri che costituiscono la quasi totalità, se escludiamo il PET, degli strati a contatto con gli alimenti degli imballaggi in materia plastica o in poliaccoppiato.

Partendo dalla procedura prevista dalla Nor-



ma, un bravo tecnico analista può iniziare l'esplorazione dei materiali di imballaggio in materia plastica e costruire metodi di analisi ad hoc per la ricerca di altri additivi quali antiossidanti, antistatici, antifog, stabilizzanti, anche su matrici polimeriche diverse.

Con una ulteriore ricerca sui siti degli Enti di normazione più qualificati, il tecnico sarà in grado di procedere verso il necessario screening anche per potenziali contaminanti non volatili o poco volatili e quindi muoversi con sempre più efficacia verso la verifica della conformità del manufatto sotto indagine ai requisiti previsti dall'articolo 3 del Regolamento quadro.

Si, perché la componente volatile degli imballaggi è già dal 2004 ben sorvegliata e quantificata operando sulla base delle due



norme UNI EN 13628-1 *Imballaggi - Materiali di imballaggio flessibili Determinazione dei solventi residui mediante gascromatografia dello spazio di testa statico Parte 1: Metodi assoluti dicembre 2004* e la UNI EN 13628-2 *Imballaggi - Materiali di imballaggio flessibili Determinazione dei solventi residui mediante gascromatografia dello spazio di testa statico Parte 2: Metodi industriali dicembre 2004*. Sono identificate come norme EN recepite nel corpo normativo italiano, ma derivano quasi completamente da un eccellente progetto di norma UNI posto in Stand Still, il progetto SS UNI U59.0B.161.0 del 1996, un progetto di norma nato otto anni prima e immediatamente diffusosi nel settore, presso i produttori e gli utilizzatori italiani di flexible packaging.

Oggi la norma UNI EN 13628-2 è riportata in tutti i capitoli di approvvigionamento degli imballaggi flessibili e cellulosici, risolvendo molto dispute e contenziosi.

Ha un solo limite nell'accezione della sicurezza alimentare. Il concetto di "solvente residuo" viene interpretato dai produttori degli imballaggi in forma riduttiva e dagli utilizzatori, ben più utilmente, in forma estensiva, identificando con questo termine tutte le sostanze volatili, sia che provengano dalla stampa come i solventi veri e propri (es. etile acetato) o da altri componenti degli inchiostri quali ad esempio di ritardanti di evaporazione o dall'accoppiamento oppure dalla composizione anche intima del materiale quali monomeri, oligomeri, prodotti di degradazione, lacche, rivestimenti, ecc..

In questa accezione ecco che le prove di screening si completano evidenziando i potenziali contaminanti volatili, quelli poco volatili e quelli non volatili.

Chiudiamo questo primo excursus normativo sull'imballaggio alimentare ricordando le 15 norme della serie UNI EN 1186, che guidano l'esecuzione di tutte le prove di migrazione globale, nelle più diverse condizioni di contatto e con tutti i simulanti, e le 28 norme della serie UNI EN 13130, conoscendo le quali qualsiasi prova di migrazione specifica diventa, per similitudine e analogia, possibile da effettuare.

Oggi sono sempre meno gli "alibi" disponibili quando, durante le visite ispettive esterne o interne, emerge che le GMP adottate non sono adeguate, o abbastanza efficaci o sufficienti per poter assicurare la conformità di imballaggi o materiali destinati al contatto con gli alimenti ai requisiti comunitari cogenti richiesti dai Reg. CE 1935/2004 e Reg. CE 2023/2006.

Non regge più la giustificazione che non esistono ancora "le norme ad essi applicabili". Sappiamo che esistono: le norme di prodotto e di metodo di prova oggi esistenti sono moltissime e il loro numero continua a crescere, arrivando a coinvolgere sempre più materiali, applicazioni, problematiche, sostanze, settori merceologici.

Gianluigi Vestrucci
PACK Co. S.r.l.

Le norme volontarie a servizio della produzione primaria

La produzione primaria rappresenta da sempre nel mondo economico ed in particolare l'anello più debole della filiera. Con l'apertura dei mercati mondiali l'industria della trasformazione ha trovato più facile accesso a materie prime a prezzi molto più convenienti. L'esigenza di valorizzare la produzione nazionale ed europea è emersa prepotentemente in questi ultimi dieci anni ed ha trovato conferma nel documento della Commissione Europea del maggio 2009 sui risultati della consultazione pubblica sulla Qualità nota come Green Paper.

In Italia l'esigenza di valorizzare le produzioni agro alimentari è nata prima della risposta dell'Europa e le organizzazioni imprenditoriali hanno partecipato alla costruzione di norme fondamentali quali la norma sulla rintracciabilità, poi divenuta addirittura norma ISO, e quella sulla produzione integrata. Quest'ultima in particolare ha percorso i tempi ed è stata la base per la realizzazione del Sistema nazionale della agricoltura inte-

grata di prossima istituzione da parte del Parlamento.

La necessità di creare una norma unica per questo tipo di agricoltura è nata dal fatto che le regole utilizzate erano diverse in Italia da Regione a Regione, nate dall'esigenza di erogare i contributi comunitari. Così sia i trasformatori, che i distributori trovavano difficoltà ad avere un prodotto uniforme e le imprese agricole non potevano valorizzare la loro produzione. Mettere allo stesso tavolo tutta la filiera è stato a quel punto semplice e in pochissimo tempo si è riusciti a costruire una norma che ci è invidiata da tutta Europa. Molti miei colleghi di altre organizzazioni europee, in particolare spagnoli francesi e tedeschi hanno chiesto più volte in ambito del COPA COGECA¹ il testo della norma e casi di aziende in cui è stata applicata. Dal 2014 la norma sarà ulteriormente di aiuto per le aziende agricole poiché con il regolamento 1107/2009 CE l'agricoltura integrata diverrà l'unica tecnica agronomica che potranno utilizzare.

Altri ambiti in cui la formazione volontaria precorre quella nazionale ed europea sono quelli della ristorazione collettiva e sulla definizione dei requisiti per i prodotti non OGM. Materie estremamente importanti sia dal lato emotivo (OGM) sia da quello economico (ristorazione collettiva), che vedono protagoniste ancora una volta le rappresentanze della produzione primaria.

Molte Regioni infatti stanno iniziando a prevedere bandi specifici per la ristorazione collettiva con requisiti spesso non in linea con la realtà produttiva nazionale.

La necessità di estendere il requisito non OGM anche agli additivi alimentari è fondamentale, visto il loro vasto utilizzo nelle preparazioni alimentari. Questa è un'esigenza molto sentita dal mondo agricolo che è il più danneggiato dall'impossibilità di produrre alimenti OGM, per via che il consumatore non li gradirebbe. La verità è che il consumatore continua a mangiare prodotti nei quali sono stati usati OGM, non come materie prime ma come additivi, coadiuvanti, coloranti o batteri e funghi OGM.

Partecipare alla stesura della normazione è dunque un passo fondamentale per un'organizzazione agricola nazionale sia per la possibilità di precorrere i tempi del mercato sia per la possibilità di far sentire la propria voce in "consensus".

Luigi Tozzi

Confagricoltura

Note

¹ Il COPA COGECA è l'organizzazione di rappresentanza europea che riunisce a livello europeo tutte le organizzazioni di produttori e cooperative agricole.

Verso un'ulteriore denominazione dei prodotti agroalimentari

Negli ultimi anni il tema della qualità è stato al centro di una serie di iniziative della Commissione Europea, tra cui la pubblicazione del "Libro Verde sulla Qualità dei prodotti agricoli" (doc. COM(2008)264 def.), con il quale è stata aperta una consultazione pubblica, che si è conclusa il 31/12/2008, per raccogliere l'opinione di operatori, autorità pubbliche e consumatori ed esplorare la possibilità di interventi legislativi in questo settore.

Il documento si componeva di una serie di considerazioni e di 19 domande generali, distribuite in sotto-quesiti, relativi a tre ambiti specifici: la produzione e le norme di commercializzazione (requisiti di produzione, norme di commercializzazione, elementi obbligatori, ecc.); i sistemi di qualità specifici dell'UE (Indicazioni geografiche, origine delle materie prime contenute nei prodotti a IG, Stg, agricoltura biologica, ecc.); i sistemi di certificazione della qualità (efficacia, costi, ecc.).

(Vedi http://ec.europa.eu/agriculture/quality/policy/consultation/greenpaper_it.pdf)

Il Libro Verde ha suscitato un grosso interesse negli operatori, come testimonia il gran numero di contributi inviati (oltre 560, tutti consultabili sul sito) e dalle conclusioni elaborate dalla Commissione (Comunicazione al Parlamento Europeo e al Consiglio sulla politica di qualità dei prodotti agricoli – doc. COM (2009) 234 definitivo), sono emersi vari aspetti che l'UE intende approfondire prima di intraprendere iniziative legislative, già nel corso del 2010.

Tra i temi da approfondire si segnala la diffusione dei "termini riservati facoltativi", cioè quei termini assegnati a prodotti agroalimentari che ne specificano una caratteristica o un determinato metodo di produzione o trasformazione, definite e dimostrabili.

Secondo la Commissione, questi termini si dovrebbero utilizzare quando è necessario definire certe informazioni sulle qualità del prodotto destinate al consumatore e, seppure non obbligatori ("facoltativi", appunto), qualora vengano utilizzati, il prodotto deve corrispondere alla definizione data.

I termini riservati facoltativi possono anche identificare categorie o qualità del prodotto, ma sono aggiuntivi e non devono far parte di quelli già obbligatori o normalizzati a livello comunitario (es. "latte Alta Qualità").

Ne sono un esempio:

- secondo le norme di commercializzazione per le carni di pollame, l'uso di termini facoltativi riservati, quali ad es. "alimentato

con..", "estensivo al coperto", "all'aperto" o "rurale all'aperto", per prodotti ottenuti con determinati metodi di allevamento;

- il termine facoltativo "estrazione a freddo" per l'olio di oliva vergine ed extra vergine che è stato sottoposto a questo procedimento;
- metodologie di produzione relative a caratteristiche territoriali, seppure generiche (es. "prodotto di montagna"), ad ambienti produttivi particolari e definiti (es. "di fattoria") o con specifiche tecniche produttive aventi un minore impatto dimostrabile sull'ambiente (es. "a bassa emissione di carbonio").

Questi termini descrittivi possono essere utilizzati a condizione che corrispondano a de-



finizioni eventualmente sancite a livello nazionale, anche in altri Paesi dell'Unione, e che ottemperino al principio generale di non risultare ingannevoli nei confronti dei consumatori, come nel caso di termini che implicano metodi di coltivazione o di allevamento estensivi applicati a prodotti dell'agricoltura intensiva (es. "con metodi naturali"), o che per assonanza possano confondersi con altri già esistenti (es. "pollo ruspante"), o che evocano genuinità in modo generico (es. "di fattoria"), ecc..

Ora la Commissione sta valutando l'opportunità di definire alcuni di questi termini, come "prodotto di montagna" e "prodotto tradizionale", o attraverso un proprio atto normativo oppure ricorrendo all'ausilio del Comitato

Europeo di Normazione (CEN).

Prendendo atto di questa evoluzione, la Commissione Agroalimentare dell'UNI ha deciso di costituire un gruppo di lavoro sui termini riservati, che ha iniziato a riunirsi all'inizio dell'anno con la partecipazione dei rappresentanti del Ministero delle Politiche Agricole, della produzione, degli organismi di certificazione e di accreditamento, e a breve (si spera, considerati gli effetti su questi anelli della filiera) anche con quelli della distribuzione e del commercio.

Questo gruppo di lavoro, in primis, ha preso atto che la dizione "riservato" è di pertinenza della legislazione, quindi non è utile per una norma UNI, mentre "facoltativo" è un termine utilizzabile, per cui ha concordato di

produrre una "linea guida" la definizione e l'utilizzo dei termini facoltativi dei prodotti agroalimentari".

Lo scopo di questa Linea Guida è stabilire i criteri per la definizione dei requisiti minimi che un certo processo produttivo deve possedere per poterne consentire la comunicazione tramite un "termine facoltativo".

Elementi che possono costituire il valore aggiunto della norma:

- mettere in etichetta una dicitura fissata con un criterio unificato e riconosciuto ufficialmente;

- permettere alle autorità pubbliche di riconoscere un sistema di qualità superiore.

Gli agricoltori e i primi trasformatori di prodotti alimentari sono interessati ad utilizzare termini facoltativi per comunicare ai consumatori l'uso di particolari metodi di produzione e rendere i propri prodotti più attrattivi, termini che, nel caso siano riservati, possono essere utilizzati a condizione che corrispondano alle definizioni eventualmente sancite a livello nazionale.

In tal senso, l'obiettivo del Gruppo sarà quello di stabilire adeguati criteri di riferimento per gli operatori, criteri che possano servire a definire ed utilizzare i termini riservati sui prodotti agroalimentari allo scopo di valorizzare le caratteristiche e di aumentare la trasparenza nei confronti dei consumatori e ridurre la possibilità di confonderne i contenuti.

Ermanno Coppola

*Coordinatore Gruppo di Lavoro Termini riservati
Coldiretti*

L'obiettivo qualità del settore frumento

Nell'attuale situazione di internazionalizzazione dei mercati, in tutto il settore agro-alimentare l'obiettivo qualità ha assunto una posizione di primaria importanza. In tale ambito il concetto di qualità è legato a quello di filiera, cioè di un contesto in cui si sviluppano interazioni tra gli operatori, indispensabili a realizzare l'obiettivo comune, e cioè rispondere alle esigenze del consumatore, pur salvaguardando i redditi dei singoli operatori e la redditività del sistema.

Il settore cereali, con le sue principali filiere pasta e pane, riveste un ruolo importante per l'Italia perché questi prodotti sono alla base dell'alimentazione mediterranea e fanno parte della tradizione del nostro paese. La situazione nel comparto frumento duro e frumento tenero è sostanzialmente diversa. Nel settore frumento duro il principale prodotto di trasformazione è la pasta.



L'industria italiana della pasta, anche per ottemperare a precise disposizioni legislative, ha sempre rivolto attenzione alle caratteristiche qualitative del frumento duro. Il binomio frumento duro - pasta rappresentano elementi importanti nell'economia nazionale.

La produzione mondiale di grano duro si è attestata intorno a 35 Mt (dati dell'International Grains Council) di cui 4,7 Mt prodotte dal Canada e 4,1 Mt dall'Italia. A livello europeo, l'Italia contribuisce per il 50% alla produzione totale di grano duro e a circa il 25% di quella mondiale. Tali dati evidenziano un ruolo primario della durogranicoltura italiana in un contesto sia mondiale che europeo e, quindi, la coltivazione del frumento duro e lo sviluppo della filiera rappresentano per il nostro paese dei pilastri fondamentali nel comparto agro-industriale sia a livello economico che socio-culturale.

Il fabbisogno annuo di frumento duro per l'industria pastaia italiana, leader a livello mondiale è pari a circa 6 Mt (dati UNIFI), mentre la produzione nazionale oscilla da 3,8 Mt a 4,3 Mt a seconda dell'annata agricola, fortemente dipendente dalle condizioni climatiche. L'industria della pasta è dunque costretta a ricorrere a importazioni più o meno consistenti sia dall'UE che da paesi extraeuropei.

Nel caso del frumento tenero la produzione mondiale si aggira su 640 Mt e quella nazionale sui 3.2 Mt. I prodotti derivati per il frumento tenero, a differenza del duro, sono notevolmente diversificati e quindi per la materia prima vengono richiesti requisiti qualitativi diversi in funzione della destina-

zione d'uso. La produzione principale è comunque quella del pane e derivati con circa 3,1 Mt che arrivano a 4,1 ca Mt con i prodotti di pasticceria.

Queste cifre lasciano intravedere un settore vasto e articolato che necessita di azioni finalizzate a fornire strumenti utili agli operatori della filiera cerealicola per valorizzare il prodotto, sia dal punto di vista della qualità che della salubrità al fine di essere più competitivi in un mercato sempre meno protetto, sia a livello nazionale che comunitario.

Esigenza primaria dell'industria di trasformazione è disporre di materie prime di alto livello qualitativo dal punto di vista tecnologico, nutrizionale e igienico sanitario.

Esigenza del consumatore è poter disporre di alimenti sicuri sotto il profilo igienico-sanitario, di alta qualità nutrizionale e organolettica. La possibilità di tracciabilità lungo la filiera dà garanzie sia al consumatore finale sia ai diversi soggetti della filiera.

La rintracciabilità lungo la filiera e la necessità di qualificare il prodotto sia esso materia prima che semilavorato comporta necessariamente la disponibilità di metodiche analitiche affidabili, standardizzate in grado di seguire i requisiti di qualità del materiale lungo tutte le fasi di lavorazione.

La qualità del frumento si basa sull'analisi attenta di tutti gli elementi che concorrono a determinarla, riscontrabili in ogni segmento della filiera, dalla produzione alla commercializzazione.

E' quindi indispensabile individuare in campo quelle tecniche che determinano l'ottenimento di un prodotto con caratteristiche

ben determinate, sia dal punto di vista dei parametri qualitativi che igienico-sanitari richiesti dall'industria di trasformazione.

E' poi indispensabile individuare le tecniche in uso presso i centri di stoccaggio al fine di differenziare e conservare le diverse tipologie di prodotto. La rilevazione dei controlli igienico-sanitari effettuati o delle caratteristiche richieste per il prodotto in entrata permetteranno di costruire una mappa delle caratteristiche del prodotto utile per far fronte alle richieste degli operatori. Nella successiva fase di trasformazione, (molino) vengono rilevate le caratteristiche del prodotto in entrata e possono essere prodotte diverse categorie di semilavorati, classificati in funzione di requisiti qualitativi che possono essere presi in considerazione per la valorizzazione dei prodotti.

Per la valutazione della qualità merceologica, tecnologica e nutrizionale dei cereali, a fianco di metodologie di riferimento e di altre ampiamente utilizzate nel settore e quindi considerate tradizionali, si vanno affermando sempre più nuove tecniche analitiche di facile applicabilità, rapide e al tempo stesso accurate e precise, possibilmente non distruttive che permettono valutazioni obiettive dei parametri di interesse.

Tutta l'attività di standardizzazione dei metodi deve essere svolta, per un suo riconoscimento ufficiale a livello degli enti normatori nazionali, che per l'Italia è l'UNI.

Nel settore dei cereali, del frumento in particolare, a partire dagli anni '90 quando sono stati costituiti gruppi di lavoro per frumento duro e tenero, è stata svolta nell'ambito dell'UNI un'intensa attività normativa che è in-



ziata con una valutazione attenta dell'esistente ed è stata poi rivolta alla definizione e standardizzazione di metodiche volte alla determinazione dei parametri di maggiore interesse (umidità proteina, peso ettolitrico e peso 1000 semi, bianconatura, contenuto in proteine e in glutine ecc). Ad oggi sono state pubblicate nel settore cereali 63 norme e si è arrivati, per il frumento duro, a definire una classificazione qualitativa per cariossidi e semole, sulla base di parametri merceologici e tecnologici. Tale classificazione dà la possibilità ai diversi operatori della filiera di qualificare le produzioni di cariossidi o semole in 3 classi di qualità (elevata, media, minima) sulla base di parametri e limiti definiti per rispondere alle diverse esigenze dell'industria di trasformazione.

Negli ultimi anni, al passo con l'internazionalizzazione dei mercati anche l'attività normativa sui cereali (ma anche di tutto il settore alimentare) si è andata spostando verso uno scenario internazionale, con la partecipazione sempre più attiva degli enti normatori dei singoli Paesi a gruppi di lavoro a livello europeo (CEN) o internazionale (ISO). Sempre più sentita inoltre la necessità di armonizzazione tra le diverse metodiche standard in uso a livello internazionale per i parametri di maggiore interesse, come anche la standardizzazione e validazione di metodi basati sull'utilizzazione di nuovi strumenti sempre più rispondenti a criteri di rapidità e semplicità d'uso, sicurezza dell'ambiente, senza tralasciare accuratezza e precisione.

La disponibilità di metodi di riferimento e di standard qualitativi costituisce la base per la valorizzazione dei prodotti che assume una notevole importanza strategica ed economico-sociale in quanto può offrire strumenti utili per aumentare la competitività di un comparto così importante nell'economia nazionale, con benefici a carico di tutta la filiera produttiva.

Maria Grazia D'Egidio

Presidente Sottocommissione UNI Cereali e derivati

C.R.A. - Unità di Ricerca per la Valorizzazione Qualitativa dei Cereali Roma

Mieli UNI floriali

Nell'ambito dei Regolamenti comunitari per il miglioramento della produzione e commercializzazione dei prodotti dell'alveare (Regg. Ce 1221/97, Ce 797/04, Ce 1234/07) la Sezione di Apicoltura di Roma dell'Istituto Sperimentale per la Zoologia Agraria (ISZA)¹, ha condotto una serie di importanti indagini finalizzate al miglioramento della conoscenza del miele,

con particolare riguardo alla definizione di criteri di qualità e autenticità del miele e alla caratterizzazione dei mieli uniflorali (mieli derivanti principalmente da una sola fonte botanica, ad esempio acacia, castagno, ecc.): queste ricerche hanno portato nel corso degli anni alla compilazione delle schede descrittive dei principali mieli uniflorali italiani (Persano Oddo *et al.*, 2000) ed europei (Persano Oddo e Piro, 2004).

L'uso per il miele di denominazioni relative all'origine botanica è consentito dalle norme internazionali e nazionale sul miele (Codex Alimentarius, 2001; Commissione Europea, 2002; G.U. Rep. Italiana, 2004), tuttavia tali norme non forniscono indicazioni per accertare il corretto uso delle denominazioni stesse. I mieli uniflorali consentono di offrire al consumatore una gamma di prodotti differenziati, dalle caratteristiche peculiari e riconoscibili, e costituiscono pertanto una valida opportunità di valorizzazione del miele. È però importante che la loro effettiva origine botanica sia identificabile e verificabile, e l'assenza di norme che fissino adeguati parametri di controllo comporta una scarsa tutela sia del consumatore sia dei produttori più coscienti e corretti. Ciò risulta particolarmente grave in Italia, dove oltre il 50% del miele è commercializzato con una denominazione botanica.

Sul piano pratico va detto che i laboratori italiani per il controllo degli alimenti (ex Ispettorato Repressione Frodi oggi Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari) hanno acquisito i risultati degli studi di caratterizzazione sopra menzionati che, pur non avendo validità legale, ma solo scientifica, sono ormai regolarmente utilizzati come riferimento per verificare la correttezza delle denominazioni di vendita del miele e raggiungono quindi l'obiettivo di offrire maggiori garanzie al consumatore. Al contrario il mondo della produzione non ha finora "scoperto" le potenzialità di tali studi ai fini della valorizzazione del prodotto e del miglioramen-

to della commercializzazione dei mieli attraverso forme di certificazione che ne garantiscano la rispondenza. In altri termini, i risultati delle ricerche sono impiegati per penalizzare i mieli commercializzati con una denominazione botanica non rispondente, ma non per selezionare e valorizzare i mieli migliori in sede di autocontrollo o autocertificazione.

Ciò deriva principalmente dal fatto che i dati scientifici pubblicati sulle riviste specialistiche non sono facilmente accessibili e fruibili dai produttori apistici, a meno di non organizzarli in forma di quadro normativo che possa servire di base per una regolamentazione cui ci si possa riferire per attestare che il prodotto risponde a quanto previsto per la sua tipologia. Sulla base di queste considerazioni si è ritenuto opportuno provvedere al trasferimento dei risultati degli studi di caratterizzazione dei mieli dal mondo della ricerca a quello della produzione e commercializzazione, attraverso lo strumento della norma volontaria di prodotto, che consente di attestare la rispondenza a determinati requisiti, conferendo così al miele un valore aggiunto ai fini di mercato. Tale trasferimento è stato operato nell'ambito del "Gruppo Miele" dell'UNI.

L'UNI e il miele

Presso l'UNI, già dal 1999, la Sezione di Apicoltura dell'ISZA aveva promosso la costituzione del gruppo di lavoro "Miele" (coordinato dalla scrivente), che ha portato avanti e concluso un'importante attività di armonizzazione, validazione e stesura delle principali metodiche analitiche concernenti il miele (vedi prospetto 1).

Di questo lavoro si è avvalsa la "Commissione per l'aggiornamento periodico dei metodi ufficiali di analisi" del MIPAF che, sulla base delle norme UNI, ha elaborato il decreto contenente i metodi ufficiali di analisi per la valutazione delle caratteristiche di composizione del miele previste dalla direttiva europea sul miele (MIPAF, 2003).

PROSPETTO 1 – NORME UNI RELATIVE ALLE METODICHE ANALITICHE CONCERNENTI IL MIELE

UNI 10934-2001	Miele - Determinazione dell'idrossimetilfurale.
UNI 10935-2001	Miele - Determinazione del contenuto di acqua - Metodo rifrattometrico
UNI 10936-2001	Miele - Procedimento per la preparazione del campione da sottoporre ad analisi chimica, chimico-fisica e melissopalnologica
UNI 11026-2003	Miele - Determinazione della conducibilità elettrica
UNI 11027-2003	Miele - Determinazione degli zuccheri
UNI 11028-2003	Miele - Determinazione dell'attività diastatica
UNI 11029-2003	Miele - Determinazione di pH, acidità libera, acidità combinata (lattoni) e acidità totale
UNI 11030-2003	Miele - Determinazione del contenuto di sostanze insolubili in acqua
UNI 11273-2008	Miele - Determinazione dell'etanolo
UNI 11274-2008	Miele - Determinazione del glicerolo
UNI 11299-2008	Miele - Analisi microscopica o melissopalnologica

PROSPETTO 2. - SINTESI DEI REQUISITI PREVISTI NEI 5 PROGETTI DI NORMA RELATIVI ALLE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI MIELI UNIFLORALI ITALIANI. IN CORSIVO I REQUISITI "AGGIUNTIVI".

Requisiti Miele		Acacia	Agrumi	Castagno	Eucalipto estivo	Eucalipto autunnale	Melata o bosco
Requisiti chimico-fisici	Colore (mm Pfund)	≤ 20	≤ 30	≥ 55	35 - 80		≥ 80
	Conducibilità el.(mS/cm)	≤ 25	≤ 30	≥ 1,0	0,35 - 0,70		≥ 1,0
	Rotazione specifica [α] _D ²⁰	-	-	≤ -10	-	-	≥ 5,0
	pH	-	-	≥ 4,6	-	-	≥ 4,7
	Acidità libera (meq/kg)	≤ 15	≤ 20	≤ 20	-	-	≥ 18
	Diastasi (U. Schade)	3 - 15	3 - 15	≥ 15	≥ 15	3 - 15	≥ 15
	Metilnitrato (mg/kg)	-	≥ 0,5	-	-	-	-
	Fruttosio (g/100 g)	≥ 39	-	≥ 38	-	-	≤ 36
	Glucosio (g/100 g)	≤ 29	-	≤ 29	-	-	≤ 29
	Fruttosio+glucosio (g/100 g)	-	-	-	-	-	≤ 65
	Rapporto fruttosio/glucosio	≥ 1,5	-	-	-	-	-
Oligosaccaridi (g/100 g)	-	-	-	-	-	≥ 5	
Requisiti melissopalinologici	Polline specifico (%)	≥ 15	≥ 10	≥ 90	≥ 90	≥ 45	-
	GP/10 g	≤ 20·10 ³	≤ 20·10 ³	≥ 100·10 ³	≥ 100·10 ³	≤ 100·10 ³	-

Dal 2007 al 2009, per rispondere all'esigenza di tradurre in norme condivise gli studi di caratterizzazione sviluppati a livello scientifico, il gruppo ha dedicato la propria attività all'elaborazione di norme di prodotto per i principali mieli uniflorali italiani.

Al gruppo di lavoro, che si è avvalso della competenza della d.ssa Paola Visintin dell'UNI per la segreteria tecnica, hanno partecipato le principali componenti del mondo apistico italiano, scientifico, produttivo, associativo e industriale.

I tipi di miele che si è scelto di normare, in base alla loro importanza produttiva e commerciale, sono le seguenti: miele di acacia (*Robinia pseudacacia*), di castagno (*Castanea sativa*), di eucalipto (*Eucalyptus spp.*), di agrumi (*Citrus spp.*) e di melata (o miele di bosco).

Cosa è un miele uniflorale

Definire con precisione un miele uniflorale è piuttosto complesso: infatti non esistono mieli strettamente monospecifici, in quanto le api bottinano sempre su diverse specie di piante, anche se una di esse è predominante, e non è semplice stabilire dove vada posto il punto di discriminazione nella serie virtualmente infinita di gradi intermedi che possono trovarsi fra miele multiflorale e miele uniflorale. Inoltre non disponiamo di nessuna analisi che permetta di quantificare l'esatta percentuale in cui i diversi tipi di nettare partecipano alla composizione di un miele, e d'altra parte per un miele uniflorale la cosa più importante da accertare non è tanto la precisa percentuale di nettare di quella specie botanica, quanto la rispondenza "globale" del miele a quel tipo uniflorale, e quindi alle aspettative del consumatore. Come è



stato dimostrato sperimentalmente, la presenza anche modesta di un nettare estraneo dalle caratteristiche organolettiche forti rischia di compromettere la rispondenza di un miele uniflorale molto più di un nettare debole, che può risultare pressoché impercettibile anche in quantità più rilevante.

Per superare queste difficoltà, nell'indagine per la caratterizzazione dei mieli uniflorali sono stati impiegati tre tipi di valutazioni complementari: l'analisi dei parametri chimico-fisici, l'analisi microscopica o melissopalinologica² e l'esame organolettico. Nessuno dei tre approcci analitici, da solo, è sufficiente a definire il livello di unifloralità di un miele, ma è necessario integrare tutti i risultati in un quadro interpretativo per il cui completamento non è priva di importanza

Note

¹ Attualmente l'Istituto è confluito nel CRA (Consiglio della Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura) e la Sezione di Apicoltura è stata soppressa.

² La melissopalinologia è lo studio del polline presente nel miele: il riconoscimento e il conteggio dei pollini al microscopio fornisce indicazioni sull'origine botanica del miele.

anche l'esperienza dell'analista.

Il lavoro del gruppo UNI è stato quello di definire, sulla base dei dati scientifici disponibili, un quadro descrittivo semplificato ma allo stesso tempo efficace per ognuno dei cinque tipi di mieli uniflorali che si intendeva normare. Come requisiti caratterizzanti obbligatori sono stati scelti per ogni tipologia solo i parametri più diagnostici, mentre altri parametri, utili a completare il quadro in eventuali casi dubbi, sono stati inseriti come "requisiti aggiuntivi", non obbligatori. Un quadro sinottico delle caratteristiche individuate per le 5 tipologie di miele è sintetizzato nel prospetto 2.

Quando si definisce una norma di prodotto è necessario indicare valori precisi, e la definizione di limiti rigidi, per un prodotto variabile come il miele, espone sempre al rischio di escludere qualche miele "buono" o includerne qualcuno non del tutto rispondente: la condivisione dei criteri da parte delle diverse componenti del gruppo di lavoro e la possibilità, da parte dei produttori partecipanti, di verificare sui propri mieli la validità dei valori indicati nelle norme, pur non eliminando questo rischio, ha rappresentato la migliore approssimazione di "giustizia" ottenibile.

Il compito del gruppo Miele si è recentemente concluso, con la stesura definitiva dei 5 progetti di norma, attualmente giunti alla fase di inchiesta pubblica, il cui termine è fissato al 21 giugno 2010. Alla fine di questo iter potranno quindi essere commercializzati mieli a norma UNI: sarà poi compito del settore produttivo portare a conoscenza del consumatore la nuova categoria dei mieli UNI-florali e promuoverla adeguatamente, perché possa rappresentare un valore aggiunto per l'apicoltura italiana.

Bibliografia

- Codex Alimentarius Commission (2001) - Codex standard 12, Revised Codex Standard for Honey. *Standards and Standard Methods*, Vol 11.
- Commissione Europea (2002) - Council Directive 2001/110/EC of 20 December 2001 relating to honey. *Official Journal of the European Communities* L10: 47-52.
- Repubblica Italiana (2004) - D.L. 21 maggio 2004 n. 179. Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele. *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 168 del 20/07/2004: 29.*
- Persano Oddo L., Piro R. (2004) - Main European unifloral honeys : descriptive sheets. *Apidologie* 35 (Suppl. 1): S38-S81.
- Persano Oddo L., Sabatini A.G., Accorti M., Colombo R., Marcazzan G.L., Piana M.L., Piazza M.G., Pulcini P. (2000) I mieli uniflorali italiani. Nuove schede di caratterizzazione. *Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Istituto Sperimentale per la Zoologia Agraria, Roma, 108 pp.*
- MIPAF (2003) - Decreto 25 luglio 2003 Approvazione dei metodi ufficiali di analisi per la valutazione delle caratteristiche di composizione del miele. *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana serie generale n. 185 del 11/8/03.*

Livia Persano Oddo

Coordinatrice Gruppo di Lavoro Miele

La certificazione dei prodotti e dei processi alimentari come strumento per la competitività

Il significato culturale e sociale del Cibo è certamente uno dei temi-chiave del dibattito sul benessere individuale e collettivo. E' altrettanto vero che il sistema produttivo e distributivo alimentare costituisce un pilastro sostanziale dell'economia nazionale, europea e mondiale.

Sul piano operativo, il concetto di "benessere alimentare" assume il significato di un impegno permanente di tutte le componenti del sistema in favore della garanzia di Sicurezza e Qualità dei prodotti, nell'obiettivo sostanziale dell'accrescimento o consolidamento della fiducia di ogni singolo consumatore e della piena corrispondenza alle sue esigenze di scelta alimentare e di stile di vita.

Se la sicurezza igienico-sanitaria è un prerequisito che deve interessare ogni categoria e tipo di alimento - senza nessuna deroga o eccezione - la qualità cosiddetta "distintiva" dei prodotti alimentari è un elemento determinante per il loro successo ed è frutto di una scelta imprenditoriale volontaria compiuta dalle imprese per rafforzare la loro capacità competitiva.

L'INDUSTRIA ALIMENTARE: I PROFILI CONGIUNTURALI DI INIZIO 2010

Il 2010 è cominciato in modo positivo per l'industria alimentare italiana. La produzione (espressa in quantità) del 1° trimestre ha mostrato un deciso "giro di boa", con un +2,3% sullo stesso periodo 2009. Il trend fa bene sperare per il prosieguo dell'anno e potrebbe portare a un recupero largo, anche se probabilmente non completo, dei cali di produzione maturati nell'ultimo biennio, col -0,6% del 2008 e il -1,5% del 2009.

L'export alimentare, dopo una lunga serie di segni "meno" avviatasi in chiusura 2008, ha mostrato finalmente a gennaio un segno "più", con un +2,6% sul gennaio 2009. Il processo di recupero si è rapidamente irrobustito. L'export del 1° bimestre ha segnato infatti un +5,7%, mentre quello del 1° trimestre ha raggiunto quota 4.898 milioni, con un significativo +9,3% sul gennaio-marzo 2009. (Tale quota, secondo i primi dati diffusi dall'Istat, è comprensiva del tabacco, che incide comunque in modo del tutto marginale).

Va ricordato che l'anno scorso le esportazioni alimentari erano arretrate del -4,9%. E' evidente perciò che il trend attuale - ove fosse confermato, almeno in buona parte, nel prosieguo dell'anno - potrebbe colmare per intero il calo dell'anno precedente. E forse fare anche qualcosa di più.

E' chiaro comunque che l'accennata ripresa della produzione si lega strettamente al ritrovato trend espansivo dell'export. Esso infatti sta segnando, in quantità, dinamiche più marcate di quelle in valuta, perpetuando l'erosione dei valori unitari esitati all'estero. Tale erosione l'anno scorso è stata pari in media al -2,2%. E' evidente così che i margini di utile del settore continuano ad essere sacrificati, anche sul fronte internazionale, oltre che sul fronte interno.

Va sottolineato che i consumi alimentari delle famiglie 2009, secondo i dati ufficiali di contabilità nazionale, si sono fermati, in valori correnti, alla quota di 141,8 miliardi di euro, con un calo del -1,7% sul 2008. Se si guarda ad essi in valori costanti, emerge un taglio del -3,6% sull'anno precedente. Forse il dato Istat è troppo pessimistico. Comunque, esso spicca come il dato più grave del 2009. Preoccupa inoltre la discesa ancora più marcata dei consumi "fuori casa" emersa l'anno scorso e il fatto che i segnali più recenti mostrano ancora un mercato interno debole e in ulteriore flessione.

Le vendite alimentari interne del 1° trimestre 2010 mostrano, su dati grezzi in valuta corrente, un nuovo appesantimento del -0,4% sullo stesso periodo dell'anno precedente. Esso si trasforma in un -0,8% su dati trimestrali destagionalizzati. Le citate variazioni non sono depurate dall'inflazione. Tuttavia, considerando che i prezzi dell'alimentare lavorato al consumo sono cresciuti del +0,4% negli ultimi dodici mesi e quelli del fresco sono calati del -1,0%, si può considerare che i volumi consumati nel Paese sono diminuiti nel 1° trimestre con tassi molto prossimi a quelli espressi in valuta corrente. Va sottolineato che il mese di marzo ha fatto affiorare una spinta positiva di stabilizzazione e di ripresa, con un +3,7% su dati grezzi in valuta corrente rispetto al marzo 2009 e un +0,1% su dati destagionalizzati. I dati trimestrali prima citati hanno recato perciò un apprezzabile miglioramento del tendenziale delle vendite, che - si ricorda - nel 1° bimestre era ancora fermo su un pesante -2,3%.

Rimane comunque un elemento negativo: il valore aggiunto espresso dal settore. Esso nel 2009 ha raggiunto la quota (in valori correnti) di 25,6 miliardi, con un aumento del +3,9% sul 2008. In valori costanti esso ha segnato tuttavia un nuovo calo del -1,4%, dopo il -2,0% del 2008. E' una conseguenza, in gran parte, della spesa "low cost" praticata dai consumatori e della pressione, spesso esasperata, operata dalla GDO sui prezzi alla produzione. Va pure ricordato che, nel decennio 2000-2009, il valore aggiunto del settore è calato in termini reali del -6,4%. In pratica, in nessuno degli anni successivi al 2000 esso è riuscito a raggiungere il valore espresso a inizio decennio.

Sul fronte occupazionale, infine, va sottolineato che, secondo i dati di contabilità nazionale, l'occupazione alimentare complessiva 2009 è arretrata del -4,1%, dalle 504.500 unità del 2008, a 484.000 unità. E' un calo senza precedenti per il settore sull'arco dell'intero dopoguerra. Esso si avvicina al calo registrato dall'occupazione industriale nel suo complesso (-4,6%) e testimonia gli sforzi di efficienza e produttività messi in atto dal settore e dall'industria tutta per far fronte alla crisi.

In conclusione, i dati 2010 di export e produzione citati all'inizio sono certamente positivi. Ad essi vanno aggiunti i primi segnali di ripresa delle vendite interne emersi a marzo, anche se essi andranno verificati nei prossimi mesi.

Al di là dei buoni spunti congiunturali, non possono essere dimenticati, tuttavia, i problemi di fondo. In particolare, il calo strutturale del valore aggiunto. Esso è sintomo di un malessere che viene da lontano e che rischia di penalizzare alla lunga l'identità stessa di un settore che ha fatto proprio del valore aggiunto e della qualità i suoi parametri di riferimento.

INDUSTRIA ALIMENTARE ITALIANA LE CIFRE DI BASE (valori in euro correnti)

2008		2009
120 miliardi euro (+6,2%)	fatturato (valore)	120 miliardi euro (+0,0%)
-0,6%	produzione ^(*)	-1,5%
6.400 industriali (con oltre 9 addetti)	numero imprese	6.350 industriali (con oltre 9 addetti)
386.000 di cui 253.000 dipendenti	numero addetti	378.000 di cui 248.000 dipendenti
19,84 miliardi di euro (+9,3%)	Esportazioni	18,87 miliardi di euro (-4,9%)
16,26 miliardi di euro (+5,7%)	Importazioni	14,59 miliardi di euro (-10,3%)
3,58 miliardi di euro (+29,5%)	Saldo	4,28 miliardi di euro (+19,6%)
209 miliardi di euro (+3,0%)	totale consumi	206 miliardi di euro (-1,5%)
2° posto (12%) dopo settore metalmeccanico	posizione all'interno dell'industria manifatturiera italiana	2° posto (12%) dopo settore metalmeccanico

^(*) le variazioni sull'anno precedente sono calcolate sulla produzione "in quantità" a parità di giornate lavorative

Fonte: elaborazione Federalimentare su dati Istat

di natura "accessoria", relative allo sviluppo del sistema economico e al benessere della società (good governance delle risorse e dei processi produttivi; qualità di sistema; prestazioni, affidabilità, durata e caratteristiche qualitative in genere dei prodotti – qualità di prodotto. Come tali, sono caratterizzate da diversi gradi di priorità e livelli di tutela.

I bisogni primari devono essere tutelati dalla legislazione dello Stato attraverso le cosiddette Regole Tecniche obbligatorie che prescrivono i requisiti essenziali per la protezione di interessi pubblici generali nonché, in molti casi, le procedure per la dimostrazione della conformità a tali requisiti. Le Regole Tecniche sono state emesse, tradizionalmente, dalle autorità dei singoli stati, ma a seguito della crescente globalizzazione degli scambi, vi è una forte tendenza verso la loro armonizzazione a livello sovra-nazionale.

Le esigenze accessorie sono sostanzialmente coperte, a loro volta, da norme tecniche di natura volontaria o riferimenti normativi equivalenti, che stabiliscono i requisiti costruttivi, prestazionali e funzionali dell'oggetto della normazione.

Di fatto, vi è oggi una forte interazione tra regole e norme tecniche con crescente utilizzo di queste ultime come strumento di dimostrazione di conformità alle prime. In ogni caso, le regole obbligatorie o norme volontarie costituiscono il riferimento primario per i processi di costruzione e verifica della qualità e la conformità alle norme è spesso sinonimo di qualità.

In epoca recente, si è affermata anche una domanda di più ampie forme di qualità, intese alla soddisfazione di una vasta gamma di bisogni espressi da parti interessate e che

E' indubbio che, insieme alla qualità ed alla sicurezza alimentare, la competitività deve costituire la terza componente di forza per il successo e la crescita del settore: il mercato interno ed internazionale riconosce e premia la capacità di produrre alimenti caratterizzati dall'insieme dei tre fattori che qualificano certamente il prodotto ed il processo, ma, insieme, la logistica, il packaging, le metodologie di marketing e le politiche ambientali: in altre parole, la vera "qualità totale" del prodotto alimentare italiano.

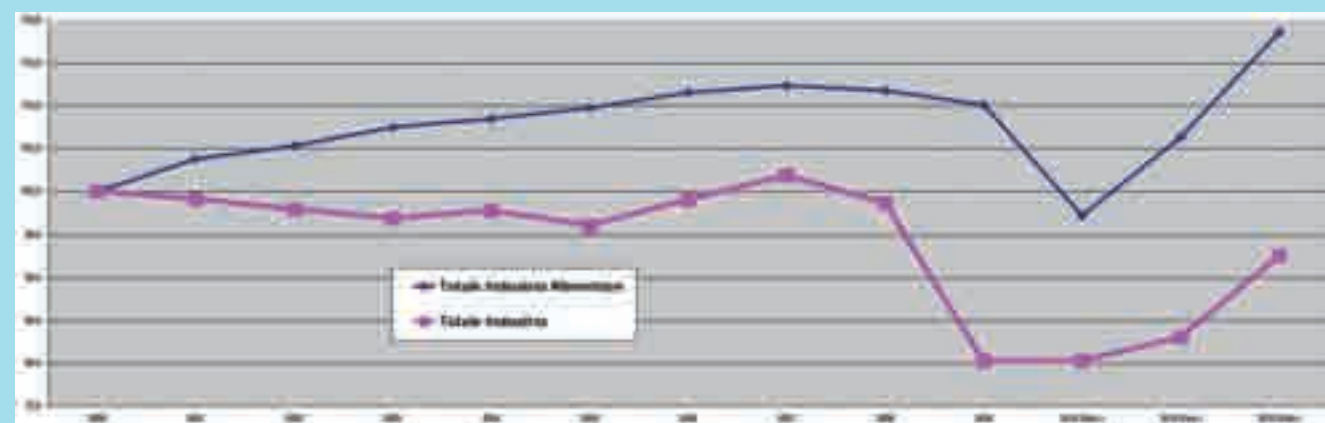
È di tutta evidenza che la competitività di un prodotto o di un sistema si correla alla sua capacità di assicurare o produrre qualità. Se qualità significa "...capacità di soddisfare esigenze, di tipo materiale e morale, eco-

nomico e sociale, espresse in forma di requisiti non generici, ma concreti e misurabili attraverso adeguati processi di regolamentazione e normazione...", occorre che la garanzia di qualità, a sua volta, si traduca nella disponibilità per le parti interessate di adeguate e concrete attestazioni di conformità legislativa, tecnica, comportamentale. In altre parole, una strumentazione funzionale ad promuovere la fiducia circa l'effettiva capacità di soddisfazione dei bisogni espressi dal soggetto acquirente.

Come riportato nella vasta bibliografia in materia, le esigenze di qualità alimentare possono avere carattere "primario", connesse cioè con la tutela di bisogni fondamentali, quali la salute e la sicurezza delle persone, o

PRODUZIONE INDUSTRIALE 2000-2010 (INDICI GREZZI RICALCOLATI 2000=100 CON LA NUOVA SERIE 2005 = 100)

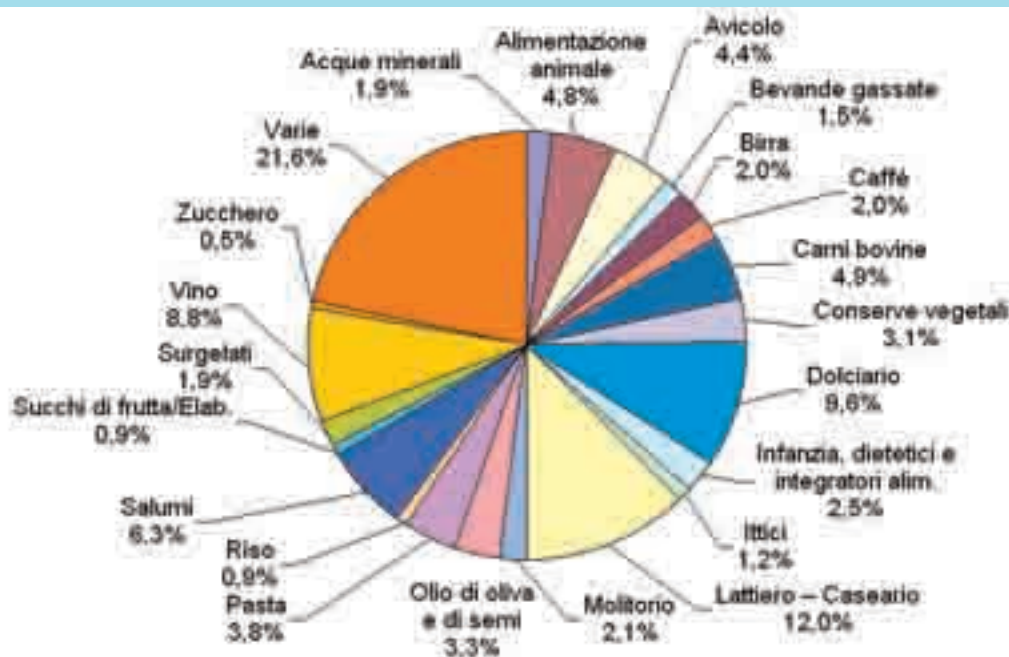
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010 (Gen.)	2010 (Feb.)	2010 (Mar.)
Totale Industria Alimentare	100,0	103,8	105,3	107,5	108,5	109,8	111,6	112,4	111,8	110,1	97,1	106,4	118,6
Totale Industria	100,0	99,1	97,9	96,8	97,7	96,0	99,0	101,8	98,6	80,3	80,3	83,0	92,6



Fonte: elaborazione Federalimentare su dati ISTAT

INDUSTRIA ALIMENTARE - I FATTURATI DEI COMPARTI 2006-2007-2008-2009

Comparti	Fatturato 2006 (milioni di euro)	Fatturato 2007 (milioni di euro)	Fatturato 2008 (milioni di euro)	Fatturato 2009 (milioni di euro)	Var% 09/08	Var% 08/07
Acque minerali	2.200	2.300	2.300	2.300	0,0	0,0
Alimentazione animale	4.950	6.050	6.500	5.700	-12,3	7,4
Avicolo	3.900	5.300	5.300	5.320	0,4	0,0
Bevande gassate	1.750	1.780	1.800	1.800	0	1,1
Birra	2.450	2.500	2.450	2.400	-2,0	-2,0
Caffè	2.200	2.300	2.350	2.400	0	2,0
Carni bovine	5.800	5.920	5.900	5.900	0,0	-0,3
Conserven vegetali	3.220	3.413	3.700	3.700	0,0	8,4
Dolciario	10.146	10.813	11.290	11.544	2,2	4,4
Infanzia, dietetici e integratori alim.	2.600	2.690	2.800	3.000	7,1	4,1
Ittici	1.223	1.256	1.306	1.387	6,2	4,9
Lattiero – Caseario	14.200	14.350	14.500	14.425	-0,5	1,1
Molitorio	2.392	3.168	3.636	2.560	-29,6	14,8
Olio di oliva e di semi	4.200	4.300	4.200	4.000	-4,8	-2,3
Pasta	3.519	3.730	4.600	4.500	-2,2	23,3
Riso	870	910	1.200	1.050	-12,5	31,9
Salumi	7.370	7.554	7.578	7.601	0,3	0,3
Succhi di frutta/Elab.	1.060	1.090	1.086	1.064	-2,0	-0,4
Surgelati	2.100	2.200	2.225	2.237	0,5	1,0
Vino	10.700	10.900	10.900	10.600	-2,8	0,0
Zucchero	1.100	650	650	630	-3,1	0,0
Varie	22.050	19.826	23.729	25.882	9,1	19,7
TOTALE	110.000	113.000	120.000	120.000	0,0	6,2



Fonte: Associazioni aderenti a Federalimentare

possono essere riassunte nel termine di "qualità sociale". Queste sono destinate a conferire un ulteriore impulso alla crescita della cultura d'impresa. Fra le forti domande di qualità vale citare quelle relative a:

- qualità igienica e sicurezza alimentare: intesa come insieme di procedure tecniche finalizzate alla gestione e controllo della qualità igienico-sanitaria, nutrizionale e organolettica degli alimenti e del loro processo

di preparazione, nonché alla prevenzione e gestione degli eventuali rischi alimentari. È davvero imponente l'impegno prodotto da Federalimentare in sede nazionale ed europea in favore della elaborazione e condivisione degli schemi di certificazione della serie 22000: vale ricordare in proposito la recentissima approvazione dello schema FSSC 22000, cosiddetto "salvacondotto globale" di proprietà della Foundation of Food

Safety Certification, ora riconosciuto dal Global Food Safety Initiative come equivalente agli schemi privati della GDO.

- qualità ambientale: chiamata a tutelare i bisogni della collettività presente e futura nel quadro dello sviluppo sostenibile e può essere conseguita tramite approccio, sia di sistema (certificazione di sistema di gestione ambientale – norma ISO 14001 o Regolamento EMAS III), sia di prodotto (etichette

ambientali di vario tipo, inclusa la dichiarazione ambientale di prodotto);

- qualità del lavoro: intesa a tutelare i bisogni di salute e sicurezza dei lavoratori ed è conseguibile tramite un adeguato approccio di sistema (certificazione di sistemi di gestione per la sicurezza e salute sul lavoro – norma OHSAS 18001);
- qualità etica: sulla responsabilità sociale delle imprese e le problematiche sociali connesse con le attività produttive in genere, garantendo anche una base di equa competizione nel commercio internazionale (es. norme SA 8000).

La risposta a queste attese di qualità rappresenta la sfida per il futuro.

Il dossier "qualità alimentare" è ben presente anche nei piani d'attività delle Istituzioni europee. L'adozione nel marzo 2009 della Relazione del Parlamento Europeo sulla qualità dei prodotti agricoli ha chiuso la fase pre-normativa della discussione avviata nell'ottobre del 2008 con la consultazione pubblica seguita alla pubblicazione del Libro Verde Ce sulla qualità dei prodotti agricoli. In base agli orientamenti espressi dalla DG AGRI a fine 2009, le prossime iniziative normative della Commissione europea - previste non prima della seconda metà del 2010 - riguarderanno le indicazioni geografiche e le norme di commercializzazione.

Le conclusioni della consultazione pubblica sulla qualità dei prodotti agricoli in materia di norme di prodotto, requisiti di produzione e sistemi di qualità delle produzioni agroalimentari nell'Ue, è destinata ad orientare, sulla base dei commenti ricevuti, le politiche comunitarie in materia di qualità delle produzioni agroalimentari.

Questi i risultati delle risposte ai quesiti di maggior rilievo.

Sull'introduzione di un logo comunitario attestante la conformità del prodotto a requisiti ulteriori rispetto a quelli di igiene e sicurezza, l'ampia maggioranza di tutti i settori ha espresso contrarietà all'introduzione di un logo comunitario di conformità a tali requisiti "qualitativi", che risulterebbe difficile da implementare e rischierebbe solo di confondere i consumatori.

In materia di indicazione obbligatoria dell'origine delle materie prime utilizzate, molte Istituzioni nazionali e regionali degli SSMM e associazioni di produttori agricoli e dei consumatori hanno sostenuto l'esigenza dell'indicazione del Paese d'origine, mentre i trasformatori si sono espressi praticamente all'unanimità in senso opposto, per le difficoltà pratiche e i relativi costi, non giustificati da esigenze di maggior tutela dei consumatori. Sull'opportunità di ricorrere all'uso di strumenti di tutela alternativi (marchi) la maggio-

ranza ha dichiarato che marchi e I.G.G. non sono strumenti fungibili. Tuttavia, numerose organizzazioni agricole hanno individuato nei marchi collettivi un interessante strumento di tutela nei rapporti commerciali con alcuni paesi terzi.

In materia di certificazione dei prodotti di qualità sono state evidenziate le perplessità connesse all'elevato numero di schemi, che potrebbero creare confusione nei consumatori (anche per la distinzione tra schemi pubblici e schemi privati), nonché l'orientamento delle Autorità nazionali e dei consumatori per i quali gli schemi di certificazione dei prodotti di qualità dovrebbero spingersi oltre i requisiti minimi il cui rispetto è oggetto di controlli pubblici.

Gli schemi sono considerati trasversalmente un valido strumento di valorizzazione della filiera, accrescimento della fiducia dei consumatori, armonizzazione e maggior trasparenza negli scambi internazionali. Preoccupano tuttavia i costi eccessivi, le moltiplicazioni che generano inutili sovrapposizioni, le difficoltà di accesso per le PMI.

Di particolare interesse appare il tema della riduzione dei costi e gli oneri amministrativi legati all'appartenenza ad uno o più sistemi di certificazione della qualità e tra le soluzioni più frequentemente suggerite emerge il mutuo riconoscimento dei sistemi di certificazione (c.d. cross-compliance) e la previsione di agevolazioni finanziarie per le PMI (finanziamenti, detrazioni fiscali, certificazione gratuita da parte di soggetti pubblici).

Da queste premesse è dato attendersi un ulteriore intenso periodo di impegno per tutte le parti professionali della filiera alimentare nazionale, ivi compresi gli organismi di normazione, affinché il nuovo orizzonte normativo europeo rappresenti un reale fattore di valorizzazione e slancio per l'invidiabile patrimonio di qualità della filiera alimentare nazionale.

L'auspicio è quello che il risultato sia più che positivo per il sistema agroalimentare nazionale, e che derivi soprattutto da un efficace e convinto lavoro di squadra di tutte le componenti pubbliche e professionali coinvolte.

Enrico Marchetti

Federalimentare - Politiche industriali e di filiera

Ruolo della normazione nella moderna filiera Agroalimentare

In un mondo dove le regole vengono messe continuamente in discussione o meglio dove sembrano non solo essere inutili ma anzi un impiccio allo sviluppo economico delle

L'ATTIVITÀ SUI PRODOTTI DELLA PESCA

Un ultimo cenno va al gruppo di lavoro istituito sui prodotti ittici, non perché più importante ma per un coinvolgimento diretto di coordinamento. La nascita di questo gruppo è stata fortemente voluta dalle componenti della Distribuzione a testimonianza di una volontà di uscire dalla facile logica del "capitolato" passando ad un percorso condiviso nella filiera. La gestione del prodotto ittico, inteso nel senso più ampio del termine, è un processo che impatta moltissimi aspetti che vanno da quello ambientale, a quello della sostenibilità, a quello della sicurezza, a quello della rintracciabilità fino alla qualità declinata ulteriormente nella pesca e nella acquacoltura. La scelta del gruppo è stata di affrontare tutti gli aspetti del processo che possono avere incidenza sulla qualità del prodotto finito evitando di sovrapporsi a quanto regolamentato per legge. Per poter raggiungere risultati in tempi ragionevoli, evitando di alimentare quella "mala fama" di lentezza della normazione, la decisione è stata di partire dalla acquacoltura che rappresenta un processo in grande crescita nella quale gli aspetti gestibili di tecnica di allevamento toccano tutti i punti citati partendo dalla qualità delle acque, considerando la genetica e la alimentazione degli animali fino alla loro cattura.

Per concludere pare evidente che sia la legislazione che il commercio stanno andando nello stesso senso ovvero quello di definire strumenti che aiutino a rispettare le regole e a facilitare il rapporto sia privato che istituzionale garantendo il consumatore; la logica conclusione è quella di cercare di ridurre gli strumenti al minimo indispensabile rendendoli trasparenti e condivisi, ruolo quest'ultimo, che spetta alla normazione.

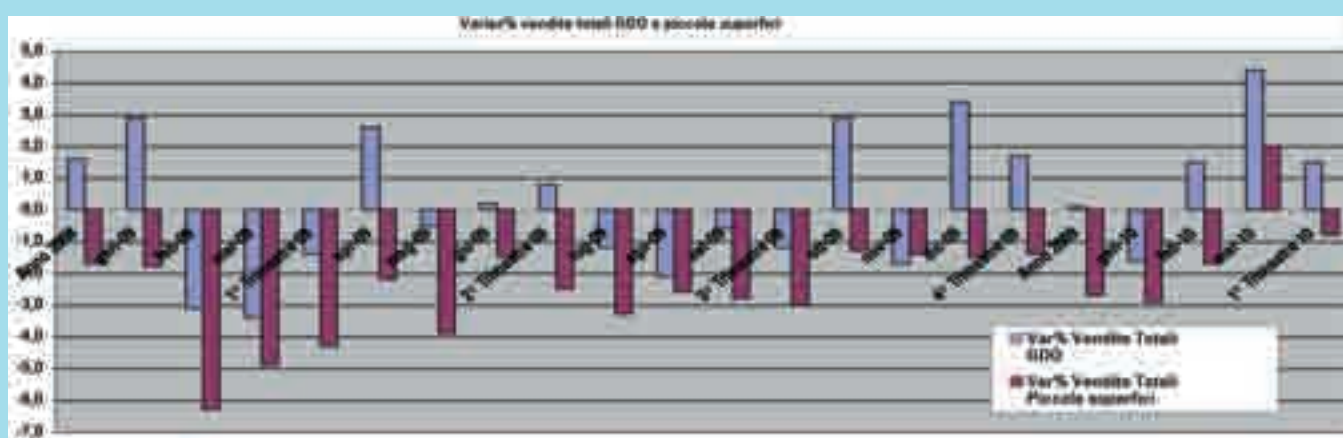
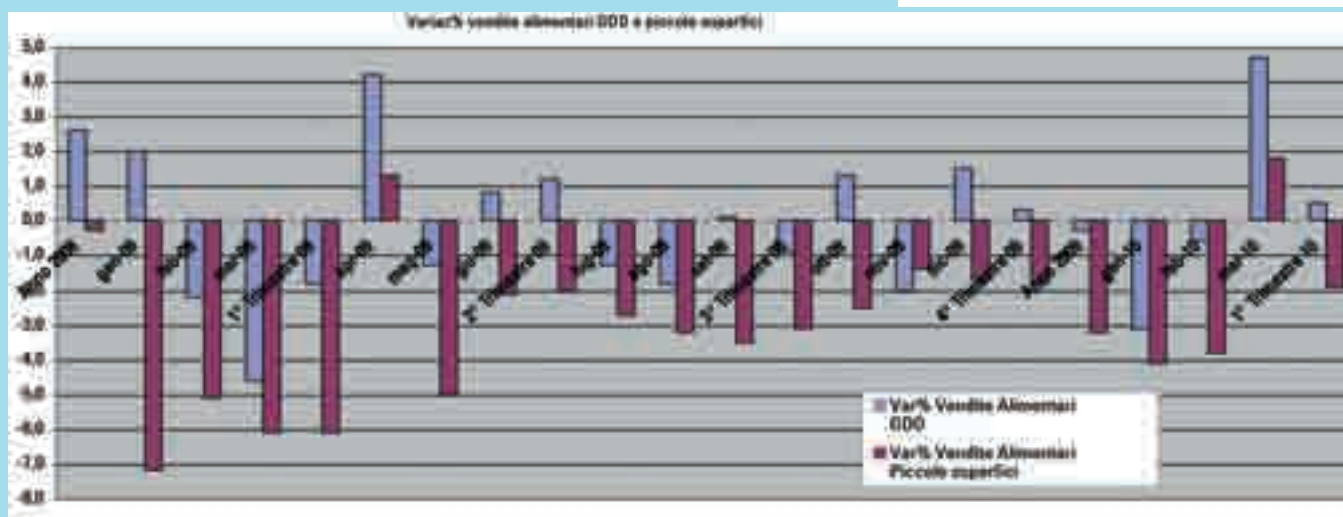
aziende e della società che si deve invece basare su un pragmatico principio del "fare", parlare di normazione può sembrare anacronistico. Sicuramente un uso distorto della normazione, non tanto dovuto ai contenuti quanto alla applicazione in schemi di certificazione che non hanno giovato ad aumentarne la credibilità, ha contribuito a creare un clima di diffidenza ed una errata convinzione della sua inutilità. Il naufragio della abusata certificazione dei sistemi qualità al quale si è assistito nei canali commerciali, ha inferto un colpo molto duro al meccanismo della normazione mettendo in discussione una norma, la ISO 9000, che invece ha rappresentato il punto di svolta epocale della qualità, il riferimento principe al quale, ancora oggi, chiunque parli di qualità deve fare riferimento. Sempre nello stesso mondo

VENDITE "ALIMENTARI" E "TOTALI" AL DETTAGLIO 2008-2010
VARIAZIONI % SULLO STESSO MESE O PERIODO DELL'ANNO PRECEDENTE
 (su indici "grezzi" su valori correnti - nuova serie 2005 = 100)

Periodo	Var% Vendite Alimentari GDO	Var% Vendite Alimentari Piccole superfici	Var% Vendite Totali GDO	Var% Vendite Totali Piccole superfici
Anno 2008	2,6	-0,3	1,6	-1,7
gen-09	2,0	-7,2	2,9	-1,8
feb-09	-2,2	-5,1	-3,1	-6,3
mar-09	-4,6	-6,1	-3,4	-4,9
1° Trimestre 09	-1,8	-6,1	-1,4	-4,3
apr-09	4,2	1,3	2,6	-2,2
mag-09	-1,3	-5,0	-0,5	-3,9
giu-09	0,8	-2,1	0,2	-1,5
2° Trimestre 09	1,2	-2,0	0,8	-2,5
lug-09	-1,3	-2,7	-1,2	-3,3
ago-09	-1,8	-3,2	-2,1	-2,6
set-09	0,1	-3,5	-0,6	-2,8
3° Trimestre 09	-0,9	-3,1	-1,2	-3,0
ott-09	1,3	-2,5	2,9	-1,3
nov-09	-2,0	-1,4	-1,7	-1,4
dic-09	1,5	-1,7	3,4	-1,5
4° Trimestre 09	0,3	-1,8	1,7	-1,4
Anno 2009	-0,3	-3,2	0,1	-2,7
gen-10	-3,1	-4,1	-1,6	-2,9
feb-10	-0,6	-3,8	1,5	-1,7
mar-10	4,7	1,8	4,4	2,0
1° Trimestre 10	0,5	-1,9	1,5	-0,8

che oltre a non amare le regole vuole andare di gran fretta, i lenti meccanismi della normazione sembrano incompatibili con quelle imprescindibili esigenze che afferiscono sempre al solito sacro principio del "fare", del realizzare rapidamente, del pensare a regolamentare i fenomeni quando sono già avvenuti magari approfittando dell'occasione per indirizzarle a seconda delle esigenze di diverse lobby di interesse. E' chiaro che per tutto questo, proprio per la sua natura, la normazione non si presta molto bene. Tutto ciò premesso va detto che la normazione ha comunque la sue colpe intrinseche derivanti da un atteggiamento talvolta auto-celebrativo basato sulla tronfia convinzione che quello che non passa dai tavoli "ufficiali" non serve a nulla. Questo atteggiamento ha purtroppo portato ad avviare progetti ed attività la cui unica funzione era quella di giustificare l'esistenza di determinati apparati. Abbinando le diverse motivazioni, il risultato è stato che in qualche caso la normazione ha perso il contatto con le reali esigenze di mercato e, di conseguenza, la sua utilità che si deve proprio basare sulla capacità di facilitare i rapporti nella filiera grazie alla soluzione condivisa dei problemi prioritari. Proprio nella se-

Agroalimentare: dalla tradizione all'innovazione **dossier**



Fonte: elaborazione Federalimentare su dati ISTAT

quenza "soluzione – condivisa di problemi prioritari" sta la forza o la debolezza del sistema di normazione ovvero la capacità o incapacità di individuare le priorità, intercettare e coinvolgere tutti gli stakeholders coinvolti e trovare soluzioni condivise. Semplice no? No non è semplice poiché nei tempi recenti la normazione ha perso colpi in tal

senso aprendo la strada a sistemi paralleli che non godranno della ufficialità ma per contro hanno una forza straordinaria poiché rappresentano la risposta a quello che il mercato (cliente) vuole. A partire dalla fine degli anni '90 infatti, si sono affermati una serie di così detti "standard privati" o "market driven" che sono divenuti spesso preva-

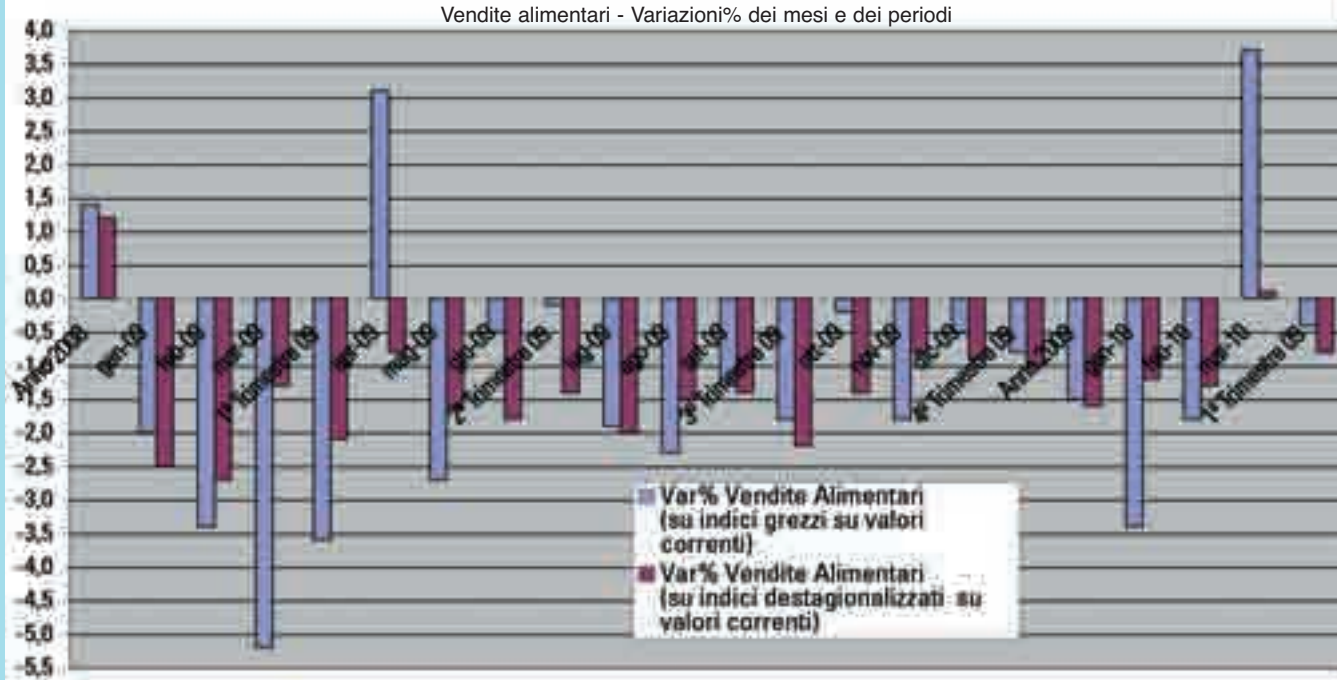
lenti nella filiera. Questi in genere sono nati dall'iniziativa di "clienti", rappresentati dai distributori, che hanno deciso di omogeneizzare le loro richieste ai fornitori soprattutto per i prodotti di Marca Privata o Private Label sui quali la responsabilità del distributore risulta superiore. Di fatto questi standard (termine improprio poiché standard è la traduzione inglese di norma e questi documenti norme non sono) hanno rappresentato un passo avanti rispetto alle pesanti procedure di qualificazione dei fornitori mediante attività diretta o di parte seconda poiché, teoricamente, dovrebbero ridurre il numero di verifiche ripetute sugli stessi aspetti rappresentati dalla sicurezza alimentare. C'è da chiedersi perché farsi dei documenti privati quando esistono delle norme che potrebbero coprire i requisiti richiesti. La risposta è articolata ed in parte è già nelle ragioni espresse precedentemente di perdita di credibilità del sistema di normazione e, soprattutto, di certificazione "tradizionale"; in secondo luogo poiché nelle norma spesso non vengono considerati aspetti tipicamente di interesse della distribuzione ma risultano più orientati alla produzione industriale; trattandosi di approcci finalizzati a garantire la sicurezza alimentare dei prodotti della Marca Privata infine, il Distributore non si fida e vorrebbe avere in qualche modo il controllo dell'iter di certificazione. Questo ultimo aspetto pesa sicuramente moltissimo se si considera come per esempio per l'IFS, lo standard condiviso dalla Distribuzione Italiana, i massimi sforzi, dopo la realizzazione della versione 5 del 2007, sono rivolti proprio

VENDITE "ALIMENTARI" AL DETTAGLIO 2008-2010

VARIAZIONI % SULLO STESSO MESE O PERIODO DELL'ANNO PRECEDENTE
(su indici "grezzi" e "destagionalizzati" su valori correnti - nuova serie 2005 = 100)

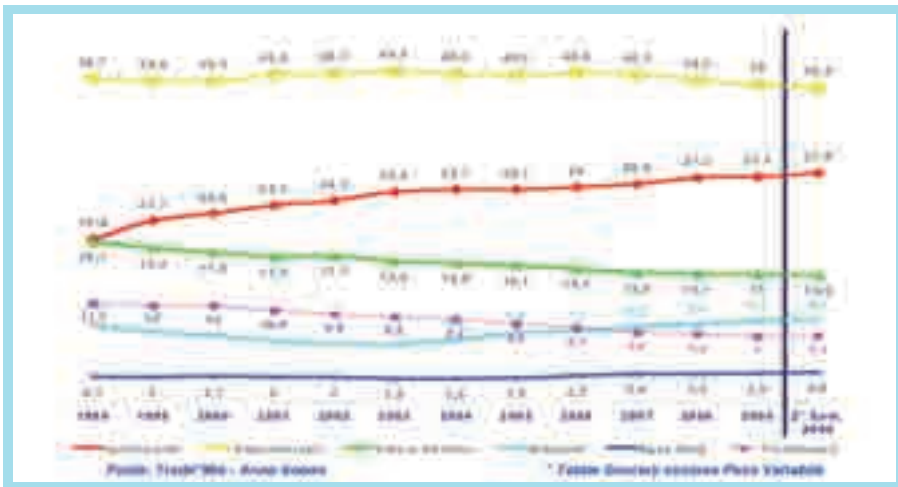
Periodo	Var% Vendite Alimentari (su indici grezzi su valori correnti)	Var% Vendite Alimentari (su indici destagionalizzati su valori correnti)
Anno 2008	1,4	1,2
gen-09	-2,0	-2,5
feb-09	-3,4	-2,7
mar-09	-5,2	-1,3
1° Trimestre 09	-3,6	-2,1
apr-09	3,1	-0,8
mag-09	-2,7	-1,6
giu-09	-0,5	-1,8
2° Trimestre 09	-0,1	-1,4
lug-09	-1,9	-2,0
ago-09	-2,3	-1,5
set-09	-1,3	-1,4
3° Trimestre 09	-1,8	-2,2
ott-09	-0,2	-1,4
nov-09	-1,8	-0,8
dic-09	-0,5	-0,9
4° Trimestre 09	-0,8	-1,0
Anno 2009	-1,5	-1,6
gen-10	-3,4	-1,2
feb-10	-1,8	-1,3
mar-10	3,7	0,1
1° Trimestre 10	-0,4	-0,8

Vendite alimentari - Variazioni% dei mesi e dei periodi



Fonte: elaborazione Federalimentare su dati ISTAT

L'EVOLUZIONE DELLA QUOTA DI MERCATO



alle procedure di qualificazione degli ispettori, nelle quali sono coinvolti direttamente i distributori, ed in quelle di sorveglianza degli esiti della certificazione sia in accordo con gli organismi di accreditamento che svolte in autonomia da commissione appositamente costituite. Ecco quindi che si spiega la tendenza verso “standard privati” e verso schemi di certificazione ritenuti più specifici quali quelli di prodotto regolamentati dalla norma EN 45011. Tutto questo però ha una valenza commerciale e questi standard rappresentano una evoluzione collettiva del concetto di capitolato da applicare a prodotti di Marca Privata al fine di ridurre i costi delle verifiche; senza dimenticare che siamo solo all’inizio e che dovranno guadagnarsi la credibilità sul campo! La normazione invece ha un respiro più ampio e deve rappresentare la soluzione condivisa a problemi comuni. Soprattutto all’inizio degli anni 2000, alla comparsa di questo mondo di standard market driven, si creò una contrapposizione quasi ideologica fra le norme e quelle che qualcuno definiva le “norme pirata” che sembravano la rappresentazione di interessi non solo diversi ma anche contrapposti. Questo è stato il caso della UNI EN ISO 22000, ritenuta la norma degli industriali, ed IFS e BRC, i riferimenti dei distributori, sui quali si è scatenata una sorta di spesso ingiustificata contrapposizione. In alcuni paesi i distributori più “integralisti” non volevano neppure sentir parlare di ISO, qualunque fosse la sigla! In tal senso leggiamo tutti gli standard privati che, pur essendo ritenuti di prodotto, sono inevitabilmente infarciti di concetti di sistema: in nessuno troviamo un solo riferimento alla ISO 9000 che sembra voler essere cancellata applicando il principio latino della “damnatio memoriae” che veniva fatta scattare a fronte di gravissimi delitti contro il Senato e lo stato Romano. Una causa ulteriore della situazione è da at-

tribuire allo storico scarso coinvolgimento delle Distribuzione nel processo di normazione un po’ perché questa non voleva farsi coinvolgere, un po’ perché, nella filiera, rappresenta la componente più nuova e con minor tradizione. Per fortuna le cose stanno lentamente cambiando ed agli stupidi steccati ideologici si sta cercando di sostituire un percorso di integrazione e di scelta delle soluzioni migliori che in periodi di vacche magre quali siamo, rappresentano l’unica soluzione percorribile. Per questo vediamo che il GFSI, l’organizzazione privata che effettua il benchmarking degli standard, non vede più con il fumo negli occhi la UNI EN ISO 22000 ed apre la porta a forme di integrazione soprattutto a partire dai punti più comuni rappresentati dai PRP. Per questo si incomincia a fare confronti e a pensare ad integrazioni di standard riconoscendone sia la validità che il diverso campo di applicazione. Per questo anche gli standard market driven vengono considerati dalla UE come importanti per il mercato pur con un invito che scaturisce dal Libro Verde sulla Qualità di ridurre il numero di riferimenti che da una recente indagine della Commissione del 2006 sono risultati essere più di 400! Soprattutto sui prodotti agricoli proliferano schemi che coprono un ampio numero di iniziative, sia pubbliche che private, che coprono le diverse fasi della filiera. Essi possono avere una applicazione Business to Business (B2B nei quali i destinatari dell’informazione sono i Supermercati o le aziende di produzione) oppure Business to consumer (B2C), utilizzare (B2C) oppure no (B2B) dei loghi sui prodotti e visibili ai consumatori ed essere oppure no collegati alla certificazione. Da questa situazione scaturisce una certa confusione del consumatore a causa di svariati schemi con obiettivi simili e non sempre chiari. Lo stesso dicasi nella filiera dove spesso i fornitori non sanno che pesci pi-

gliare e si trovano spesso in balia dei consulenti di turno con gravi rischi sia economici che organizzativi. Per questo l’esigenza di uniformare, condividere e chiarire diviene essenziale e, come primo passo importante, vediamo che anche tutti gli schemi privati per le regole delle certificazione fanno riferimento a standard internazionali quali la EN 45011 – ISO guide 65 piuttosto che alla ISO 19011 per la competenza. Le raccomandazioni date dalla UE sono di ridurre la carta in circolazione e cercare di produrne con il massimo livello di condivisione di tutti i componenti della filiera. Non dobbiamo poi dimenticare l’importanza data dalla recente regolamentazione UE alla normazione volontaria poiché, per citare un esempio, il Regolamento 882/2004 prevede la possibilità di affidare controlli ufficiali ad organizzazioni private se accreditate secondo la norma EN 45004 (attuale ISO 17020) o il Regolamento 852/2004 che prevede che i Manuali nazionali di corretta prassi operativa possono essere elaborati sotto l’egida di uno degli organismi di normalizzazione. La normazione volontaria insomma viene sempre più ad assumere una valenza istituzionale ed ufficiale che la rende uno strumento di interesse per tutti i soggetti della filiera, quegli stessi soggetti che poi devono giocare la partita commerciale trovandosi, di nuovo, di fronte ad altri standard nati di proposito. Per quanto riguarda la situazione italiana, si rileva negli ultimi anni una buona vivacità della attività normativa che ha visto entrare formalmente e a pieno titolo nel gioco tutte le componenti della filiera, compresa la Distribuzione. Il successo della UNI EN ISO 22005, norma nata dalla UNI 10939 e con gruppo di lavoro a presidenza e segreteria italiane, tanto per fare un esempio, ha rappresentato il risultato di una condivisione vera fra tutte le componenti della filiera visto che gli esperti che l’UNI ha espresso venivano da Industria, Agricoltura e Distribuzione.

Gianni Di Falco

Coordinatore Gruppo di Lavoro Prodotti della pesca Federdistribuzione

Alimentazione a tutto tondo La normazione nell’area della ristorazione fuori casa

Per approfondire le tematiche attorno al cibo, abbiamo cominciato a lavorare, circa 3 anni orsono, al nostro progetto di norma, definendo di occuparci dei servizi di ristorazione fuori casa e dei requisiti minimi per la stesura di capitolato di appalto, bando e disciplinare.

La sottocommissione, composta da rappresentanti di aziende di ristorazione privata pubblica ed in concessione, della GDO, di organismi di certificazione, dei consumatori, dei produttori, di enti pubblici ha individuato il tema di interesse partendo da situazioni di fatto: contratti stipulati a prezzi sempre più bassi a fronte di una qualità nominalmente più alta, gare bandite al minor prezzo, consumatori non sufficientemente informati e consapevoli del servizio direttamente prescelto o a loro rivolto nella ristorazione collettiva pubblica. Una difficoltà che il settore lamenta da anni, un gap tra la teoria e la prassi, mentre alcuni straordinari strumenti normativi europei potrebbero essere meglio impiegati per fare chiarezza, aumentare la consapevolezza delle responsabilità in gioco, includere la ristorazione fuori casa nell'orizzonte ampio della responsabilità sociale.

E' del 2002, infatti, il Regolamento (CE) N. 178, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. Del 2004, il regolamento N. 852 sull'igiene dei prodotti alimentari e del 2006 il Decreto legislativo, n. 163, Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.

Quest'ultimo disciplina i contratti tra committenti e i soggetti aggiudicatari, aventi per oggetto l'acquisizione di servizi, prodotti, forniture; all'art. 2, insiste sulla necessità di garantire la qualità delle prestazioni e il loro svolgersi nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza. Precisa, inoltre, che il principio di economicità può essere subordinato ai criteri, previsti dal bando, ispirati a esigenze sociali, nonché alla tutela della salute e dell'ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile.

Tali principi hanno condotto la sottocommissione al-

l'individuazione di un lessico condivisibile e impiegabile nel "food system" (ndr settore alimentare). Come e cosa va richiesto in un capitolato? Quali requisiti per la qualità? Quali sono i processi core business della ristorazione fuori casa di cui la norma si occupa? Come determina il committente il prezzo a base d'asta? La norma in oggetto non si applica alle attività connesse ai servizi di ristorazione fuori casa, relative alla progettazione e all'esecuzione di lavori strutturali ed impiantistici.

La sottocommissione, ha voluto promuovere un multi-stakeholders approach (ndr un approccio di più componenti), propendendo per l'effettuazione di gare secondo il criterio del prezzo economicamente più vantaggioso (cioè qualità e prezzo) sostenute da capitolati con processi e attività ben identificate, con qualità espressa attraverso requisiti e caratteristiche di chiara evidenza.

La consumazione di pasti fuori casa, da un caffè o un cappuccino a una cena raffinata, necessita anche di una valutazione che deve essere effettuata per mezzo della rilevazione periodica di indicatori legati alle attività di processo. In particolare, si ritiene che debbano essere espressi indicatori relativi ai reclami e alle segnalazioni del cliente e del consumatore, alla soddisfazione del cliente e del consumatore e, quando applicabile, agli indicatori relativi alla valutazione di menù, diete, eccedenze e residui.

La sottocommissione ha, infatti, voluto evidenziare l'importanza delle eccedenze: piatto/pasto non somministrato, che può essere riutilizzato secondo quanto definito nel capitolato di appalto (ai sensi delle legge del buon Samaritano), assicurando il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e sensoriali e dei residui: piatto/pasto sommi-

nistrato, non consumato, che non può essere riutilizzato. Il criterio di economicità, deve portare alla riduzione di rimanenze e residui, per favorire il corretto impiego quantitativo di prodotti alimentari e la riduzione degli sprechi alimentari ed energetici, verso una ristorazione, in senso lato, più sostenibile.

Si è altresì precisata l'identificazione dei prodotti alimentari cioè le categorie degli alimenti che devono diventare componenti del pasto, secondo le proprie caratteristiche distintive: convenzionale, biologico, da produzione integrata, a indicazione e a denominazione d'origine, agroalimentare tradizionale, equo e solidale, OGM, non OGM, da filiera corta, locale, del territorio, prodotti alimentari utilizzati da soggetti intolleranti al glutine e ad altri composti alimentari.

Si è auspicata, anche, la redazione di una carta dei servizi, quale documento programmatico realizzato al fine di mettere a disposizione del consumatore e/o del cliente gli impegni che il committente e/o il fornitore si assumono nei loro confronti, per mantenere la qualità del servizio di ristorazione fuori casa secondo i requisiti stabiliti.

Di grande ausilio ci è stato altresì il recente testo "Manuale della Ristorazione" a cura di Salvatore Ciappellano, componente della sottocommissione, con cui abbiamo cercato di allineare le più recenti acquisizioni scientifiche e tecniche della materia.

La sottocommissione ritiene che la norma, una volta approvata, possa diventare semplice ma rigoroso strumento per la redazione dei documenti amministrativi e tecnici fondamentali per una buona riuscita del servizio e per avvicinare gli stakeholders a importanti operazioni di benchmarking che portino al miglioramento continuo di una consistente componente economica "Around The Food"!!

Amina Ciampella

*Presidente Sottocommissione
Ristorazione
fuori casa*

