



## Sicurezza alimentare

L'Unione Europea si è data come obiettivo fondamentale la libera circolazione di alimenti sicuri e sani nel proprio mercato interno, volendo così contribuire in maniera significativa alla salute e al benessere dei cittadini, nonché ai loro interessi sociali ed economici.

Infatti, in questi ultimi anni la sicurezza degli alimenti e la tutela degli interessi dei consumatori sono diventate fonte di crescente preoccupazione per i cittadini, le organizzazioni non governative, le associazioni professionali, le controparti commerciali internazionali e le organizzazioni commerciali.

Si è reso dunque necessario, per garantirsi la fiducia dei consumatori e delle controparti commerciali, l'elaborazione aperta e trasparente della legislazione alimentare prevedendo, altresì, interventi adeguati da parte delle autorità pubbliche per informare i cittadini qualora vi siano ragionevoli motivi per sospettare che un alimento comporti un rischio per la salute.

Per garantire la sicurezza degli alimenti occorre considerare tutti gli aspetti della catena di produzione alimentare come un unico processo, a partire dalla produzione primaria, passando per la produzione di mangimi fino alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore. Nell'ambito della produzione primaria, particolare attenzione assumono le pratiche e i mezzi di produzione agricola (ad es. i trattamenti antiparassitari) per i loro effetti potenziali sulla sicurezza generale degli alimenti (ad es. problema dei residui).

*(In tale contesto appare ancor più chiara l'importanza di un corretto uso dei prodotti fitosanitari e l'osservanza di quanto riportato nel presente manuale).*

Il Regolamento comunitario 178/2002 stabilisce i principi e i requisiti della legislazione alimentare e istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare.

Per raggiungere gli obiettivi previsti dalla legislazione alimentare, strumento essenziale è **l'analisi del rischio**, processo costituito da tre componenti interconnesse: *valutazione, gestione e comunicazione*.





*Valutazione del rischio:* processo su base scientifica che consiste nell'individuazione e caratterizzazione del pericolo, nella valutazione dell'esposizione allo stesso e nella caratterizzazione del rischio.

*Gestione del rischio:* processo, distinto dal precedente, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo.



*Comunicazione del rischio:* scambio di informazioni e pareri tra i responsabili della valutazione e della gestione e i consumatori, le imprese alimentari e altri interessati.

Al fine di procedere a ritiri mirati e precisi e a fornire informazioni ai consumatori o ai funzionari responsabili dei controlli, evitando così disagi più estesi e ingiustificati quando la sicurezza degli alimenti sia in pericolo, il regolamento prevede un sistema che consenta di ricostruire il "percorso" compiuto da alimenti e mangimi attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Vengono quindi introdotti i concetti di:

#### *Tracciabilità*

Processo che segue il prodotto da monte a valle della filiera in modo che, ad ogni stadio attraverso cui passa, vengano lasciate opportune tracce (informazioni).

#### *Rintracciabilità*

Processo inverso che deve essere in grado di raccogliere le informazioni precedentemente rilasciate.

#### *Tracciabilità interna*

È la tracciabilità lungo tutto il processo o la trasformazione svolta all'interno dell'azienda; si concretizza in una serie di procedure interne specifiche di ciascuna azienda, che consentono di risalire alla provenienza dei materiali, al loro utilizzo e alla destinazione dei prodotti.





### *Tracciabilità di filiera*

Processo interaziendale che risulta dalla combinazione dei processi interni di ciascun operatore della filiera, uniti da efficienti flussi di comunicazione.

La tracciabilità di filiera è, quindi, un processo non governabile da un singolo soggetto ma necessita del coinvolgimento di ogni operatore che ha contribuito alla formazione del prodotto.

Il regolamento 178/2002 rende **obbligatoria** la rintracciabilità a partire dal **1° gennaio 2005**.

Tuttavia, in ambito italiano, sono state già emanate da alcuni anni delle norme volontarie a supporto della rintracciabilità all'interno dell'azienda e lungo la filiera:

- **UNI 11020:2002** “Sistemi di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari” che definisce i principi fondamentali per la realizzazione di un sistema di rintracciabilità interno all'azienda;
- **UNI 10939:2001** “Sistema di rintracciabilità nella filiera agroalimentare” che descrive i principi per la progettazione e realizzazione di un sistema che faccia fronte a tutta la filiera produttiva (insieme delle organizzazioni che con i relativi flussi di materie concorrono alla realizzazione di un prodotto agroalimentare).

Oggi le imprese sono chiamate a scegliere la rintracciabilità non solo per ottemperare a norme obbligatorie ma soprattutto per perseguire strategie di sviluppo capaci di raggiungere obiettivi importanti quali:

- dare risposte alle inquietudini del mercato e dei consumatori;
- dotarsi di uno strumento di gestione interna del rischio;
- consentire un coordinamento di filiera (rapporto clienti/fornitori);
- accrescere la propria competitività;
- acquisire un requisito di conformità ai fini della certificazione di qualità.

