

Il futuro dell'agroalimentare è internazionale

A cura di Paola Visintin – Funzionario Tecnico UNI



A distanza di 4 anni dall'ultima occasione, la rivista U&C ospita il dossier dedicato al settore agroalimentare. Si tratta di un dovuto aggiornamento, che tiene conto della rapidissima evoluzione delle tecnologie di produzione, della formulazione di nuovi prodotti, delle tecniche analitiche, della valorizzazione di alcune materie prime nell'ambito delle transazioni commerciali, della crescente rilevanza di alcune tematiche che sottendono il settore, quali la sicurezza alimentare e la sostenibilità dei processi produttivi. Il dossier riflette questo affondo verso il secondo decennio del terzo millennio, anche tracciando il sentiero dei diversi equilibri che si stanno delineando tra i livelli della normazione volontaria, con uno spostamento dell'asse verso il piano internazionale europeo (CEN) ed ancor più mondiale (ISO). Una serie di articoli testimonia questo percorso, partendo dalle esperienze concrete degli esperti che direttamente seguono l'attività normativa nazionale e internazionale partecipando alle riunioni per portare in quelle sedi le posizioni nazionali sui progetti di norma in elaborazione e anche proponendo nuovi argomenti allo studio fino alla guida di nuovi organi tecnici internazionali. Attraverso la lettura degli articoli si snoda pertanto il filo rosso sulla sicurezza, che descrive l'attività del Gruppo di lavoro UNI "Sistemi di gestione per la sicu-

rezza alimentare". Costituito nel 2013, ha in corso di elaborazione una norma nazionale sulla valutazione del rischio, avente lo scopo di specificare metodi per misurare gli effetti della temperatura sul rischio dei prodotti in tutte le fasi della filiera. Tale gruppo interfaccia l'attività condotta a tutto tondo dal 2009 nell'ISO TC 34 SC 17 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare". La testimonianza di un esperto che ha partecipato al tavolo internazionale ne illustra le linee portanti. Alla sicurezza alimentare appartiene anche il controllo microbiologico, massicciamente supportato da metodi di analisi che prevedono sia le classiche tecniche culturali sia le più recenti tecniche PCR. L'articolo dell'esperta che opera in un laboratorio pubblico italiano offre la visione dell'importante contributo dell'attività normativa internazionale in questo campo, al quale l'Italia prende parte attiva.

Segue l'esperienza dell'esperto italiano che sta seguendo sin dal suo nascere l'elaborazione in un Working Group dell'ISO di una norma mondiale di prodotto sulla pappa reale. Rimanendo sempre nell'ambito internazionale, il settore lattiero caseario è quello che negli scorsi 20 anni ha apprezzato il contributo italiano di esperti del mondo accademico, della ricerca e dell'industria del settore, nella messa a punto dei metodi di analisi

chimica e microbiologica. Il loro scritto ne darà evidenza. Un'altra matrice trattata a livello internazionale è costituita dagli oli e grassi. Molto recentemente l'Italia ha espresso la necessità di accedere a questi tavoli con i suoi esperti. Ancora in ambito europeo, recentemente (20 giugno 2013) è stato creato il Comitato Tecnico "Apparecchi domestici utilizzati per il trattamento dell'acqua non collegate alla rete elettrica" con presidenza italiana e segreteria UNI. L'articolo conduce un approfondimento del contesto legislativo che fa da cornice a questa attività e le ragioni che hanno portato alla sua costituzione. Chiude il dossier un articolo sul condizionamento alimentare. Considerando che circa l'80% degli imballaggi fabbricati è destinato al comparto alimentare, risulta proporzionalmente importante il volume degli imballaggi destinati al contatto con gli alimenti. Per questi vi è un aspetto delicato e di impatto per il prodotto. Recependo la sensibilità dei soggetti di questa filiera, fin dai primi anni '90 UNI si è dedicato alla elaborazione di norme nazionali di prodotto di materie prime destinate al contatto con gli alimenti, metodi di analisi per determinare la cessione di alcuni analiti e norme sui processi di condizionamento di alimenti. Un articolo descrittivo intende offrirne le potenzialità di valorizzazione a livello internazionale.

La normazione volontaria per l'agroalimentare: sicurezza, qualità, divulgazione

In questo articolo che apre il Dossier dedicato al settore agroalimentare, si propongono alcune riflessioni di carattere generale sulla normazione volontaria in questo campo e viene presentata la CAAL, la Commissione agroalimentare dell'UNI, riferendo delle sue attività più pertinenti ed attuali, dei suoi obiettivi strategici e delle prospettive di azione nel medio periodo.

La commissione Agroalimentare

L'area tematica definita comunemente come "Agroalimentare" è oltremodo vasta ed eterogenea. I prodotti, le attività, i mercati, i servizi e gli indotti industriali pertinenti a quest'area sono numerosi e, in alcuni casi, molto diversi. Esiste infatti una grande distanza semantica tra la sicurezza di una bottiglia di plastica per bevande e la qualità di un latticino fresco, oppure tra il significato di "OGM free" e le caratteristiche costruttive di una macchina per il caffè o i servizi di ristorazione fuori casa. Eppure questi temi, che hanno tutti un forte legame con i prodotti agroalimentari, hanno necessità di trovare nell'ambito della normazione volontaria risposte chiare, esplicite e condivise ai problemi che li riguardano. La Commissione UNI che si occupa di agroalimentare, la UNI-CAAL, è, di conseguenza, una grande commissione con interessi e funzioni composite. Costituita nel 1988, oggi è strutturata in 8 sottocommissioni (SC) e 9 gruppi di lavoro (GL); alcune SC, inoltre, hanno al loro interno specifici gruppi di lavoro (7) per un totale di 24 organi tecnici ed un insieme di esperti che si siedono ai loro vari tavoli, mai inferiore a 250 persone; un numero davvero rilevante di "esperti volontari" per la "normazione volontaria", provenienti dal mondo delle imprese, da quello delle Istituzioni pubbliche, degli Atenei e da quello delle organizzazioni imprenditoriali. Nella Tabella 1 è riportata l'organizzazione



della CAAL ad oggi; la sua struttura, tuttavia, è, come è sempre stata, molto dinamica, adattandosi alle esigenze delle parti interessate, alle finalità ed alle necessità organizzative. In più di 25 anni di attività la CAAL ha prodotto oltre 1000 norme, tre quarti delle quali sono ancora in vigore. Oggetto di queste norme, che nel loro complesso rappresentano uno stato dell'arte dell'intero settore, un' "Enciclopedia" dell'agroalimentare, sono, a seconda dei casi, metodi di analisi, specifiche di prodotti e di processi, procedure di controllo, definizioni, linee guida ed altro ancora. Queste attività, diverse per ambito e contenuto, hanno in comune la coerenza con la filiera agroalimentare ed una finalità che, propria di tutta la normazione volontaria, assume in questo campo una rilevanza particolare entrando nel merito di aspetti di sicurezza del consumatore e di tutela di fondamentali interessi del mondo agro-food nazionale, quali la sua valorizzazione, la sua competitività e sviluppo. Tale finalità, a volte sintetizzata nell'espressione "smart regulation" o "diritto mite", punta alla costruzione di "comunità dialoganti" ed alla condivisione di scelte equilibrate, comprensibili ed applicabili ed in questi anni si è sempre più consolidata, guadagnando consensi ad ampio livello. Gioverà ricordare, a questo proposito,

che il regolamento UE 1025/2012 sulla normazione tecnica volontaria ha ribadito, rafforzandolo, il ruolo della normazione quale strumento di sostegno ed integrazione della legislazione. Una recente conferma di questo indirizzo è venuta, a livello nazionale, dalla legge 4/2013 sulle professioni non regolamentate o non ordinamentali, le quali interessano 3 milioni di lavoratori italiani. In questa norma cogente dello scorso anno viene attribuito all'UNI il compito di definire le conoscenze, le abilità e le competenze di oltre 150 professioni diverse tra le quali è il caso di ricordare, per l'affinità con il settore agroalimentare e per il coinvolgimento di molti degli esperti della CAAL, le professioni del cuoco e dell'enologo.

Sicurezza alimentare e normazione

In campo agroalimentare, come è facile comprendere per l'uso cui sono destinati i suoi prodotti, la sicurezza è considerata un requisito indispensabile e imprescindibile. Un pre-requisito, quindi, che precede qualsiasi altra caratteristica e che si può garantire in modi diversi: attraverso procedure specifiche che definiscono le caratteristiche dei processi utilizzati per raccogliere, produrre o trasformare un prodotto, attraverso metodologie analitiche che permettono l'identificazione di eventuali rischi, attraverso una rigorosa descrizione delle specifiche che connotano un prodotto sicuro. Tre modi che sono propri dell'attività normativa della commissione agroalimentare. Le norme di prodotto, le norme di processo e i metodi analitici (chimici o microbiologici) che si formulano negli organi tecnici della CAAL sono esattamente questo, lo strumento per mezzo del quale il confronto tra gli operatori e gli esperti di un determinato settore, diventa norma nazionale a difesa e garanzia della sicurezza dei prodotti agroalimentari e dei loro utilizzatori e consumatori. Il tema della sicurezza dei prodotti, peraltro, è da tempo, ed in ogni ambito, sempre più materia di normazione sovranazionale, sia cogente che volontaria. Per quanto riguarda quest'ultima, lo sforzo dell'UNI per interfacciare le sue attività con la normazione europea (CEN) ed internazionale (ISO) è attivo dai primi anni dello scorso decennio e sta cambiando la prassi di tutti gli organi tecnici con il fine di elaborare a livello CEN il maggior numero possibile di progetti di norma e di recepire a livello europeo le norme ISO più pertinenti. Anche per quanto riguarda la CAAL questo orientamento verso la normazione sovra-

TABELLA 1: LA COMMISSIONE TECNICA AGROALIMENTARE (CAAL)

Sottocommissioni (SC)	Gruppi di lavoro (GL) delle SC	Gruppi di lavoro (GL) della CAAL
Latte e derivati		Organismi geneticamente modificati negli alimenti (GMO)
Carni fresche e conserve di carne	Analisi chimica delle carni	Analisi microbiologica
Cereali e derivati	Riso	Analisi sensoriale
	Grano tenero e derivati	Pappa reale
	Grano duro e derivati	Benessere animale
Condizionamento alimentare	Migrazioni specifiche da chiusure metalliche	Prodotti della pesca
	Qualità del PET e del PET-R (riciclo)	Prodotti non OGM
Macchine ed impianti per l'industria alimentare e la ristorazione collettiva	Caratteristiche igieniche	Termini riservati
Utensili a contatto con gli alimenti		Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
Ortofrutticoli freschi		
Ristorazione fuori casa		
		Professione del Cuoco
		Professione dell'Enologo

nazionale sta modificando strutture e modalità operative. Gli ambiti che riguardano la sicurezza alimentare e che stanno risentendo maggiormente di questi nuovi orientamenti sono quelli dei Sistemi di Gestione per la sicurezza alimentare, quello della Rintracciabilità dei prodotti e quello dei Sistemi di Autocontrollo con inevitabili ripercussioni sulle norme che riguardano le metodiche analitiche sia chimiche che microbiologiche di interesse. Uno specifico Gruppo di lavoro della CAAL è stato recentissimamente aperto per seguire le attività, in ambito ISO TC 34, pertinenti alla sicurezza alimentare ed affidato, quasi a sottolinearne l'importanza, ad un suo vice-presidente (il Dr. Gianni Di Falco); i grandi temi trasversali della sicurezza della "cold chain" e dei sistemi distributivi sono in questo modo già presidiati ed altri, più specifici, trovano a livello europeo (CEN) importanti punti di interesse delle aziende italiane, come è il caso delle macchine per gelato, delle caraffe filtranti per l'acqua potabile, delle macchine per la pasta, quelle per il lavaggio delle stoviglie o prodotti come il cacao e i latticini.

Qualità e normazione

La qualità dei prodotti agroalimentari è tema centrale che interessa tutti gli operatori del settore, dalla produzione primaria, alla trasformazione ed alla distribuzione. Un tema, questo, che ha da sempre focalizzato l'impegno della CAAL per gli evidenti risvolti nelle questioni della competitività delle imprese italiane e nel più generale (e non meno importante) tema della protezione e della difesa dei prodotti italiani, della loro tipicità ed eccellenza. Un argomento che, inevitabilmente, ha riflessi più nazionali che internazionali ma che merita uguale attenzione e rigore. In questo particolare ambito della qualità dei prodotti agroalimentari, uno sforzo importante della Commissione è quello di coinvolgere nelle sue attività normative gli Enti pubblici, gli organi di controllo ufficiale, i ministeri e i loro organi tecnici. Il collegamento dell'azione svolta dai cosiddetti "stakeholders" e dagli esperti di settore con queste realtà istituzionali può sicuramente dare maggio-

re rilevanza alla normazione volontaria e determinare quel collegamento con la normativa cogente auspicato anche a livello europeo. Le norme di prodotto, e non solo quelle, che gli organi tecnici della CAAL hanno prodotto e stanno redigendo in tutte le filiere produttive hanno, infatti, un grande potenziale per la tutela della tradizione italiana in ambito alimentare; esse, inoltre, potrebbero trovare nella prossima Esibizione Universale di Milano (EXPO 2015) un luogo di divulgazione qualificato, prestigioso e di estensione virtualmente planetaria. Il tema fondamentale di Expo centrato sulla produzione di cibo, "nella sua doppia accezione di valorizzazione delle tradizioni culturali e di ricerca di nuove applicazioni tecnologiche", difatti, potrebbe rappresentare una vetrina anche per l'impegno di UNI-CAAL in questo campo. Expo Milano 2015 sarà infatti la prima Esposizione a puntare non solo sulle strutture costruite e sugli "effetti speciali" di realizzazioni avveniristiche ma sul contributo al dibattito e all'educazione sull'alimentazione, sul cibo, sulle risorse agroalimentari.

Obiettivi strategici e prospettive di lavoro della CAAL

Alcune questioni fin qui enfatizzate devono certamente essere considerate degli obiettivi di natura strategica dei lavori della commissione. Indubbiamente, l'attenzione verso i temi della sicurezza e della qualità dei prodotti agroalimentari, l'interesse a coinvolgere nelle attività di normazione rappresentanti dei ministeri e dei loro organi tecnici e, in modo particolare, l'impegno a spostare sul piano internazionale alcuni ambiti di normazione non hanno certo un carattere tattico ma, al contrario, rappresentano obiettivi realmente strategici della CAAL. Tuttavia essi non esauriscono una rappresentazione delle prospettive di lavoro della commissione ed, in conclusione di questa presentazione, è il caso di accennare agli obiettivi di formazione/divulgazione, attenzione verso il consumatore finale e verso il tema della sostenibilità che rappresentano, nell'immediato e nel medio periodo, signi-

ficative prospettive di lavoro della commissione. A riguardo della formazione, la presenza di molti docenti universitari negli organi tecnici della CAAL e l'esigenza, riconosciuta da tutti, di una maggiore diffusione della cultura della normazione volontaria, ha condotto la commissione a mettere a fuoco l'opportunità, e la concreta possibilità, di raggiungere chi si sta formando nel campo delle Scienze Agrarie ed Alimentari, dalle scuole professionali fino ai corsi universitari. L'intento è quello di informare i professionisti di domani dei vantaggi e delle potenzialità della normazione volontaria ed, anche in termini più particolari, del lavoro fin qui svolto e delle norme già esistenti e disponibili; un obiettivo questo che avrà bisogno della collaborazione delle scuole e delle università per compiersi pienamente, che potrebbe essere impegnativo oggi ma potrebbe, nel lungo termine, risultare un investimento oltremodo positivo. I consumatori non sono clienti di UNI perché le norme si scrivono per le imprese, i consulenti e i laboratori ma si ritiene che avere un orizzonte che arriva al consumatore finale dei prodotti agroalimentari, alle sue aspettative vuol dire produrre standard e regole più efficaci e più giuste, significa anticipare le problematiche e i temi che le aziende devono affrontare; quindi una visione strategica e che potremmo definire "olistica" della normazione volontaria. Per questo, nel comitato di presidenza della CAAL è stato voluto il rappresentante di un'organizzazione dei consumatori: per portare quella sensibilità e quella cultura che è propria dell'ultimo punto della filiera ma non per questo meno importante. Il tema della sostenibilità, come i precedenti del resto, non rappresenta un obiettivo normativo in senso stretto; si tratta invece, ancora una volta, di una visione generale e per questo strategica. Le questioni della sostenibilità sono tutt'altro che semplici e non sono ancora pienamente e diffusamente comprese. Troppo spesso ridotte alla sola valenza della protezione ambientale sono invece l'insieme di una nuova e più consapevole attenzione verso quelli che sono considerati i tre pilastri della sostenibilità; l'ambiente, il sociale, l'economia: ciò che viene indicato anche come le tre "P" della sostenibilità: *people, planet, profit*. Senza un equilibrio tra la soddisfazione di queste esigenze fondamentali per il futuro dell'umanità, non vi può essere vera e giusta sostenibilità. Richiamare nelle norme i concetti di riduzione alla fonte di energia di materia ed energia, di attenzione agli sprechi, di rispetto per le persone è un modo per contribuire ad una cultura della sostenibilità in generale e per proporre norme che accreditino l'attività di normazione volontaria come un riferimento credibile e rispettabile. Farlo all'interno della commissione agroalimentare è un dovere etico, alla luce del gravissimo fenomeno degli sprechi alimentari ed in considerazione del dato, ormai indiscutibilmente riconosciuto, che le produzioni agricole e alimentari sono i principali responsabili dell'impoverimento di risorse e del riscaldamento del pianeta.

Luciano Piergiovanni

Presidente della Commissione Agroalimentare UNI-CAAL



L'ISO TC 34/SC 17: sistemi di gestione della sicurezza alimentare

A volte il mondo della normazione, come per altro ogni ambito tecnico, tende ad essere un po' criptico, specialmente nell'uso di sigle ed abbreviazioni, ovvie per gli addetti ai lavori, meno per il pubblico. Una di queste sigle, comune nell'ambito della certificazione dei sistemi di gestione in generale e dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare in particolare è ISO TC 34/SC 17, che potrebbe essere ulteriormente complicata dall'aggiunta di "ISO/CASCO/WG 36". Queste sigle in realtà sono quanto sta dietro la ben conosciuta norma internazionale ISO 22000 e la sua certificazione. Nell'ambito del Comitato Tecnico 34 di ISO, il Sub-Comitato 17 è stato istituito con lo scopo di sviluppare la "standardizzazione nel campo dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare, coprendo l'intera filiera alimentare dalla produzione primaria al consumo, per alimenti destinati all'uomo ed agli animali e per il materiale di propagazione sia vegetale che animale". Il Gruppo di Lavoro 36 è una combinazione di questo sub-comitato e del comitato che in ISO si occupa dei processi di "valutazione della conformità" (CASCO), con lo scopo di definire il processo di certificazione secondo lo standard ISO 22000. "Svelate" le sigle, appare chiaro quale sia il ruolo fondamentale che tali organizzazioni svolgono nell'ambito della filiera agroalimentare sia in termini di protezione del consumatore

che di sviluppo del mercato, soprattutto se si considerano gli oltre 25.000 certificati rilasciati in oltre 140 paesi nel mondo, con andamento di crescita complessivo del 20%. Con l'Italia piazzata nei "top 10" sia per numero di certificati che per crescita (circa 900 certificati a fine 2012, con crescita del 20% sul 2011). Certo, comparare i 900 certificati italiani con gli oltre 8200 certificati rilasciati in Cina aprirebbe un argomento di dibattito interessante sulla competizione nel mercato globale, ma questo esula dallo scopo di queste note. Il Sub-comitato 17, a cui partecipano 51 Paesi con diritto di voto e 20 Osservatori, si pone obiettivi chiave in linea col mandato ricevuto e lo spirito delle attività di normazione: accessibilità, applicabilità, coinvolgimento, trasparenza, e risposta dinamica ai bisogni del mercato. Per questo motivo il sub-comitato si occupa non solo della norma in sé, ma anche degli strumenti di supporto necessari a rendere "operativa" la norma stessa nei diversi contesti della filiera alimentare, sia in termini di segmenti specifici (per esempio mangimistica, logistica, trasformazione) che di tipologia di aziende (dove le piccole aziende e le aziende nei Paesi in via di sviluppo meritano particolare attenzione). Nel primo gruppo di strumenti operativi troviamo le norme della serie ISO 22002-X, che specificano i Programmi dei Prerequisiti - PRP (noti anche come GMP, GDP, GAP, ecc) che sono propri di ogni segmento della filiera, nonché la norma ISO 22005 che fornisce indicazioni chiare su come progettare ed attuare un sistema di rintracciabilità, sia a livello di singola azienda che di

filiera (norma che per altro era stata incautamente destinata alla cancellazione, e salvata dall'intervento determinante della delegazione italiana all'incontro di cui si parla più avanti). Al secondo gruppo di strumenti appartengono linee guida e *check lists* specifiche che aiutano a costruire le competenze necessarie a progettare ed attuare un sistema di gestione della sicurezza alimentare. Nel descrivere la composizione di ISO TC 34/SC 17 si è dato conto della sua natura "globale", che certamente costituisce un valore aggiunto se confrontata con le decine di organizzazioni locali e regionali che pure si occupano di normazione in campo alimentare, ma forse la caratteristica più importante è il suo operare sulla base del consenso di tutte le parti aventi interesse. I partecipanti ai gruppi di lavoro portano non solo il punto di vista dei diversi Paesi, ma anche quello di tutti gli attori della filiera: produzione primaria, industria alimentare, grande distribuzione, autorità pubbliche di controllo, enti di accreditamento ed enti di certificazione, ricerca e università, ecc. Ogni decisione presa è quindi il risultato "bilanciato" di tutti gli apporti e di tutte le necessità, con il grande merito di non costituire un "compromesso al ribasso", ma un accordo per il meglio del settore agroalimentare nel suo insieme. Questo ovviamente vale per chi c'è. E la rappresentanza italiana, per essere sinceri, non è stata particolarmente assidua, nel passato (ed anche qui si potrebbe aprire una riflessione sulla competizione nel mercato globale). Ma col nuovo gruppo di lavoro "sistemi di gestione per la sicurezza alimen-



tare" costituito da UNI nell'ambito della Commissione Tecnico Agroalimentare la situazione è cambiata, e ci troviamo ora nella condizione di contribuire attivamente al processo, portando a livello globale le peculiarità e le tematiche dell'industria agroalimentare italiana, che ha certamente molto da dire sul tema della sicurezza alimentare e della protezione del consumatore (oltre che ovviamente sulla qualità dei prodotti e dei processi). Questo contributo ha già avuto inizio sia per quanto riguarda la revisione della norma ISO 22004 (linea guida per l'applicazione della ISO 22000) che per l'identificazione di temi prioritari per l'industria agroalimentare italiana (di cui riferisce Gianni Di Falco in altra parte di questo dossier), che per la partecipazione prevista di esperti italiani ai prossimi gruppi di lavoro, quale quello che si occuperà dello sviluppo della norma ISO 22002-X per il settore della mangimistica.

Ma anche nella revisione della norma ISO TS 22003 che è stata completata nell'ultimo incontro ISO/CASCO/W36 lo scorso Novembre a Sidney, Australia (pubblicata il 15/12/2013). Nel contesto generale della normazione nel settore agroalimentare questa norma è estremamente importante perché definisce i processi e le regole per la certificazione a fronte della norma ISO 22000. Se, infatti, la norma di riferimento fornisce alle aziende interessate tutte le indicazioni necessarie a progettare ed attuare un sistema di gestione della sicurezza alimentare efficace, quando le aziende stesse vogliono anche dimostrare a tutte le parti aventi interesse la propria capacità per mez-



zo di una certificazione di terza parte indipendente, sono assolutamente critici i fattori "integrità e credibilità" del processo di certificazione. Chi riceve a "garanzia della capacità" il certificato di un proprio fornitore deve essere ovviamente anche certo che il modo utilizzato per rilasciare tale certificato sia adeguato al grado di garanzia richiesta. L'edizione 2013 della norma ISO TS 22003 (la cui prima edizione è del 2007) ha preso in considerazione la necessità di chiarire alcuni punti nel processo (per esempio nella determinazione della durata dell'audit di certificazione), migliorarne alcuni altri (per esempio la

modalità di certificazione multi-sito), ma soprattutto ha completamente rivisto un punto fondamentale ed essenziale per garantire la credibilità dell'intero processo, cioè la competenza del personale degli enti di certificazione in generale e degli auditor in particolare. L'approccio al tema è completamente cambiato, spostando l'attenzione dai "requisiti di qualifica" alla "competenza". Ci si è infatti resi conto che requisiti tipo "laurea in tecnologie alimentari, 5 anni di esperienza nell'industria alimentare, corso per auditor di sistema, ecc." sono solo apparentemente delle garanzie di competenza. Per dirla brutalmente, tutti noi conosciamo qualcuno che lavora da anni in un dato settore, senza che costui sappia esattamente cosa sta facendo...

Se è vero che un'esperienza di 5 anni di lavoro favorisce la competenza in quel dato settore, cosa ci aspettiamo che sappia, e sappia fare, esattamente una persona dopo quell'esperienza lavorativa? Questo è quello che gli enti di certificazione devono definire, valutare, e dimostrare per il proprio personale.

E' la fine dell'approccio un po' burocratico del passato a favore di un approccio sostanziale, che può solo portare ulteriore valore aggiunto al processo di certificazione. Con un "ma", che è stato alla base di alcuni interventi della delegazione italiana, per altro non recepiti dal gruppo di lavoro (per questa volta, ma torneremo alla carica...).

La norma infatti affida completamente all'ente di certificazione il compito di definire il livello della competenza; l'esempio può sembrare banale, ma è efficace: l'auditor deve conoscere la microbiologia degli alimenti, la quale però può essere a livello di scuola secondaria superiore, di corso universitario complementare, di corso universitario specialistico, o di PhD in microbiologia alimentare. La palla è ora sul campo della serietà degli enti di certificazione (e degli organismi di accreditamento).

Stefano Cardinali
DNV GL Business Assurance



La sicurezza alimentare

Nato nel 2013 per interfacciarsi con le attività del gruppo ISO TC 34/SC 17 il gruppo Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare si è mosso sia a livello internazionale che nazionale mediante la proposta di norme tecniche. A livello internazionale sono stati seguiti con partecipazione diretta i lavori del WG 7 relativi alla revisione della norma ISO 22004 Guidance on the application of ISO 22000 e alla revisione della ISO 22003 "Conformity assessment - Requirements for bodies providing audit and certification of management systems". In entrambi i casi ci si è inseriti in un percorso di revisione già in atto se non quasi concluso, come nel caso della 22003, per cui le possibilità di incidere sui contenuti sono risultate condizionate da questo aspetto. Tuttavia per quanto riguarda la ISO 22004 è stato possibile proporre degli emendamenti anche molto significativi che sono stati almeno in parte presi in considerazione. L'aspetto più significativo dell'attività del GL 14 però, è rappresentata dal livello di partecipazione e rappresentanza che può annoverare tutte le componenti della filiera con un'elevata presenza del settore della Distribuzione Organizzata sia grazie alla partecipazione di aziende singole che della Federazione dei Distributori Federdistribuzione a cui è stato affidato il coordinamento del gruppo. Tale aspetto non è marginale poiché rappresenta un caso sicuramente originale sia a livello europeo che mondiale essendo in genere il settore della Distribuzione poco portato a partecipare all'attività normativa istituzionale e privilegiando lo sviluppo di documenti tecnici di settore.



La Distribuzione italiana, che è molto attiva anche nello sviluppo degli standard privati ed in particolare nel mondo IFS (International Featured Standard), con la sua attiva e propositiva partecipazione ai tavoli di lavoro UNI ed ISO è la dimostrazione della volontà e possibilità di integrare i diversi strumenti al fine di raggiungere il miglior livello di garanzia e prevenzione sulla sicurezza alimentare ed analisi del rischio anche nella logica dell'evoluzione del Regolamento 882/04. Sicuramente l'evoluzione del panorama del control-

lo ufficiale disegnato dalla revisione in corso del Regolamento 882/04 rappresenta un forte stimolo verso l'attività di normazione volontaria. L'indirizzo fornito dalla Commissione all'evoluzione del controllo ufficiale è ancora in fase di gestazione per i dettagli, ma chiaro nei principi fondamentali che lo caratterizzano. Per sintetizzare si può dire che in un mondo caratterizzato dalla crisi economica e dall'esigenza di ottimizzazione delle risorse, lo sviluppo futuro del controllo ufficiale tende a privilegiare tutti gli approcci "credibili" soprattutto se sostenuti da standard internazionali riconosciuti. Rappresentando, il *Risk Assessment*, lo strumento fondamentale di decisione, risulta automatica la conseguenza di ridurre la pressione dei controlli laddove questi siano già stati condotti in regime di autocontrollo in modo competente ed indipendente.

Già lo stesso Regolamento 882/04 alla sua nascita prevedeva all'art. 5 la possibilità di delega di attività di controllo ufficiale ad organismi privati a condizione che fossero accreditati secondo la allora norma EN 45004, attuale ISO 17020. Il successivo Regolamento 765/08 ha rincarato la dose attribuendo alle attestazioni di conformità condotte sotto accreditamento una valenza legale come affermato all'art. 19. Ritornando alla revisione in corso del Regolamento 882/04 sono in ballo anche i costi da pagare per i controlli ed ogni settore cerca di poter valorizzare le attività svolte in autocontrollo per poter ridurre il peso di questo costo aggiuntivo. Del resto anche in Italia con il Decreto Legge n.5 del 9 febbraio 2012 al punto f) viene prevista la soppressione o riduzione dei controlli sulle imprese in possesso della certificazione del sistema di gestione per la qualità (UNI EN ISO-9001), o altra appropriata certificazione emessa, a fronte di norme armonizzate, da un organismo accreditato da





un ente di accreditamento designato da uno Stato membro dell'Unione europea ai sensi del Regolamento 2008/765/CE. Tutta l'evoluzione legislativa tende quindi a valorizzare l'esistenza di norme internazionali armonizzate che possano aiutare a soddisfare quelle esigenze di "credibilità" da più parti evocate. Il GL 14 ha tratto sicuramente impulso da questa tendenza incominciando a seguire con interesse le attività internazionali in un primo tempo e prevedendo lo sviluppo di documenti normativi nazionali recentemente. E' stata infatti rilevata l'opportunità di affrontare alcuni temi di particolare interesse nel panorama nazionale per collegarli poi alle attività internazionali. Gli argomenti sul tavolo sono rappresentati dalla Valutazione del Rischio e dalla realtà delle PMI. Restando agli sviluppi internazionali della norma ISO 22004 l'apporto italiano è risultato sicuramente significativo. Il primo importante emendamento accettato riguarda la collocazione della norma ISO 22005 che la norma voleva caratterizzare erroneamente solo come norma di "sicurezza alimentare" circoscrivendo in modo artificiale la sua potenzialità di applicazione. Per tale norma, fra l'altro, si aprirà una fase di revisione nella quale l'Italia giocherà un ruolo da protagonista. Accanto ad una serie di emendamenti apparentemente formali, ma sostanziale nei contenuti in quanto relativi ai principi di PRP e di *Hazard analysis*, un contributo determinante è stato dato nella revisione del principio di "validazione mediante modellizzazione" (5.8 c) riferito alle temperature che era esclusivamente applicato ai trattamenti termici ed in seguito all'emendamento italiano allargato a tutte le condizioni, compresa quella del freddo. Tale punto assume una grande valenza che si sta traducendo in un'attività di formazione nazionale proprio riferita alla gestione della catena

del freddo. Altri aspetti importanti proposti ed accettati sono riferiti all'applicazione della valutazione del rischio introducendo fra i requisiti (6.6.3.3) le caratteristiche chimico fisiche dei prodotti (Aw e Ph) indispensabili per le attività di previsione e modellizzazione del rischio. Sempre nell'indirizzo del *Risk Assessment* è stato introdotto come criterio di decisione del tipo e peso delle attività di controllo sui fornitori (7.2) proprio il Rischio, pensando a situazioni quali quella della Distribuzione e della Ristorazione nelle quali i fornitori sono centinaia per cui è necessario disporre di un criterio di decisione oggettivo sulla destinazione delle risorse.

Come anticipato, prendendo spunto dall'attività internazionale, è recentemente partito un progetto di norma nazionale proprio sulla valutazione del Rischio. Il titolo attuale è "Metodi per la conduzione di studi di valutazione del rischio nella gestione dei prodotti deperibili nella filiera alimentare" ed ha lo scopo di elaborare metodi per poter misurare gli effetti della temperatura sul Rischio dei prodotti in tutte le fasi della filiera e pertanto disporre degli strumenti necessari ai diversi livelli per garantire la sicurezza degli alimenti per tutta la durata della loro vita secondo quanto previsto dalla legislazione. In base a questo lavoro, la analisi del processo di filiera dovrà fornire gli elementi per una valutazione oggettiva delle "ragionevoli condizioni di distribuzione" nonché degli strumenti per valutare l'incidenza degli scostamenti da quanto previsto. Si tratta quindi di uno strumento per facilitare gli OSA nell'applicazione pratica dei principi sanciti dalla regolamentazione comunitaria. Il progetto è nato sulla spinta di una esigenza di rendere applicativi a livello nazionale gli indirizzi forniti a livello comunitario dai Regolamenti 852/04, 2073/05 nonché del documento

di indirizzo della DG SANDO 1638/08 ovvero il superamento del limite termico a favore dell'obbligo da parte dell'OSA di svolgere una Valutazione del Rischio scientifica per dimostrare quali siano le opportune condizioni termiche di gestione dei prodotti nella filiera ed in particolare nella fase di distribuzione. Tali Regolamenti infatti, risultano molto impegnativi per gli OSA in assenza di metodi strutturati ed applicabili per affrontare l'attività di valutazione del Rischio sicuramente critica per le competenze e le risorse che richiede. Pur non rappresentando un documento con valenza legale, la nascita norma ha anche l'aspirazione di facilitare l'integrazione della legislazione comunitaria con quella nazionale ancora attiva ed in particolar modo l'art. 5 comma b) della legge 283 del 1962 cercando di contribuire a fornire gli strumenti per passare dal rilevamento del "cattivo stato di conservazione", come attualmente previsto, alla capacità e l'obbligo di dimostrare "il buono stato di conservazione" mediante studi con valenza scientifica. Tali aspetti sicuramente impattano in prima battuta il settore della Distribuzione in quanto anello finale della filiera ma rivestono un grande interesse per tutte le componenti a partire da quella della produzione nelle sue diverse forme e la logistica. Molti sono quindi i temi sui quali il GL 14 si sta cimentando ponendo fare conto di una partecipazione qualificata e rappresentativa delle parti interessate. Gli sviluppi immediati si concretizzeranno in settembre nella riunione ISO in programma a Copenhagen nella quale dovranno essere finalizzate le attività di revisione in corso e con la futura norma UNI che ci si auspica possa vedere la luce entro la primavera 2015.

Gianni Di Falco
Rappresentante Federdistribuzione

L'analisi microbiologica degli alimenti

A partire dalla metà degli anni '90 con l'entrata in vigore del mercato unico europeo e con la firma dei primi accordi nell'ambito del *World Trade Organization*, il commercio internazionale ha conosciuto una vera rivoluzione caratterizzata da un notevole aumento sia in termini qualitativi che quantitativi del volume di merci scambiate. Anche il settore degli scambi di derrate alimentari, materie prime e prodotti finiti, ha risentito notevolmente di tale liberalizzazione nella movimentazione, limitata solo dalla sussistenza di possibili rischi per la salute di animali, piante e soprattutto dell'uomo. In questo nuovo assetto di regole è divenuto assolutamente prioritario, da parte dei produttori, assicurare la qualità degli alimenti e delle materie prime, mediante un rigido complesso di certificazioni, la cui affidabilità deve a sua volta basarsi su sistemi oggettivi di misura della qualità stessa. Questo può essere ottenuto solo disponendo di metodologie di valutazione, nello specifico, delle qualità sanitarie (assenza di microrganismi patogeni, presenza di germi indicatori di igiene della produzione entro limiti accettabili e condivisi) ben definite "normate", accettate come riferimento da tutti gli attori coinvolti nelle attività commerciali, ma anche dalle autorità sanitarie - nell'interesse, da ultimo, del consumatore finale. Tale necessità si è riflessa sull'attività degli enti di normazione sovranazionali - ISO e CEN - ma anche nazionali che sono stati e sono sempre più chiamati ad assicurare la disponibilità di

un portafoglio di Standard in grado di coprire le esigenze dei vari settori; in particolare, nell'ambito dell'analisi microbiologica dei prodotti agroalimentari, vi è stato un nuovo impulso a lavorare sia per produrre nuove norme, in relazione a patogeni emergenti, sia per migliorare e mantenere aggiornate, al passo con gli sviluppi delle tecnologie analitiche, le norme esistenti. Commissioni, sotto-commissioni e gruppi di lavoro sono chiamati a lavorare sempre più celermente, per poter rispondere in modo appropriato alle esigenze del mercato e degli organismi di controllo. In tale quadro l'impegno del gruppo di lavoro "Analisi microbiologica" in seno alla Commissione tecnica UNI Agroalimentare U59 è stato volto soprattutto a seguire le attività dei grup-

pi di lavoro sia CEN (TC275 WG6) che ISO (TC34 SC9). Tale attività è stata svolta - per quanto possibile e con le difficoltà derivanti da limitazioni oggettive, sia economiche che di tempo - mediante partecipazione attiva a gruppi di lavoro CEN e/o ISO. Il contributo italiano è stato dato, negli anni passati, nella stesura della norma relativa a ricerca e quantificazione dei virus dell'Epatite A e dei Norovirus (UNI CEN ISO/TS 15216-1 e -2:2013), a quella per la ricerca di Clostridi produttori di tossine botuliniche (UNI CEN ISO/TS 17919:2013) preparate da un gruppo di lavoro del CEN/TC275/WG6 in collaborazione con ISO TC34 SC9, grazie all'impegno dei rappresentanti l'Istituto Superiore di Sanità in seno al gruppo "Analisi Microbiologica". Un altro componente del



gruppo ha seguito i lavori del gruppo "Statistica". Un rappresentante del nostro gruppo partecipa ai lavori del TAG CEN "Validazione" che sta provvedendo alla stesura delle varie parti della revisione della ISO 16140; questo lavoro di normazione avrà impatti elevatissimi sulla messa a punto di metodi analitici sia classici che innovativi, anche proprietari. L'Italia è parte attiva anche nel sottogruppo "Parassiti" della Commissione tecnica ISO TC34 SC9 WG6 (CEN TC275 WG6 TAG7) che ha ormai completato la preparazione dello standard per la Ricerca di Larve di *Trichinella* spp, controllo di impatto non trascurabile per il commercio delle carni e degli animali da carne. Notevole è stato l'apporto italiano alla stesura dello standard per la Ricerca di *E. coli* produttori di shiga-tossina, (ISO/TS13136:2012) pubblicato in tempi rapidissimi sotto la spinta dell'emergenza dell'outbreak del 2011 in Germania, soprattutto grazie all'attività del Laboratorio di riferimento europeo – Istituto Superiore di Sanità. Un rappresentante italiano è presente nel gruppo di lavoro CEN "Produzione primaria" (TC275 WG6 TAG 5) neocostituito nel 2006 per esplicita richiesta dell'UE al suo ente di normazione, al fine di poter disporre di norme applicabili per i controlli microbiologici dei campioni prelevati in allevamenti di animali da reddito. Il lavoro fin qui svolto da una parte ha portato alla produzione di Standard specifici per il campionamento e la preparazione del campione in laboratorio, (UNI EN ISO 13307:2013 e UNI EN ISO 6887-6:2013) mentre dall'altra permetterà, mediante inserimento di indicazioni specifiche, di includere nel campo di applicazione di Standard orizzontali (es per la Ricerca di *Salmonella* spp o *Campylobacter*

spp) anche i campioni dalla produzione primaria. Tale scelta permette di poter disporre di Standard cui rimandare per gli aspetti prettamente tecnici in fase di preparazione della legislazione europea, prassi già consolidata nei vari regolamenti costituenti il corpus legislativo del "Pacchetto Igiene" che interessa prevalentemente le fasi di trasformazione e commercializzazione. Nonostante le difficoltà derivanti anche dal quadro economico attuale, si ritiene la partecipazione attiva ai gruppi di lavoro internazionali di notevole importanza per poter valorizzare le competenze tecniche nazionali che sicuramente, pur nell'ambito di problemi comuni al quadro internazionale, sono in grado di tener conto in modo più puntuale di esigenze e problematiche specifiche delle produzioni italiane e dell'organizzazione nazionale dei controlli siano essi privati, di parte terza o pubblici. E' uno sforzo la cui importanza va tenuta ben presente sia da parte degli stakeholder rappresentati nel gruppo che dagli organi centrali dell'UNI che per quanto possibile dovrebbero incoraggiare e facilitare tale attività. Si sente assoluta la necessità di migliorare il coordinamento fra il gruppo di lavoro e i Laboratori nazionali di riferimento previsti dalla normativa europea, soprattutto quando questi sono contemporaneamente Laboratori europei di riferimento, per ottimizzare l'uso delle energie disponibili a vantaggio del sistema Italia nel suo complesso; accade oggi che questi siano coinvolti direttamente a livello CEN nei gruppi di lavoro non avendo però alcun raccordo con il gruppo UNI. Coordinamento che può essere svolto in modo proficuo solo tramite un indirizzo preciso da parte della Commissione centrale UNI, in ac-

cordo con Ministero della Salute. Quando non è possibile la partecipazione diretta ai lavori il gruppo interviene, nell'attività di normazione sovranazionale, valutando i documenti distribuiti nelle varie fasi del percorso di preparazione ed approvazione e dando in fase di voto indicazioni sulla posizione italiana. In tale ottica, data la mole di lavoro non indifferente, si sta provando a organizzare una suddivisione del lavoro per aree tematiche fra i vari componenti il gruppo, con l'obiettivo di assicurare una partecipazione più capillare dell'Italia al processo decisionale. La produzione di standard UNI a valenza nazionale è stata invece negli ultimi anni scarsa, risultando in gran parte superata nell'ottica del nuovo mercato globale, mentre potrebbe essere opportuno in alcuni casi procedere ad una traduzione in lingua italiana sia di norme ISO, che CEN, almeno quando è prevedibile che gli utilizzatori finali delle stesse abbiano difficoltà nel loro utilizzo in una lingua diversa dall'italiano. Il futuro vede il gruppo impegnato oltre che nell'attività su descritta in uno stimolante lavoro di collaborazione richiesto recentemente da parte del gruppo di lavoro "Sistemi di Gestione per la sicurezza alimentare"; quest'ultimo gruppo è stato sollecitato da parte dei Produttori e della Grande Distribuzione alla stesura di norme nazionali per la valutazione oggettiva dell'influenza che gli abusi termici possono avere sulle caratteristiche organolettiche-nutrizionali, ma soprattutto sulla sicurezza microbiologica dei prodotti alimentari da mantenere a temperatura controllata. Si tratta di procedere alla stesura e alla validazione di standard nazionali per l'esecuzione di challenge test e di test di durabilità di cui produttori e grande distribuzione soprattutto sentono la necessità, per poter certificare il controllo anche di tali aspetti delle loro attività produttive. Il gruppo "Analisi Microbiologica" potrà sicuramente essere di supporto soprattutto per gli aspetti legati alla dinamica delle popolazioni microbiche e alle attività di validazione di laboratorio, sfruttando anche le competenze che alcuni componenti del gruppo hanno acquisito o stanno acquisendo in quanto parte di un gruppo di ricerca già in essere, costituito da laboratori pubblici (IIZZSS) e finanziati dal Ministero della Salute, con finalità simili. La collaborazione potrebbe essere di stimolo alla partecipazione attiva nel gruppo di altri soggetti già soci UNI e motivarne l'iscrizione di altri. Tale collaborazione iniziata con una prima riunione congiunta, interlocutoria, potrebbe essere il banco di prova di una nuova fase in cui tutti gli attori nazionali interessati alla standardizzazione di procedure condivise nell'ambito delle produzione e commercializzazione di alimenti di "Qualità" mettano insieme le forze, individuando nell'UNI la casa comune dove potersi incontrare per lavorare nell'interesse del Sistema Italia.

Elisa Goffredo

Coordinatrice GL UNI Analisi microbiologica
Istituto Zooprofilattico della Puglia e della Basilicata



Latte e derivati: una risposta concreta alle sollecitazioni del mercato nazionale e un costante supporto alla normazione europea

La produzione agroalimentare, dal campo alla tavola, costituisce il 15% del PIL nazionale. Il primo settore alimentare italiano è il lattiero caseario e rappresenta, da solo, più del 12% del fatturato complessivo del food nazionale (dati Assolatte). I prodotti lattiero caseari italiani sono inoltre una colonna portante del "made in Italy" e una componente importante dell'alimentazione quotidiana degli italiani. Queste premesse hanno costituito lo stimolo principale per i lavori svolti, in questi anni, dalla Sottocommissione UNI "Latte e derivati", alla quale partecipano rappresentanti delle principali industrie e delle istituzioni. Sulla base proprio delle richieste del settore produttivo, che ha compreso che la conformità a norme e specifiche tecniche è un prezioso strumento di promozione dei prodotti sui mercati e una garanzia di affidabilità delle merci, l'attività della Sottocommissione UNI ha riguardato lo sviluppo e la successiva pubblicazione di alcune norme di prodotto. Nello specifico le norme UNI 10358, 10535, 10710, 10848, 10979 e 10978 hanno consentito di definire la tecnologia, la composizione e le caratteristiche di formaggi e prodotti caseari italiani tra i più noti e largamente diffusi, in particolare: Yogurt,

Crescenza, Mascarpone, Mozzarella, sia a bassa umidità che in liquido di governo e Ricotta. Le norme prodotte, frutto di un'ampia consultazione tra i maggiori produttori del settore, hanno dimostrato di rispondere ai requisiti del mercato nello specifico campo di applicazione costituendo anche uno strumento di tutela dei consumatori. Inoltre hanno contribuito, almeno per i prodotti citati, a colmare una carenza normativa.

Per alcuni settori particolari esistono infatti delle direttive comunitarie, che affiancano le norme UNI-EN, intese a regolamentare i processi produttivi. Tuttavia nella maggior parte dei settori, tali direttive non esistono; di conseguenza il sistema nazionale di normazione volontaria rappresenta una valida alternativa per poter qualificare il proprio prodotto e rimanere competitivi sui mercati. Destino differente ha avuto invece la norma UNI 10537:1995 "Formaggio Mozzarella Tradizionale", sviluppata sempre nell'ambito della Sottocommissione UNI "Latte e derivati". Ha costituito, infatti, il testo base per la richiesta di iscrizione della Mozzarella al Registro delle Specialità Tradizionali Garantite.

Il termine "Specialità Tradizionale Garantita", meglio noto con l'acronimo "STG", è un marchio di origine introdotto dalla Comunità Europea volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali. Questa certificazione, disciplinata dal Regolamento CE n. 509/2006, che ha sostituito il precedente n.2082/92, diversamente da

altri marchi quali "Denominazione di Origine Protetta" (DOP) e "Indicazione Geografica Protetta" (IGP) si rivolge a prodotti agricoli e alimentari che abbiano una "specificità" legata al metodo di produzione, o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona. La "mozzarella" è un formaggio derivante da una consolidata tecnologia di caseificazione di pasta filata fresca, patrimonio storico della filiera lattiero-casearia italiana. Nella sua tipologia più tradizionale, questo formaggio deve essere ottenuto da latte intero che arriva crudo allo stabilimento, eventualmente regolato solo per quanto concerne il contenuto di materia grassa; elemento qualificante è il lattoinnesto naturale, che deve essere preparato con latte proveniente dalla zona di raccolta dello stabilimento di produzione del formaggio e utilizzato in loco.

La Mozzarella, a decorrere dal 14 dicembre 1998, è diventata dunque il primo prodotto alimentare italiano ad essere iscritto nel Registro delle STG (GUCE L. 317/14 del 26 novembre 1998). L'attività della Sottocommissione UNI "Latte e derivati" ha anche riguardato il settore delle norme relative ai metodi analitici applicabili al settore lattiero caseario. Dal 1996, per ciò che riguarda lo sviluppo di metodi di analisi e di campionamento su latte e derivati, la FIL-IDF (*Fédération Internationale du Lait – International Dairy Federation*) ha deciso di accordarsi con l'ISO (International Standard Organization) per elaborare e pubblicare testi





identici sui medesimi argomenti, pur mantenendo ciascuno il proprio formato editoriale. Dal 2001 invece l'accordo è stato perfezionato aggiungendo al precedente la pubblicazione di un'unica norma, con il doppio logo ISO/FIL e la doppia numerazione corrispondente. Conseguenza di tale accordo è l'attività congiunta dei 6 comitati permanenti che fanno capo al *Methods Standards Steering Group* (MSSG) della FIL-IDF con i Comitati Tecnici ISO che si occupano delle analisi chimiche (TC34/SC5) e microbiologiche (TC34/SC9). Anche a livello nazionale, proprio tramite gli esperti che partecipano ai lavori della Sottocommissione UNI "Latte e derivati", si è cercato di realizzare questa stretta collaborazione, utilizzando la Sottocommissione stessa come tavolo di discussione e confronto per l'espressione di un parere condiviso, utile a definire l'opinione italiana nel merito delle norme oggetto d'inchiesta. Ma non solo. Alcuni dei membri della Sottocommissione UNI, sono stati nominati dai comitati nazionali sia in sede IDF che in sede ISO e partecipano attivamente, da anni, allo sviluppo di norme nel settore analitico. Nello specifico, membri della commissione italiana sono stati capo progetto nello sviluppo di norme ISO/IDF relative alla determinazione del lisozima (ISO 27105/IDF 216), degli acidi grassi omega 3 ed omega 6 nei prodotti lattieri arricchiti (ISO 23065/IDF 211), delle cellule somatiche (ISO 1366-1/IDF 148-1), del punto crioscopico del latte (ISO 5764/IDF 108) e del suo contenuto in grasso (ISO 1211/IDF 1D) e in azoto totale (ISO 8968-1/

IDF 20-1). Le ultime tre norme elencate sono state validate, oltre che per il latte vaccino, anche per il latte ovino e caprino dando modo così, ai laboratori del territorio Italiano, di adottare documenti validati a livello internazionale. Il capo progetto è responsabile dell'intero processo di validazione di tali norme, che è notevolmente complesso e oneroso; esso, infatti, implica l'organizzazione di studi collaborativi internazionali che prevedono il contatto con laboratori dei diversi paesi membri di ISO/IDF, esperti nei settori specifici, la preparazione e l'invio di campioni da analizzare, dei quali è stata precedentemente verificata l'omogeneità e la stabilità. I dati ottenuti vengono poi elaborati con procedure statistiche normative che consentono di ottenere i valori di precisione del metodo per ogni matrice sottoposta allo studio. Per validare ed estendere lo scopo specificato delle norme sopra elencate, nella loro ultima revisione, sono stati organizzati 11 studi collaborativi internazionali. Oltre all'attività di validazione dei metodi analitici, alcuni membri della Sottocommissione "Latte e derivati" coinvolti in ambito internazionale hanno dato un valido contributo allo sviluppo di nuove "strategie analitiche" che tengono conto anche di quanto è stato discusso nei tavoli UNI.

I metodi analitici di riferimento, chimico-fisici, strumentali e microbiologici possono essere la risposta a limiti di legge, oppure possono essere utilizzati per monitorare la gestione aziendale alla stalla o per misurare l'efficienza del processo industriale. In molte circostanze

si costituiscono accordi tra le parti (e.g. allevatore-industria, esportatore-importatore) ed i metodi analitici vengono utilizzati per controllare il rispetto di tali accordi. In questi casi è spesso necessario trovare una soluzione analitica ottimale che possa cioè soddisfare gli accordi presi dalle parti coinvolte nel processo produttivo. La situazione è semplice e trasparente nel caso ci sia un metodo definito, con parametri di precisione accettabili e applicabili allo scopo per cui viene utilizzato. In altre circostanze le parti possono essere chiamate a decidere tra metodi differenti, ad esempio tra metodi di riferimento e di routine, perché le tempistiche e la logistica lo impongono. Per dare una risposta concreta, la comunità scientifica lattiero casearia sta cercando di sviluppare strategie analitiche che consentano di tenere conto delle diverse esigenze. Un esempio è il progetto *Reference System for Somatic Cell Counting*. Il metodo di riferimento per il conteggio delle cellule somatiche nel latte ha una precisione ed una tempistica di applicazione tale da non poter essere utilizzato nella pratica quotidiana, dove la risposta, oltre che precisa, deve essere rapida. I sistemi automatici riescono a dare risultati precisi e più rapidi, ma necessitano di taratura con materiali di riferimento primari. Una funzionale strategia analitica sarebbe quella di poter creare un network che utilizza materiali di riferimento secondari tracciabili con un primario, e circuiti interlaboratorio (*proficiency test*) collegati tra di loro. Tale network potrebbe garantire l'equivalenza analitica a livello globale. Con un simile approccio si intende promuovere l'incontro tra le esigenze del mercato ed i regolamenti, tra le esigenze degli allevatori e l'industria; a tale confronto gli esperti analitici sono chiamati per proporre risposte certe, dal punto di vista giuridico, ed applicabili nella routine quotidiana delle produzioni. Un progetto di strategia analitica quindi non è un singolo metodo, ma un network nel quale la comunicazione tra le parti viene facilitata e i laboratori possono migliorare le performance analitiche a vantaggio dell'intera filiera produttiva. La Sottocommissione UNI "Latte e derivati" è il luogo dove gli esperti ed i rappresentanti delle diverse organizzazioni della filiera possono confrontarsi e cercare soluzioni normative utili al settore lattiero caseario non solo italiano, ma anche estero. Parimenti e non meno importante, il tavolo UNI è anche un'ottima fonte di informazione per essere sempre aggiornati sulla normativa volontaria a livello internazionale.

Giovanna Contarini

Presidente SC UNI Latte e derivati

Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura

Centro di ricerca per le produzioni foraggere e lattiero casearie - Lodi

Silvia Orlandini

Membro SC UNI Latte e derivati

Laboratorio Standard Latte

Associazione Italiana Allevatori - Roma

La partecipazione italiana nella costruzione di una norma di prodotto sulla pappa reale

Dopo anni di riunioni, fermi e riprese a causa di continui disaccordi tra i vari esperti dei diversi paesi partecipanti al tavolo tecnico della commissione tecnica WG13 ISO/TC 34 per la norma sulla pappa reale, in luglio 2013 si è riusciti ad essere in accordo unanime sui contenuti della norma tecnica di prodotto sulla pappa reale. L'accordo è stato unanime tra Cina, Giappone, Francia, Italia, Turchia India e Germania, paesi ognuno rappresentato dagli esperti nominati dai rispettivi enti di normazione nazionali (UNI per l'Italia), facenti parte dell'ISO e partecipanti alla commissione tecnica per la norma di prodotto sulla pappa reale (o gelatina reale) prodotta dalle api, prodotto per il quale, fino ad ora non possedeva una norma tecnica che ne definisse il modo di produzione, le caratteristiche, ed i metodi di analisi per definire i valori standard di composizione. I disaccordi per ottenere i consensi sono stati tali e protratti nel corso del tempo al punto che, il WG13TC34 è stato annullato per scadenza formale dei tempi di vita del progetto stesso, per poi essere rinnovato dopo un ballottaggio tra i vari stati membri dell'ISO in modo che il lavoro di anni di studi e riunioni non andasse perso. In Italia i lavori sulla pappa reale iniziarono all'UNI, mediante il gruppo di lavoro sulla pappa reale, negli anni 2002-2005, ripresi nel 2009 dalla commissione miele mediante la nomina da parte dell'UNI di un esperto italiano per il gruppo di lavoro internazionale ISO/TC/34WG 13 *Royal Jelly*. Questo a seguito, della "call for expert" da parte dell'ISO su proposta dei Cinesi, capofila del progetto e detentori della segreteria del progetto in quanto proponenti, al fine di stabilire il tavolo tecnico per definire la norma ISO sulla pappa reale. Ci furono riunioni in diversi paesi: 2010 a Parigi dove si stabilì un primo accordo tra Europa

e Cina sulla definizione di Pappa Reale, nel 2011 a Istanbul della quale ci fu l'ennesimo fermo dei lavori, con il "Rinnego" dell'accordo preso nel 2010 da parte di Cina e del Giappone per una definizione comune di pappa reale. Infine nel 2013 in video conferenza da due sedi ISO una in Giappone e l'altra a Parigi, dopo due giorni di serrate discussioni si è finalmente ottenuto il consenso unanime da parte di tutti i partecipanti su tutti i punti della norma, a dimostrazione che il confronto costruttivo tra diversi paesi di culture a volte molto differenti è possibile. Una norma ISO è una specifica tecnica redatta e approvata dall'Organizzazione Internazionale per la Normazione. Definisce le caratteristiche di un prodotto, (o processo o servizio), secondo lo stato dell'arte ed è, in genere, il risultato del lavoro di decine di migliaia di esperti nel mondo. Viene redatta tenendo conto dei requisiti di consensualità, democraticità, trasparenza e volontarietà. Le norme ISO non sono obbligatorie, ma, per le modalità con le quali vengono redatte, sono estremamente autorevoli e vengono spesso prese come riferimento dai Paesi che si trovano a dover normare sull'argomento. La redazione di una norma ISO sulla pappa reale è un passo estremamente importante per la tutela del prodotto e del consumatore, considerando anche il fatto che sono pochissimi i paesi che abbiano già una normativa cogente su questo prodotto, che negli ultimi anni ha e sta sempre avendo più successo sul mercato Italiano ed Europeo. Questo è l'inizio di un percorso nel definire l'origine prodotto ed eventuali adulterazioni, verificare le modalità di produzione al fine di valorizzare un prodotto a tutela e informazione del consumatore.

Giancarlo Quaglia

Esperto italiano ISO TC 34 WG 13 Royal jelly

Lucia Piana

Direttore Piana Ricerca e Consulenza Srl

Caraffe filtranti non collegate alla rete idrica

A settembre 2013 sono ufficialmente partiti i lavori del nuovo Project Committee CEN PC 426 dedicato alle apparecchiature per il trattamento dell'acqua potabile non collegate alla rete idrica. La nascita di questo nuovo comitato tecnico è la risposta all'esigenza dell'industria italiana di questo settore di disciplinare una serie di prodotti, in particolare le caraffe filtranti e i gasatori dell'acqua, che sono in continua diffusione e le cui vendite in Europa ammontano a circa cinque milioni di pezzi l'anno. Il mandato ricevuto dal CEN PC 426 è creare norme di prodotto europee che definiscano aspetti quali etichettatura, metodologie di prova, prestazioni, sicurezza d'uso di questa tipologia di apparecchi, sulla base del principio che le leggi dicono "cosa" deve essere rispettato mentre le norme dicono "come" i prodotti devono essere realizzati e verificati. Trattandosi di prodotti specificatamente destinati ai consumatori, le leggi nazionali ed europee stabiliscono ad esempio che i consumatori debbano essere correttamente informati. Da qui l'esigenza di normative specifiche che definiscano il tipo di informazione che deve accompagnare il prodotto, come questo debba essere correttamente utilizzato e mantenuto in efficienza. Grazie all'attività in corso nel PC 426 avremo presto in Europa un parametro di riferimento normativo comune per le apparecchiature non collegate alla rete idrica che trattano l'acqua, parametro di riferimento che le leggi potranno richiamare. In primo luogo, il nuovo Comitato PC 426 sta preparando il progetto di norma "Apparecchiature non collegate alla rete idrica - Caraffe filtranti - requisiti di sicurezza, prestazioni, etichettatura e informazioni a corredo". L'obiettivo è definire i criteri di verifica in merito alle prestazioni dichiarate per i singoli prodotti, i contenuti della documentazione tecnica fornita a corredo della caraffa, le condizioni e le modalità operative da adottare durante i test nonché i metodi analitici per la caratterizzazione dell'acqua trattata in caraffa.

Motivazioni alla base della creazione del Project Committee CEN PC 426

Come detto, il PC 426 è stato creato su richiesta specifica dell'industria italiana di questo settore, rappresentata dall'Associazione AQUA ITALIA aderente alla Federazione ANIMA-Confindustria. In particolare modo, l'iniziativa ha avuto da subito l'appoggio delle più importanti aziende produttrici di caraffe filtranti che hanno manifestato l'esigenza di avere, tramite la redazione di una norma di prodotto, un documento normativo condiviso a livello europeo che definisse le caratteristiche e le tipologie di prova cui devono essere conformi tali prodotti. Questo per completare il quadro tecnico-legislativo di riferimento oggi esistente per le caraffe filtranti (a seguito dell'entrata in vigore in Italia del DM 25/2012 e del chiarimento della Commissione Europea che ha specificato come le caraffe debbano essere conformi ai requisiti del Regolamento europeo 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto





con i prodotti alimentari). Occorre notare, infatti, che attualmente le caraffe filtranti sono oggetto solo di tre norme tecniche nazionali pubblicate in Germania, UK e Francia; in Italia è stato invece pubblicato dall'Istituto Superiore di Sanità un "Protocollo sperimentale per la valutazione degli effetti prodotti dalle caraffe filtranti sulla qualità chimica e microbiologica delle acque destinate al consumo umano". Quest'ultimo è un metodo per testare i rischi connessi a un utilizzo improprio della caraffa e come tale non può essere associabile agli standard esistenti attualmente in Europa. Da qui l'esigenza di realizzare uno standard Europeo che possa diventare il punto di riferimento per il mercato. I contenuti di tutta questa documentazione oggi disponibile sono il punto di partenza del gruppo di lavoro CEN PC 426 che si sta occupando della preparazione della nuova norma europea.



Procedura per l'inizio dei lavori in ambito CEN

È importante sottolineare come l'avvio dei lavori del Comitato CEN PC 426 è il risultato di un'iniziativa italiana e un esempio di quanto si possa ottenere dalla stretta collaborazione tra UNI e l'industria nazionale. Nel corso di numerosi incontri preparatori, sono stati analizzati tutti i passi della procedura necessaria per avanzare la richiesta per l'inizio dei lavori di redazione di una nuova norma europea e, grazie al supporto dell'Ente di Normazione nazionale, l'industria è stata in grado di motivare correttamente la necessità di dare avvio alla scrittura di questa nuova norma. Fin da subito si è visto che non vi era ancora un Comitato Tecnico CEN, tra quelli già attivi, che fosse competente per questa tipologia di prodotti. Pertanto, si è deciso che la strada migliore fosse quella di rendersi disponibili, come Italia, non solo a partecipare attivamente ai lavori ma di assumere direttamente il coordinamento del nuovo Comitato CEN che era necessario creare. Pertanto, UNI ha avanzato la candidatura, accettata da tutti i membri CEN; per assumere la segreteria del nuovo Comitato Tecnico, con il compito specifico di garantire che i lavori siano eseguiti nel rispetto delle procedure e delle regole definite dal CEN. In parallelo, l'industria nazionale ha assunto il ruolo di guida dei lavori, garantendo la massima partecipazione di esperti ai lavori di normazione ed esprimendo anche una candidatura per la figura del chairman del gruppo di lavoro. L'approvazione unanime che la proposta italiana ha ricevuto dagli altri membri europei del CEN dimostra come la piena collaborazione e l'unità di intenti tra UNI e l'industria possa portare il nostro paese ad avere un ruolo guida anche in ambito europeo. Come detto, il nuovo Project Committee 426 "Apparecchiature per il trattamento dell'acqua potabile non collegate alla rete idrica" ha ufficialmente iniziato la propria attività con la prima riunione che si è tenuta a Milano presso la sede UNI a settembre dello scorso anno. In conside-

razione del fatto che le caraffe filtranti non sono le uniche apparecchiature per il trattamento dell'acqua potabile non collegate alla rete idrica esistenti, si è ritenuto opportuno allargare da subito il campo di applicazione del gruppo di lavoro ai gasatori d'acqua. Una volta preparate queste due norme, il piano di lavoro futuro sarà valutato sulla base delle esigenze dell'industria di questo settore.

La nuova norma europea per le caraffe filtranti

Le prime due riunioni del CEN PC 426 sono state dedicate alla preparazione del progetto di norma europea sulle caraffe filtranti. Scopo del documento è descrivere le specifiche che devono rispettare i metodi di prova per la verifica delle prestazioni dichiarate per questi prodotti, tenendo in considerazione che le caraffe filtranti devono essere utilizzate solo con acqua potabile e che non sono concepite per rendere sicura acqua non potabile in partenza. La norma fornirà inoltre tutte le indicazioni per la redazione del manuale di istruzioni, in modo che la caraffa possa essere utilizzata e mantenuta in maniera appropriata. Il lavoro è in primo luogo focalizzato sui requisiti di sicurezza e di prestazione che caratterizzano le caraffe filtranti. A conclusione del lavoro, prevista per l'estate del prossimo anno, sarà disponibile uno standard europeo di riferimento che permetterà, sia di valutare correttamente gli effetti delle caraffe filtranti sulla qualità microbiologica dell'acqua filtrata, sia di valutare l'effettiva rispondenza delle performance dichiarate dai produttori in conformità sulla base di metodi e criteri omogenei a livello europeo.

Alessandro Maggioni

Chairman CEN PC 426 Apparecchi domestici utilizzati per il trattamento dell'acqua non collegati alla rete idrica
Domestic appliance used for water treatment not connected to water supply

Normazione su oli e grassi

Molti non sanno che gli oli d'oliva confezionati dalle imprese italiane hanno una solida leadership internazionale, una delle poche del sistema agroindustriale italiano. Se si esaminano infatti i dati COI, la Spagna è di gran lunga il maggior produttore di oli d'oliva al mondo e, conseguentemente, il primo esportatore, ma approfondendo l'analisi dei dati si vede che esporta soprattutto olio sfuso, molto del quale in Italia. L'Italia è invece il secondo esportatore, ma il primo di oli confezionati, visto che quasi tutto il nostro export è di olio confezionato nel nostro paese. In effetti, la gran parte delle nostre imprese confezionatrici esporta regolarmente oli d'oliva confezionati, soprattutto extravergini, tanto che è del tutto normale per loro operare in 60 – 70 paesi al mondo, in diversi casi in più di 100. I nostri marchi sono perciò facilmente reperibili praticamente ovunque, dall'America all'Estremo Oriente e naturalmente in tutti i paesi dell'Unione Europea e le imprese italiane detengono quote prevalenti di mercato in quasi tutti i più importanti paesi consumatori. Ciò spiega la nostra necessità di selezionare gli oli più adatti in tutti i principali paesi produttori, che si traducono in imponenti flussi di importazione, visto che la produzione agricola nazionale non è sufficiente neppure a soddisfare le necessità del mercato italiano. Non abbiamo un'uguale posizione di forza nel mercato degli oli da semi, anche se i flussi di esportazione

dei nostri marchi sono crescenti, ma anche qui le necessità di importazione di oli da semi e da frutti oleosi sono imponenti, dipendendo l'Italia dal mercato estero ancor più di quanto non si verifichi per gli oli d'oliva. In questa situazione, siamo consapevoli della necessità di seguire con grande cura gli sviluppi della normazione nel settore, non solo quella del Consiglio Oleicolo Internazionale (COI), specifica per il settore oliva, ma anche quella degli Organismi internazionali di normazione (ISO, CEN), che forniscono gli strumenti fondamentali alle norme del Codex Alimentarius per tutti gli oli ed i grassi. Dobbiamo farlo per tenerci perfettamente al corrente sugli sviluppi che toccano le nostre materie prime, che vengono da molti paesi nei diversi continenti, ma ancor più per evitare che metodi di analisi non appropriati siano utilizzati da altri per creare barriere tecniche a danno delle nostre imprese o per favorire l'accettazione di materie prime di dubbia qualità. Per molti anni non vi sono stati legami stretti tra COI e Codex da una parte ed Enti di normazione dall'altra ed il lavoro in Italia è stato condotto con buoni risultati dalla Commissione Tecnico Governativa presso la SSOG. In questa sede hanno preso forma gran parte dei metodi d'analisi oggi applicati a livello internazionale per il controllo di qualità e genuinità degli oli d'oliva e qui sono stati messi a punto standard e metodi di analisi e sono stati condotti studi su tutti gli oli ed i grassi di nostro interesse, vegetali ed animali, e sui sottoprodotti della loro lavorazione, compresi quelli destinati ad usi non alimentari (chimico ed energetico, per

esempio). Da alcuni anni, questo sistema è entrato in crisi. Gli interventi legislativi del Governo Berlusconi sul sistema delle Stazioni Sperimentali hanno travolto la Commissione Tecnico Governativa, facendo sparire il tavolo nazionale al quale partecipavano i diversi interlocutori, pubblici e privati. Le soluzioni adottate, che hanno puntato su un migliore coordinamento tra le Associazioni interessate e sul coinvolgimento della Società Scientifica per gli oli ed i grassi hanno cercato di sopprimere a questa mancanza, ma hanno dimostrato di poter raggiungere solo parzialmente gli obiettivi.

D'altra parte, anche a livello internazionale le cose stanno evolvendo e recentemente sono stati raggiunti accordi tra COI ed ISO, che porteranno ad una migliore integrazione delle attività dei due Organismi. Si è perciò aperto un dibattito tra gli esperti del settore oleario nel corso del quale è emersa la necessità di presidiare efficacemente i lavori di normazione ISO e CEN, ma anche di costituire un tavolo di confronto delle proposte di nuovi metodi COI sugli oli d'oliva, destinati ad essere poi discussi a livello ISO. Il tavolo potrà anche essere la sede dove sviluppare e sperimentare nuovi metodi per l'analisi degli oli e dei grassi ed infine dove poter avere un utile confronto sulle numerose proposte di revisione delle loro specifiche. Per meglio comprendere l'importanza dell'argomento, si pensi ad esempio al lavoro necessario per meglio comprendere la cinetica di formazione degli etilesteri, in modo da avere elementi utili a rivedere metodo d'analisi e limiti di questo parametro, oppure alla





problematica del recentissimo “metodo globale”, che rischia di aggravare i fenomeni di incertezza giuridica che da anni angustiano gli operatori della filiera oliva. Si tratta di lavori che devono essere condotti nella massima obiettività scientifica, raffrontando le posizioni degli operatori con quelle del mondo accademico e degli Organismi pubblici ed è per questo motivo che è stata individuata nell’UNI la sede più appropriata in cui collocare questa iniziativa. Va sottolineato che si tratta di un ventaglio molto ampio di attività: nel settore oliva la necessità di contrastare efficacemente le frodi porta a continui sviluppi di nuovi metodi analitici ed il desiderio di migliorare qualitativamente i prodotti richiede sempre nuovi lavori sulle specifiche e sui metodi di analisi. Inoltre, da qualche tempo abbiamo visto crescere l’interesse per la messa a punto di metodi normalizzati per la determinazione di componenti minori di grande significatività nutrizionale, si pensi ad esempio ai polifenoli, o per possibili contaminanti degli oli (residui di pesticidi, oli minerali) od infine per componenti naturali degli oli, che possono prestarsi alla creazione di ostacoli tecnici agli scambi. A quest’ultimo riguardo può bastare un cenno alla recentissima controversia con Taiwan sulla presenza naturale di pirofiteofitina cuprica in oli di sansa e di vinacciolo ed alla conseguente necessità di arrivare ad un metodo d’analisi normalizzato. Va tra l’altro ricordato che la ricerca italiana è stata per moltissimi anni all’avanguardia in questa attività, per il valore delle nostre scuole accademiche, ma anche perché la necessità di importare oli d’oliva per soddisfare le nostre necessità ha messo facilmente a disposizione dei nostri ricercatori materiale di studio delle più disparate cultivar e provenienze; ciò rende possibile mettere a punto metodi d’analisi utili a combattere frodi o a valorizzare la qualità accettabili dagli enti di normazione. I problemi nazionali degli ultimi anni hanno invece lasciato un vuoto in cui si sono inserite proposte di altri paesi, perfettamente tarate sulle loro produzioni nazionali, ma tali da danneggiare gli interessi generali. Anche per gli altri oli e grassi tuttavia il lavoro non manca: il

diffondersi delle coltivazioni in nuovi paesi, le nuove varietà di seme oleoso, tradizionale o geneticamente modificato, ed i progressi tecnologici richiedono continuamente studi, sviluppi ed aggiornamenti delle norme. Da ultimo, va rilevato che il processo per arrivare all’approvazione di una norma ISO o CEN è lungo e complesso, e ciò è stato talvolta oggetto di critica, ma che ciò favorisce il raggiungimento di risultati condivisi; la partecipazione da parte italiana a questo processo potrà favorire l’applicazione delle norme nel nostro paese e potrà portare, almeno speriamo, a superare alcuni di quei problemi che molti nostri operatori ormai apertamente definiscono “mancanza della certezza del diritto”. Pensiamo che la Commissione alimenti dell’UNI sia la sede più opportuna ove collocare questa attività e proponiamo di costituire una Sottocommissione dedicata agli oli ed ai grassi, che possa poi articolarsi in Gruppi di lavoro focalizzati sulle diverse attività. Ci sembra anche necessario fare presto: le questioni evolvono rapidamente e globalizzazione e crisi finanziaria hanno impresso una forte accelerazione ai lavori di normazione nel nostro settore, lavori ai quali vediamo sempre più partecipare nuovi interlocutori a livello internazionale, spesso lontani dalla nostra storia e non legati alle emozioni ed alle esperienze che ci spingono a difendere con la massima energia le peculiarità di qualità e legame con il territorio dell’olio d’oliva. Il futuro di filiere agroindustriali così importanti per l’economia del nostro paese, che coinvolgono molte migliaia di lavoratori diretti ed indiretti e circa un milione di agricoltori è legato alla nostra capacità di riunire le forze di quanti operano nella ricerca, nella produzione e nel controllo degli oli e dei grassi per interloquire al più alto livello coi nostri partner e consentire lo sviluppo delle nostre imprese e l’efficace difesa delle nostre produzioni.

Claudio Ranzani

Direttore Assitol - Associazione italiana dell’industria olearia

Materiali a contatto con gli alimenti

Quarant’anni or sono la legislazione nazionale per la sicurezza di materiali ed oggetti a contatto con alimenti assumeva la sua forma attuale (D.M. 21/03/73 e succ. mod e agg.). Le decine di aggiornamenti e modifiche introdotte nel tempo hanno rifinito differenti aspetti e tematiche fino a plasmarla nella sua ultima versione che, non peccando di facile campanilismo, molti Paesi ancora ci invidiano per l’articolazione che ne caratterizza l’impianto. La strutturazione dei requisiti che vi compare e la definizione meticolosa di alcuni metodi di analisi da utilizzare hanno tuttora pochi rivali in Europa; nonostante alcune procedure analitiche di controllo siano nel tempo naturalmente diventate obsolete, altre vengono ancora oggi considerate valide ed altre ancora sono addirittura le uniche esistenti per alcune categorie di materiali destinati al contatto con alimenti. Altri Stati comunitari possiedono legislazioni nazionali altrettanto complete in materia, altri ancora possiedono esclusivamente un impianto legislativo di base. Il comune denominatore consiste naturalmente ed in ogni caso nella salvaguardia della sicurezza di ciò che noi, utilizzatori finali, compriamo a scaffale o utilizziamo per cucinare o conservare alimenti. Guardando alla storia del nostro continente, la volontà politica e commerciale di quell’Unione che, dalle firme del 1992, sta caratterizzando l’ultimo ventennio, non ha potuto fare a meno di contagiare a cascata altri ambiti intimamente legati alle attività economiche e non solo. Ecco dunque che l’esigenza di condividere requisiti di sicurezza che conferissero garanzie solide agli scambi commerciali ha condotto, nel tempo, alla necessità di allineare non solo le regolamentazioni in materia di idoneità al contatto con alimenti ma anche le metodiche analitiche alla base dei controlli che le disposizioni stesse stabilivano. L’armonizzazione dei requisiti per oggetti in materiale plastico o ceramico, ad esempio, nonché l’armonizzazione delle metodiche analitiche che conducono ai risultati da giudicare in termini di idoneità di tali materiali, supporta tutta la filiera dei materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti. Sulla base di queste premesse, le associazioni e gli enti di normazione nazionali ed internazionali svolgono un ruolo chiave quando, concentrando le proprie forze nella stesura di metodi analitici, mettono a disposizione lo strumento adeguato a soddisfare ciò che il legislatore richiede. Con questa modalità e questo spirito



hanno origine dall'UNI, in qualità di Ente Nazionale di Normazione, quelle che comunemente chiamiamo norme, o normative tecniche o standard tecnici di riferimento. Tra le varie Commissioni (o Organi Tecnici) dell'Ente, quella Agroalimentare ne è la declinazione operativa che si propone di identificare e valutare tematiche critiche della filiera omonima che necessitino di supporto metodologico o più a largo spettro. Le cause di tali esigenze possono derivare sia da criticità nell'utilizzo di diverse metodiche interne non allineate dal punto di vista procedurale, sia da difficoltà nella gestione di risultati differenti o anomali, sia dalla volontà di costruire procedure condivise riconosciute. Gli ambiti operativi di questo Organo Tecnico spaziano quindi dal contesto puramente alimentare, ai materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti, alle macchine destinate alla trasformazione e confezionamento. Il punto di partenza per tali attività è sicuramente la condivisione da parte di esperti del settore scelto di quanto necessario per procedere sensatamente verso la stesura di procedure operative che siano coerenti, realmente applicabili e statisticamente valide e robuste. Produttori, trasformatori, distributori, laboratori ufficiali di controllo e non, enti universitari, consulenti mettono quindi a disposizione il proprio know-how negli ambiti considerati per procedere alla costituzione di gruppi tecnici che operino come sopra descritto. La stesura di procedure e metodiche analitiche nazionali risulta quindi di supporto a tutti gli attori della filiera; produttori, trasformatori e distributori ottengono così dati affidabili e confrontabili, derivanti da procedure validate che hanno origine da una condivisione di esperienze del settore che va oltre qualsiasi criticità dovuta alla necessaria compartecipazione ai gruppi di specialisti di aziende, enti, associazioni, laboratori quotidianamente e naturalmente in competizione. La gestione delle difficoltà organizzative dei lavori dei gruppi sono di certo tra i primi punti all'ordine del giorno di ogni meeting UNI e ciò avvalorava maggiormente il successo dei progetti che si concludono con la pubblicazione di uno standard tecnico di riferimento. Tutto ciò può essere richiamato in termini concreti riportando l'esperienza del Gruppo di



Lavoro Migrazioni da Chiusure Metalliche della Sottocommissione Condizionamento Alimentare della Commissione Agroalimentare. Da tempo questo Gruppo di Lavoro si occupa di problematiche associate ai fenomeni di migrazione dai materiali plastici che vengono utilizzati per la ricopertura di capsule metalliche destinate alla chiusura di contenitori (generalmente in vetro) per prodotti alimentari di diversa natura. In ambito di materiali destinati al contatto con alimenti, è risaputo che le problematiche associate a questa tipologia di chiusure sono molteplici e dipendono proprio dall'inevitabile scelta dei materiali delle parti che le compongono: una struttura in alluminio stampata esternamente e rivestita internamente con coating protettivi e mastici promotori di adesione e quindi di ermeticità. Si tratta di manufatti tecnologicamente complicati che comunque devono essere controllati in termini di sicurezza organolettica e tossicologica per il consumatore sottoponendo le chiusure stesse ai controlli previsti dalla legislazione vigente. Ed è proprio la natura di questi controlli, applicati a tale casistica, che rendono di difficile gestione le procedure operative di preparazione del campione, i metodi analitici utilizzati e l'interpretazione dei dati per il giudizio di conformità. Da qui, la sensibilità e l'interesse di alcuni produttori, utilizzatori, associazioni ma soprattutto laboratori, ha portato alla creazione del Gruppo di Lavoro appoggiandosi all'UNI, massima istituzione nazionale di unificazione nor-

mativa. Tralasciando i tecnicismi, il frutto del lavoro fino a qui svolto dal Gruppo, ha portato alla recente pubblicazione di quella che, negli ambiziosi progetti del Gruppo stesso, è solo la prima di una serie di norme sul tema della migrazione dei costituenti del materiale plastico utilizzato nei mastici delle chiusure metalliche: una procedura tecnica che prevede l'utilizzo di ben due metodiche analitiche validate da circuiti interlaboratorio per la determinazione quantitativa della cessione di un plastificante e stabilizzante di guarnizioni in PVC per chiusure (UNI 11514:2013 - Chiusure metalliche in contatto con gli alimenti - Determinazione di olio di semi di soia epossidato (ESBO) in alimenti e simulanti alimentari). Considerata la recente armonizzazione europea delle disposizioni cui i materiali plastici destinati al contatto con alimenti sono soggetti, la norma tecnica assume un'importanza unica anche in contesto comunitario, pur fornendo metodi sperimentati e validati da laboratori accreditati esclusivamente su territorio nazionale. L'attenzione delle nazioni della comunità europea per le attività del Gruppo è aumentata esponenzialmente quando la stesura di questa metodica è stata contestualizzata nell'ambito del progetto di formulazione di metodiche analitiche volte alla verifica della cessione di tutti i costituenti dei mastici applicati alle chiusure metalliche. Nella gamma di tutti questi costituenti, i plastificanti polimerici sono sicuramente le sostanze che destano maggior interesse per la loro natura intrinseca, per il loro processo di produzione e per la modalità di utilizzo come additivo per il materiale plastico. Queste caratteristiche fanno sì che i plastificanti polimerici siano dei composti tutt'altro che semplici da analizzare; per questo motivo i pareri di esperti di tutta Europa entrano in contrasto a colpi di diversità metodologiche analitiche. La messa a punto di una o più metodiche analitiche per la determinazione di questi plastificanti sarà sicuramente utile a tutta la filiera e, probabilmente, se gestita utilizzando i giusti canali, potrebbe essere di supporto anche all'autorità competente per la rivalutazione o per la conferma, per esempio, dei valori limite di cessione.



Alberto Taffurelli

Membro SC UNI Condizionamento alimentare