

# SICUREZZA ALIMENTARE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

---

## Indice

<b>1</b>	<b>La qualità che cos'è</b> (di valeria bracco)	<b>2</b>
1.1	Le tante facce della qualità . . . .	3
1.1.1	Gli strumenti per definire la qualità . . . . .	6
<b>2</b>	<b>La sicurezza alimentare</b>	<b>8</b>

## Introduzione

*Quanto mangiamo? Molto, ce lo dicono le statistiche. Le quantità sono adatte a soddisfare le nostre esigenze nutrizionali. Anzi, molto spesso le superano, creando problemi di salute, come l'obesità o il diabete. Per gli italiani, o gli europei in genere, l'alimentazione oggi non è un problema di quantità disponibili. Ma come si stima la qualità e la sicurezza degli alimenti?*



## 1 La qualità che cos'è (di Valeria Bracco)

Una definizione molto generale della qualità è alla base della normativa internazionale, contraddistinta dalla sigla ISO 9000, che oggi regola le produzioni di ogni genere. Essa definisce la qualità come “l'insieme delle caratteristiche di un prodotto o di un servizio che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare esigenze espresse o implicite”. E' evidente che la qualità non può essere definita in termini assoluti, nasce piuttosto dai bisogni e dai desideri dei consumatori. Visto che questi cambiano nel tempo, anche il concetto di qualità è dinamico e si è evoluto nel tempo.

**Evoluzione del concetto di qualità** Nel settore della produzione agroalimentare, così come in altri settori, il concetto di qualità si è profondamente trasformato negli ultimi 50 anni. Fino agli anni che precedettero la seconda guerra mondiale il mercato agroalimentare offriva una buona scelta di prodotti, presenti in quantità non elevate. Era però usuale una produzione familiare di parecchi prodotti, derivante da stalle, orti e giardini, destinata all'autoconsumo o ad una piccola vendita. Non esisteva la produzione industriale, ma tante piccole realtà artigianali. La conservazione dei prodotti alimentari era limitata nel tempo perchè mancavano le conoscenze tecniche che si sarebbero acquisite nei decenni successivi.



Nella seconda metà degli anni Cinquanta si verifica il cosiddetto boom economico, che coinvolge anche il settore agricolo. I consumi alimentari lievitano e cambiano come composizione, di conseguenza si adottano tecniche di coltivazione più produttive che comprendono sempre di più il ricorso alla meccanizzazione. Prende avvio l'industria alimentare della trasformazione e si forma una rete di canali distributivi.

Nelle aziende di produzione la qualità è un requisito del prodotto finito che deve essere controllato. Il controllo avviene alla fine del processo produttivo: quando un prodotto non presenta determinate caratteristiche - la mela bacata, il biscotto storto - viene escluso dall'assortimento. Sulla produzione si effettua un controllo qualitativo di tipo statistico ( quante mele e quanti biscotti scarto ogni 100 pezzi?) per cercare di realizzare sistemi in grado di produrre con qualità sempre più elevata e minimi scarti ( la difesa delle piante di melo dai parassiti o la temperatura del forno che cuoce i biscotti) per avere una produzione con una qualità costante.

All'inizio degli anni Settanta l'occidente affronta una grave crisi petrolifera che provoca un aumento dei prezzi accompagnato da una stabilità dei consumi e una differenziazione degli stessi. Negli stessi anni iniziano a diffondersi, sul modello americano, un gran numero di prodotti in scatola e surgelati. A causa della stasi dei consumi, chi si occupa di strategie di vendita nelle aziende è alla ricerca di nuove soluzioni vincenti e incomincia a prendere in considerazione un elemento non nuovo, ma poco o niente considerato: il consumatore. Risulta sempre più evidente infatti che per far aumentare i consumi chi produce deve essere in grado di fornire un prodotto che accontenti le aspettative del consumatore ( la mela che si conserva di più o dal colore più attraente, il biscotto che non si sbriciola troppo ). E' a partire da questi anni che si sviluppano le tecniche commerciali di marketing, cui spetta il compito di soddisfare e conciliare le esigenze di chi produce ma soprattutto di chi consuma.



Una rinnovata tendenza ai consumi alimentari si verifica negli anni Ottanta. La domanda dei generi alimentari diventa molto differenziata, perché il cibo non rappresenta più un semplice bisogno fisiologico, ma piuttosto la risposta ad una neonata necessità di gratificazione. Negli stessi anni il concetto di qualità nella produzione cambia in modo radicale. Lo si importa dal Giappone, dove sta alla base di un modello di lavoro già da decenni applicato nel settore industriale: la qualità del prodotto finale è il risultato di un percorso di qualità che interessa tutti i processi operativi che intervengono nella sua produzione. Ciascun processo, che comprende l'attività di uomini e macchine, può essere migliorato perché se da un lato le macchine devono lavorare al meglio, dall'altro le persone, ognuna per la propria sfera di competenza, sono chiamate a dare un impegno personale per gestire al meglio la qualità del prodotto finale (l'operatore addetto a sistemare le mele nelle cassette mette il suo impegno affinché durante l'operazione se ne ammacchino il minor numero possibile, l'operaio addetto al confezionamento dei biscotti adotta un metodo di lavoro che consente di avere il minor numero di biscotti rotti).

Sempre negli anni '80 organismi internazionali, come l'International Standard Organisation - ISO, formulano norme a carattere volontario, che le aziende cioè possono applicare se lo vogliono, per la gestione della qualità. Da

adesso in avanti la corretta applicazione delle norme nei processi produttivi viene garantita attraverso la certificazione, una attestazione rilasciata da organismi esterni all'azienda produttrice, accreditati e non di parte, che si assumono la responsabilità di garantire -certificare- di fronte al consumatore quanto affermato dalle aziende stesse.

Negli ultimi anni la tendenza delle aziende produttrici è quella di estendere la qualità a tutti i livelli della produzione, in modo che sia evidente la capacità organizzativa del produttore a conseguire la qualità come risultante di un preciso piano operativo che coinvolge risorse, mezzi, intelligenza umana. Tale tendenza sembra rispondere alla sempre maggiore esigenza di qualità da parte del consumatore, che nel prodotto acquistato vuole che siano garantite una serie di precise caratteristiche qualitative come le proprietà organolettiche e nutrizionali, la buona conservabilità, la comodità d'uso, ecc.



### 1.1 Le tante facce della qualità

In un prodotto agroalimentare, che per sua natura nasce sempre da una produzione agricola, vegetale o animale, la qualità si manifesta attraverso diversi aspetti.



L'aspetto igienico sanitario è il più importante per la salute dell'uomo. Per essere considerato sano e sicuro un alimento non deve contenere sostanze tossiche contaminanti, di tipo chimico o microbico, che possono arrecare danno alla salute. Il regolamento CE n. 852 sull'igiene dei prodotti alimentari puntualizza in alcune frasi iniziali quali sono i principi considerati per dettare le nuove norme igieniche che dovranno essere applicate nella comunità a partire dal 1° gennaio 2006:

*Le norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari e le procedure per verificare la conformità con tali norme costituiscono una solida base per garantire la sicurezza alimentare.*

*Nell'ambito della politica agricola comune sono state adottate varie direttive volte a fissare norme sanitarie specifiche per la produzione e l'immissione sul mercato dei prodotti (alimentari).*

*Le norme sanitarie hanno ridotto le barriere commerciali (per i prodotti alimentari), contribuendo alla creazione del mercato interno e garantendo nel contempo un elevato livello di tutela della salute pubblica.*

*Per garantire la sicurezza degli alimenti dal luogo di produzione primaria al punto di commercializzazione o esportazione occorre una strategia integrata. Ogni operatore del settore alimentare lungo la catena alimentare deve perciò garantire che tale sicurezza non sia*

*compromessa.*

La rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti lungo la catena alimentare è un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti. Già dal 2002 è stato emanato un apposito regolamento, il n. 178/2002, che contiene norme per garantire la rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti.

Per la legge europea ed italiana, tutte le aziende che operano nel settore alimentare, oltre a rispettare la normativa vigente in materia di igiene, devono applicare già da alcuni anni un sistema di autocontrollo interno, denominato *HACCP*, per garantire e mantenere specifici standard di igiene e salubrità dei prodotti in tutte le fasi della lavorazione. Ad esempio, si devono prendere tutte le misure destinate a prevenire l'azione di quei fattori, come i batteri e i funghi o i contaminanti chimici, che possono essere dannosi per la salute dell'uomo.



L'aspetto nutrizionale si identifica con il contenuto di principi nutritivi come glucidi, lipidi, proteine, vitamine, fibra e sostanze minerali. Sulle etichette degli alimenti è sempre più frequente trovare l'informazione nutrizionale che, oltre ad elencare i principi nutritivi e le proporzioni in cui sono presenti, indica anche il valore energetico dell'alimento, affinché il consumatore possa sapere quante calorie introduce con il consumo dell'alimento e di conseguenza scegliere il prodotto più corrispondente al proprio fabbisogno calorico e nutrizionale.

L'aspetto organolettico è sicuramente molto complesso perché è legato alla percezione soggettiva delle caratteristiche del prodotto. La qualità organolettica si riferisce alle caratteristiche intrinseche dell'alimento che sono percepite dai nostri cinque sensi:

- con la vista percepiamo e apprezziamo la forma e la dimensione dell'alimento, il suo colore, con tutte le sfumature di tonalità e brillantezza. E' solitamente il primo approccio che guida le nostre scelte, sia dei prodotti freschi, come frutta e verdura, sia di quelli confezionati. Può condizionare fortemente le percezioni dovute agli altri sensi.



- con l'olfatto percepiamo e apprezziamo il profumo (di una fragola matura), l'aroma (dei chicchi di caffè tostati), l'odore appropriato (di un formaggio stagionato) o sgradevole (di pesce non fresco).

- con il tatto percepiamo e apprezziamo la consistenza dell'alimento, di solito frutta e verdura, da cui possiamo dedurre lo stato di maturazione o di conservazione, e la sua temperatura.

- con l'udito percepiamo e apprezziamo caratteristiche particolari, come il rumore che produce l'apertura di un'anguria matura, da cui possiamo dedurre la qualità dell'alimento, o il rumore collegato alla masticazione, ben percepibile per quegli alimenti, come alcuni ortaggi o frutti, dalla consistenza cristallina.

- con il gusto percepiamo e apprezziamo i sapori fondamentali - il dolce, il salato, l'acido e l'amaro - e altre caratteristiche legate alla temperatura e alla consistenza degli alimenti, come la tenerezza della carne, la croccantezza di un frutto o la pastosità di una crema.



Grazie all'integrazione cerebrale di stimoli e informazioni che riguardano le caratteristiche dell'alimento che gli altri sensi hanno già codificato, la gamma dei sapori non si limita ai quattro fondamentali, ma diventa vastissima. La sintesi degli stimoli operata dal nostro cervello ci permette anche di fare delle operazioni di verifica (per l'albicocca: frutto verde=immaturo=aspro; frutto giallo=matturo=dolce) e di corrispondenza o meno dei messaggi sensoriali precedentemente inviati con la percezione finale del gusto (l'albicocca scelta perché grossa e colorita non è poi così dolce).

L'aspetto psico-sociale della qualità è costituito dall'insieme delle componenti emotive che gli alimenti sono in grado di suscitare negli individui e che sono variabili in funzione del Paese e delle sue tradizioni culturali, dell'epoca, dell'ambiente sociale. E' l'aspetto su cui punta molto il marketing per promuovere la vendita dei prodotti alimentari: gli alimenti costosi o di lusso sono espressione di un ceto sociale elevato, gli alimenti naturali sono espressione di un ritorno ad abitudini alimentari ritenute più sane; gli alimenti tradizionali sono espressione di una continuità con il passato.

Senza dimenticare che... Un aspetto della qualità di un prodotto alimentare è senz'altro riconducibile alla sua origine o all'origine dei suoi ingredienti. Per gli alimenti come la carne, la frutta e la verdura la qualità all'origine corrisponde alla sicurezza che i metodi di allevamento o di coltivazione corrispondano alle regole delle buone pratiche agricole. Per i prodotti tipici il concetto di qualità viene assimilato al principio dell'origine geografica e della tradizione, diversamente da quanto viene disposto per i prodotti industriali, in cui il processo produttivo segue delle fasi svolte comunque con mezzi tecnologici, pur con un sistema qualità aziendale certificato.

La qualità può anche riferirsi alla genuinità dei prodotti o dei loro ingredienti, intesa come assenza di sofisticazioni o modificazioni rispetto ad un modello della tradizione, come la produzione di formaggio a partire solamente da latte, sale e caglio. Foto di formaggio in stagionatura Sempre con lo stesso sostantivo si può indicare la

selezione rispetto ad altri prodotti o ingredienti con caratteristiche più comuni, come il vino prodotto a partire da uve selezionate di una zona particolare, o la maggiore presenza di principi nutritivi rispetto ai prodotti comuni, come il latte cosiddetto ad alta qualità perchè contiene percentuali di grasso e di proteine superiori al minimo previsto dalla legge.

Molto spesso l'idea di qualità alimentare si associa alla freschezza del prodotto, intesa come tempo che intercorre tra la raccolta o la produzione e il consumo: ad esempio il pesce messo in vendita a poche ore dalla pesca. Le tecniche di produzione, molto accurate e rispettose delle tradizioni artigianali, e le giuste proporzioni degli ingredienti aumentano la qualità di un prodotto, come ad esempio la lievitazione naturale della pasta di pane, di parecchie ore, prima di essere infornato.

Ultimo aspetto della qualità è quello relativo all'uso ed al servizio del prodotto, che consiste in pratica in certi tipi di vantaggi che sono forniti al consumatore dalle aziende di produzione. Possono essere per esempio dei sistemi o dei materiali che allungano o migliorano la conservazione, come il confezionamento sottovuoto o l'alluminio verniciato delle lattine, o la possibilità di richiedere informazioni sul prodotto, grazie ad esempio ai numeri verdi.

### 1.1.1 Gli strumenti per definire la qualità

Come già visto, la qualità deve soddisfare determinate esigenze che hanno un carattere primario, come l'igiene e la sicurezza, e altre che, anche se non indispensabili, gratificano i consumatori e stimolano i loro acquisti, con tutte le conseguenze di natura economica. Per tale ragione sia i produttori agricoli che le industrie agroalimentari di trasformazione sono sempre più indirizzati a produrre con sistemi adeguati dei prodotti con caratteristiche garantite di qualità.

Di fronte all'esigenza di promuovere e disciplinare le produzioni di qualità, presenti in molte zone del territorio europeo, l'Unione Eu-

ropea ha risposto, a partire dagli anni '90, emanando una legislazione specifica per alcune categorie di prodotti agroalimentari. Con i regolamenti n. 2081 e n. 2082 del 1992 sono nati così i prodotti a denominazione di origine protetta o DOP, i prodotti a indicazione geografica protetta o IGP, e quelli con attestazione di specificità o AS. Tali prodotti sono riconoscibili da parte dei consumatori europei attraverso i marchi regolamentati, marchi tutelati a livello europeo che vengono assegnati a quegli alimenti che presentano determinate caratteristiche specifiche. I marchi regolamentati sono dei sistemi identificativi che permettono al consumatore di riconoscere quei prodotti che hanno particolari caratteristiche di qualità e tipicità, legate sia all'origine e al territorio, sia all'ambiente di produzione, garantite da un insieme di regole e di controlli noti.

Sempre nello stesso anno è stato emanato il regolamento 2091 che dà indicazioni in termini di agricoltura biologica, per tutte quelle produzioni in cui il consumatore cerca caratteristiche di genuinità associate a garanzie di tutela ambientale. I produttori che intendono avvalersi dei marchi di qualità regolamentati per le proprie produzioni lo fanno su base volontaria, ma hanno l'obbligo di rispettare di regole cogenti, cosiddette perché contenute in regolamenti, comunitari o italiani, che hanno il valore di vere e proprie leggi. I marchi di qualità regolamentati sono validi in tutta la Comunità Europea, sono concessi in seguito a specifica certificazione rilasciata da Organismi appositamente autorizzati dall'Autorità competente. A specifici Enti di Tutela, autonomi ed indipendenti dai produttori, spetta il compito di assicurare il controllo ed il rispetto dei regolamenti.

La **DOP** Si tratta di un marchio di qualità regolamentato fortemente legato all'origine territoriale del prodotto, in quanto tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata. Il territorio esercita la sua influenza sui prodotti non solo per i fattori naturali, come il tipo di terreno e il clima, che lo caratterizzano, ma anche per i diversi aspetti del talento umano che permettono di produrre un qualcosa di inimitabile

al di fuori di quell'area: la sapienza artigiana e le tecniche tramandate con la tradizione. Le regole a cui devono attenersi i produttori dei prodotti DOP formano il disciplinare di produzione, sulla cui applicazione vigila un organismo di controllo. Sono esempi di prodotti DOP il Parmigiano Reggiano, il Grana Padano, il Prosciutto di Parma e San Daniele, ed altri preziosi esponenti del "made in Italy" agroalimentare. La DOP è assegnata ai prodotti agricoli ed alimentari, frutto di un processo produttivo totalmente realizzato in un'area geografica delimitata. In Piemonte sono produzione DOP i formaggi numerosi formaggi, come Bra, Castelmagno, Gorgonzola, e molti vini, per i quali è utilizzato il marchio DOC.

La **IGP** (Indicazione geografica protetta) è un marchio di qualità regolamentato che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica. Almeno una delle fasi di formazione del prodotto - produzione o trasformazione o elaborazione - avviene in un'area geografica determinata. Anche il marchio IGP, come la DOP, identifica il prodotto con il territorio anche se, in questo caso, il legame è più blando. L'indicazione geografica può essere protetta anche se una o più fasi di produzione avvengono in territori diversi, ad esempio le materie prime provengono da un'altra regione. Nel caso della IGP può essere solo una specifica qualità che dipende dall'origine geografica, ad esempio la stagionatura in Alto Adige nella produzione dello speck. Sono esempi di prodotti IGP l'Arancia Rossa di Sicilia, il Radicchio Rosso di Treviso, lo Speck dell'Alto Adige, etc. I prodotti DOP e IGP italiani riconosciuti dall'Unione Europea alla fine del 2004 erano 145, un quinto del totale europeo, di cui quasi il 30% sono prodotti ortofrutticoli, il 25% oli d'oliva, il 20% formaggi e altrettanti i prodotti a base di carne, i rimanenti prodotti di panetteria, aceti e miele.

La **AS** o **STG** (Specialità Tradizionale Garantita) - o **STG** - Specialità Tradizionale Garantita -, posseggono "un elemento o insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodot-

ti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria". Devono perciò possedere una specificità (ad esempio la mozzarella si distingue da tutti gli altri formaggi) e devono essere ottenuti da materie prime tradizionali (nel caso della mozzarella, latte vaccino o bufalino) o presentare una composizione tradizionale o essere ottenuto secondo una ricetta tradizionale. Non c'è il vincolo della produzione con il territorio e ciò può indurre qualche confusione nei consumatori e concorrenza nei produttori, perché qualunque produttore europeo appropriarsi di una denominazione tipica italiana purché sia seguita la ricetta tradizionale.

Per sostenere le produzioni italiane, il Ministero delle Politiche Agricole nel luglio del 2000 ha istituito un Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, da aggiornare con la collaborazione delle Regioni ogni anno. I "prodotti tradizionali" sono quei prodotti agroalimentari per i quali si adottano metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo -almeno da venticinque anni -, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali. L'elenco aggiornato al 2004 Italia è composto da oltre 4000 prodotti tradizionali.

Tra gli alimenti regolamentati a livello comunitario ci sono i prodotti biologici o, meglio detti, da produzione biologica. Si tratta di prodotti per i quali, in tutte le fasi del ciclo produttivo, è escluso l'utilizzo di prodotti chimici (pesticidi e fertilizzanti), ed è previsto esclusivamente l'impiego di tecniche di coltivazione e allevamento rispettose dell'ambiente: per rendere fertili i terreni si ricorre alla rotazione delle colture e si utilizzano concimi organici e minerali naturali, mentre per difendere le coltivazioni dai parassiti si adottano prodotti e tecniche che non hanno impatto sull'ambiente. **FOTO MARCHIO BIO** I prodotti provenienti dall'agricoltura biologica sono disciplinati dal regolamento Cee 2092/91 e sono sottoposti a un rigido sistema di controlli, stabilito per legge, che ne verifica la conformità a specifiche regole produttive.

I marchi dei vini: la DOC e la DOCG Per i vini un corrispondente della DOP sono i marchi DOC e DOCG, regolamentati da una normati-

va nazionale (legge 164 del 1992) che si riferisce a specifici regolamenti comunitari. La Doc (Denominazione di origine controllata) è un marchio che contraddistingue vini prodotti in zone delimitate, di solito di piccole e medie dimensioni, con indicazione del loro nome geografico. La produzione dei vini Doc è disciplinata sia a livello viticolo (ad esempio con regole riferite alla potatura o al tipo di concimazione) sia a livello enologico, con precise regole da seguire durante la vinificazione. Le regole sono raccolte in un disciplinare piuttosto rigido mentre i controlli per verificarne la conformità prevedono approfondite analisi chimiche e sensoriali. Per i vini DOC che presentano “particolare pregio qualitativo” è stato creato il marchio Docg (Denominazione di origine controllata e garantita). Poiché il marchio è rilasciato a quei vini che sono già stati riconosciuti DOC da almeno 5 anni ed hanno notorietà internazionale, i controlli per garantirne la conformità sono più severi che per i Doc e le bottiglie, che portano un contrassegno dello Stato, sono numerate. Un ulteriore marchio nato espressamente per i vini è l’indicazione geografica tipica, attribuita ai prodotti caratterizzati da un’indicazione geografica, che può essere accompagnata o meno da menzioni, ad esempio del vitigno. E’ contraddistinta da zone di produzione normalmente ampie e da una disciplina di produzione poco restrittiva. A fine 2004 erano 25 i vini italiani che potevano fregiarsi della denominazione Docg e 303 quelli Doc, prodotti su di una superficie che interessa il 34 % della superficie nazionale impiantata a vigneto.

**Altri marchi** Per rispondere al meglio alle richieste di qualità da parte dei consumatori, numerose e diversificate, sono nati anche i marchi volontari di qualità alimentare. Si tratta di marchi che vengono rilasciati da competenti Organismi di Certificazione e che attestano che i prodotti sono conformi a determinati requisiti. I requisiti certificabili si riferiscono alle caratteristiche dell’alimento o al modo come viene prodotto (nel caso degli animali da cortile, ad esempio, le modalità di allevamento o, per i formaggi, il tipo di latte di partenza). La conformità è garantita da organismi di certificazione di parte terza, ovvero imparziali, che verificano che i prodotti presentino determinati requisiti e che

le produzioni avvengano in conformità a quanto stabilito nei disciplinari di produzione. I disciplinari comprendono una serie di regole rigide, che però non sono strettamente regolati da regolamenti o leggi, ma sono il frutto di un accordo stabilito tra le aziende di produzione e organismi privati con l’intento di valorizzare determinati prodotti attraverso le proprie caratteristiche.

Nell’ambito della certificazione volontaria, esistono anche i marchi di qualità aziendali, utilizzati soprattutto dalla grande distribuzione, che hanno lo scopo di garantire al consumatore che vengono effettuati continui controlli per garantire la qualità costante dei prodotti. La qualità si basa essenzialmente sul controllo della filiera di produzione: nel caso di prodotti agricoli, le zone di coltivazione sono controllate per rispettare, ad esempio, le regole della lotta integrata nell’applicazione dei trattamenti fitosanitari. Nel caso di prodotti di origine animale può invece essere garantita la provenienza da allevamenti selezionati che adottano particolari standard di alimentazione.

## 2 La sicurezza alimentare

La sicurezza alimentare è *la garanzia che un alimento non causerà danno dopo che è stato preparato e/o consumato secondo l’uso a cui esso è destinato*. Così viene definita dal *Codex Alimentarius* la prerogativa che il consumatore moderno si aspetta venga rispettata quando mangia o beve.

Perché i consumatori oggi manifestano una crescente ricerca di sicurezza alimentare? Sicuramente alla base c’è la maggiore informazione, ma negli ultimi anni è soprattutto un effetto della crisi di fiducia determinata da eventi di forte risonanza emotiva, come il manifestarsi della *Bse*. Si è trattato di una crisi molto pressante che ha costretto la politica dell’Unione Europea e dei Paesi membri ad occuparsi in tempi brevi dei temi della salubrità e della qualità degli alimenti. La sicurezza alimentare è perciò diventato un obiettivo primario dei governi, che devono garantire un “livello elevato di tutela della vita e della salute umana”. Mantenerla oggi è più

complicato di una volta perché l'alimento passa attraverso una lunga catena di passaggi, dalla produzione al consumo, ed ogni passaggio può diventare un'occasione per una contaminazione o uno sviluppo di microbi.

Quando si parla di sicurezza alimentare si fa riferimento alla qualità igienico-sanitaria degli alimenti, un requisito che deve soddisfare un'esigenza primaria del consumatore. Se infatti questo requisito viene meno, per errori durante la produzione o la conservazione di un alimento, può nascere un rischio per la salute. La qualità in senso più ampio soddisfa invece esigenze secondarie, che non presentano mai alcun pericolo per la salute dell'uomo.

La sicurezza è perciò una garanzia che la legge ha l'obbligo di tutelare, la qualità è invece una garanzia accessoria e perciò volontaria, anche se per ottenerla si possono adottare strumenti regolamentati dalla legge.

La sicurezza alimentare fonda le sue basi sull'igiene degli alimenti, così come si può dedurre dalla definizione data dal Codex Alimentarius e riconosciuta in ambito internazionale: *L'igiene alimentare è l'insieme di tutte le condizioni e delle misure necessarie a garantire la sicurezza e l'idoneità degli alimenti in ogni fase della catena alimentare.*

Per conseguire un'elevata garanzia di sicurezza alimentare si possono individuare, secondo la sanità pubblica, tre livelli di misure igieniche da adottare nel processo produttivo, di trasformazione e di conservazione degli alimenti. In primo luogo occorre applicare i principi generali d'igiene, così come vengono definiti dalla normativa vigente. In secondo luogo si adottano i requisiti igienici specifici per il tipo di alimento e di produzione, che sono descritti nei Codici di Buone Pratiche di Produzione e di Igiene e nella normativa vigente. In terzo luogo, si applica il sistema *HACCP*, che si applica per raggiungere una superiore garanzia che l'alimento prodotto, trasformato o manipolato sia sicuro.

Nonostante l'osservanza dei principi igienici, possono verificarsi comunque delle emergenze per cui è necessario controllare o ritirare lotti di alimenti. Per questi casi la Commissione Eu-

ropea, insieme con gli Stati membri dell'Unione, ha istituito un sistema rapido di allerta comunitario, per notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi. Il sistema, strutturato sotto forma di rete, si basa sul meccanismo delle comunicazioni rapide e permette di agire con precisione e tempestività in caso di eventuali rischi alimentari, per procedere ad azioni mirate, come il ritiro di alimenti sospetti, senza diffondere inutili allarmi.