

Il comparto agroalimentare Sviluppo e competitività

1

Il mercato agro-alimentare è uno dei settori più radicati sul territorio e nella tradizione italiana. La competizione internazionale da un lato, e l'evoluzione dei consumatori e dell'offerta dall'altro, hanno determinato profondi cambiamenti nella struttura di questo settore.

Questo comparto produttivo è per il nostro paese uno dei più importanti sia per il giro d'affari complessivo che per la tradizione di cui si fa portatore.

Negli ultimi decenni, si è assistito ad una progressiva crescita della qualità generale delle produzioni alimentari. La sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, inoltre, è divenuta ormai un prerequisito e sono migliorate le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutrizionali.

Sebbene sia stato registrato, a partire dal 2001, una minore domanda di prodotti qualitativamente elevati, dovuta prevalentemente alle difficoltà economiche e ad una maggiore incertezza tra i consumatori rimane un punto fermo la considerazione dell'ottimo livello qualitativo dell'industria alimentare italiana.

In particolare la diffusione delle "produzioni biologiche" (1,6 miliardi il fatturato italiano nel 2004) e la valorizzazione dei prodotti tipici locali attraverso i marchi DOP e IGP istituiti dall'UE, rilevano il fondamentale legame con gli standards di sicurezza alimentare garantiti grazie alle certificazioni di organismi indipendenti per il rispetto della normativa dettata in materia.

La sempre più pressante richiesta di sicurezza da parte del consumatore è diventata oggi la forza trainante del mercato alimentare, tanto che i produttori hanno dovuto riorganizzare le proprie priorità privilegiando sistemi di gestione e di certificazione legati prevalentemente alla sicurezza, accanto a quelle più generalmente rivolte alla qualità intrinseca dei prodotti connesso alle sue caratteristiche organolettiche.

L' apprezzato "gusto di una volta" è sempre più ricercato dal consumatore, pur con le limitazioni verso tale spinta costituite dal costo più elevato e dalla non favorevole situazione economica.

In un mercato mondiale sempre più competitivo, la produzione di alimenti di alta qualità è una delle più importanti se non l'unica, modalità di sviluppo per le aziende italiane.

Investire su prodotti di nicchia ad alto valore aggiunto è un progetto che deve essere condiviso: è il "Sistema Paese" che deve investire nello sviluppo di prodotti di maggiore qualità attraverso la formazione degli operatori, il miglioramento della struttura delle aziende che producono, il ricorso a certificazioni che facilitino l'entrata nei mercati esteri per poter sfidare le produzioni basate sul prezzo e sulla qualità.

La qualità dei prodotti alimentari, è dunque un elemento ulteriore che conferisce una caratterizzazione determinante per il loro successo: criteri di selezione delle materie prime,

programmi di valorizzazione delle ricette tradizionali ed originali, metodi di lavorazione e di controllo, sistemi di confezionamento e distribuzione.

Questo scenario si arricchisce laddove si consideri che gli standards qualitativi vengono continuamente innalzati dall'importante attività di ricerca di base e innovazione sui prodotti e sui processi: mentre la sicurezza è un presupposto necessario ed indispensabile, la qualità è una scelta imprenditoriale volontaria compiuta dalle imprese volta a valorizzare gusti, abitudini, esigenze e sensibilità dei consumatori, che si modificano nel tempo e nei luoghi.

❖ Alla qualità sono strettamente connesse programmi e strategie di:

- 🌐 *promozione dei marchi volti ad identificare le aziende e la bontà/eccellenza delle loro produzioni;*
- 🌐 *promozione di gamme diversificate di produzione ;*
- 🌐 *valorizzazione dei contenuti nutrizionali e delle specificità intrinseche dei prodotti, anche di tipo sensoriale;*
- 🌐 *valorizzazione di tecnologie produttive e di prodotti destinati a funzioni particolari;*
- 🌐 *certificazioni di aziende e stabilimenti, secondo procedure ISO;*
- 🌐 *registrazione dei prodotti realizzati secondo procedure tradizionali con i marchi DOP/IGP/STG ovvero, per i vini, DOC/DOCG;*
- 🌐 *certificazione di provenienza dei prodotti da coltivazioni biologiche;*
- 🌐 *indicazione di altre informazioni verificabili, a servizio del consumatore, ivi compresa l'eventuale indicazione volontaria dell'origine geografica dei prodotti.*

Strutture a servizio delle Imprese

La *Genus Consulting Group* quale struttura moderna raccoglie la sfida di intercettare quelli che sono i più impellenti bisogni delle imprese e di tutti gli altri attori della filiera agroalimentare, per potere assicurare all'eccellenza della produzione italiana una presenza sui mercati stabile garantita dalla costante attenzione della sicurezza delle produzioni, dalla qualità e dalla sostenibilità ambientale delle stesse.

Al fine di offrire un servizio professionalmente valido secondo il concetto della "Garanzia della Qualità", la Genus Consulting Group ha suddiviso il campo di azione in aree di intervento e settori specialistici di progettazione seguendo la metodologia del:

❖ Timing Work in Process

- *Valutazione ed analisi primaria*
- *Pianificazione delle Azioni*
- *Attivazione dei Programmi*
- *Corretta Applicazione e Verifica Periodica*
- *Miglioramento continuo*

I Servizi Integrati Sistemi di Autocontrollo Igienico sanitario

La politica della Garanzia della Qualità è una logica conseguenza dell'attuazione di direttive europee riguardanti la salubrità e la sicurezza degli alimenti. Essa si applica attraverso una serie di misure che mirano al miglioramento del sistema produttivo di filiera: " processo ⇔ prodotto "

In tale contesto si inseriscono i diversificati servizi offerti dalla Global Team/ *Genus Consulting Group* nel settore agroalimentare come il servizio tecnico **Obiettivo Qualità** nato per supportare le aziende negli adempimenti imposti dalla nuova normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari.

❖ L'armonizzazione comunitaria in materia di igiene degli alimenti

Negli Stati membri i prodotti alimentari sono sempre stati sottoposti ai controlli igienici necessari per salvaguardare la salute della collettività; norme in materia di controlli, dunque, preesistevano

all'istituzione della Comunità europea, la quale ha dovuto gradualmente procedere all'armonizzazione delle stesse in virtù del raggiungimento della libera circolazione delle merci.

Il ravvicinamento delle legislazioni nazionali è avvenuto attraverso l'opera congiunta della Corte di giustizia - che ha applicato il principio del mutuo riconoscimento anche al settore dei controlli igienico-sanitari - e del legislatore, il quale ha provveduto ad introdurre requisiti uniformi d'igiene per specifiche categorie d'alimenti e a trasferire sempre più la responsabilità principale relativa alla sicurezza dei prodotti alimentari dal controllore al produttore.

Già a partire dagli anni '60, infatti, la Comunità ha emanato numerose direttive settoriali (per le carni fresche e i prodotti a base di carne; per il latte; per il latte crudo, il latte trattato termicamente e i prodotti a base di latte; per gli ovoprodotti; per i molluschi bivalvi; per i prodotti della pesca; per le carni fresche di volatili da cortile; per le carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento; per le carni macinate e le preparazioni di carne) e ha poi completato il quadro giuridico con la Dir.14 giugno 1993, n. 93/43/CEE sull'igiene dei prodotti alimentari applicabile a tutte le tipologie di alimenti e a tutte le fasi del ciclo economico successive alla produzione primaria.

Tale normativa prevedeva fundamentalmente l'applicazione generalizzata del sistema dell'autocontrollo aziendale basato sui principi di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP-Hazard Analysis and Critical Control Points). Tale sistema sviluppatosi negli Usa nel campo della produzione di alimenti per astronauti e introdotto a livello internazionale dal Codex Alimentarius - impone di individuare e di sottoporre a controllo i punti critici del processo produttivo e distributivo, vale a dire i momenti in cui possono verificarsi rischi di contaminazione dell'alimento.

La necessità di restituire chiarezza e coerenza alle prescrizioni in materia di igiene alimentare, distribuite nei venti e più testi giuridici prodotti, in maniera un po' disorganica, nell'arco di un decennio e l'esigenza di costruire un sistema unico per i prodotti di origine vegetale e animale e, soprattutto, che non trascurasse un ambito importante come quello della produzione primaria ha spinto il legislatore comunitario a ripensare la materia dell'igiene alimentare in base ad un approccio coordinato e sistematico, anche in linea con i principi e gli obiettivi contenuti nel Libro Bianco sulla sicurezza alimentare del 2000.

Nel luglio del 2000 la Commissione aveva già presentato un pacchetto di atti volti a sostituire tutte le norme in materia d'igiene fin ad allora vigenti, la cui approvazione definitiva è stata, poi, posticipata per l'entrata in vigore, nel frattempo, del Reg. (CE) 28 gennaio 2002, n. 178/2002, con le cui definizioni e norme andavano coordinate quelle sull'igiene.

Il pacchetto igiene

Il Regolamento di igiene del 852/2004 Decreto Legislativo 155/97, recependo le direttive comunitarie 93/43/CEE e 96/3/CE, ha introdotto notevoli innovazioni attinenti alla concezione stessa dell'igiene dei prodotti alimentari.

La normativa che si pone alla base della garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari e quindi della qualità dei prodotti alimentari destinati al consumo si fonda sul decreto 155/97 che si pone quali specifici obiettivi quelli di :

- ✚ **Stabilire le norme generali di igiene dei prodotti alimentari e le modalità di verifica ed osservanza di tali norme.**
- ✚ **Armonizzare per i prodotti alimentari le norme generali di igiene da rispettarsi nelle diverse fasi.**
- ✚ **Armonizzazione con le misure adottate dagli altri stati membri dell'Unione Europea.**
- ✚ **Autocontrollo ed attuazione del sistema HACCP.**

Spetta al titolare dell'azienda in quanto soggetto responsabile che è chiamato a un'azione preventiva e continua nel tempo di assicurare la costante attenzione sulle modalità operative dell'attività.

E' compito del Responsabile dell'industria alimentare:

- ✚ *Garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.*
- ✚ *Analizzare ed individuare le attività sviluppate all'interno della propria azienda che possono avere un effetto sulla qualità igienica e sicurezza degli alimenti, determinando le fasi critiche.*
- ✚ *Garantire che siano individuate, applicate e aggiornate procedure di sicurezza definite attraverso i principi su cui si basa il sistema di analisi dei rischi e analisi dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).*

Documentare a disposizione dell'autorità competente, la natura, la frequenza e i risultati relativi alla procedura adottata.

Rispondere delle spese derivanti dalle operazioni di ritiro, distruzione, trattamento, autorizzate dall'autorità sanitaria dei prodotti alimentari a rischio.

Agli obblighi imposti dal regolamento 852/2004, si pone quale unica eccezione il rispetto di disposizioni più dettagliate o rigorose in vigore purché non siano elemento di ostacolo.

La disciplina dell'igiene dei prodotti alimentari ha subito una radicale trasformazione.

Dal 1 Gennaio 2005 tutte le aziende della filiera alimentare, con esclusione della sola produzione primaria, devono introdurre in azienda un sistema di autocontrollo che preventivamente deve garantire la produzione di alimenti salubri.

L'impresa deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure aziendali di sicurezza.

L'impresa deve redigere un Manuale Aziendale del proprio Sistema di Autocontrollo avvalendosi dei principi su cui è basato il **Sistema HACCP** cioè l'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (Hazard Analysis and Critical Control Point) dell'attività di produzione di preparati alimentari.

Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo: questo acronimo indica una moderna metodologia operativa volta all'individuazione delle fasi che sono critiche per la sicurezza e salubrità del prodotto e quindi per la realizzazione di interventi che si prefiggono di garantire l'assoluta integrità del prodotto e la tutela del consumatore.

Questo metodo rappresenta una via sistematica alla gestione aziendale delle problematiche legate alla sicurezza dei prodotti alimentari.

Prevedere tutti i pericoli legati alla sicurezza alimentare potenzialmente presenti nel processo di produzione. Prevenire il manifestarsi di tali pericoli attraverso la definizione di specifici parametri da tenere sotto controllo.

Predisporre sistemi di controllo e monitoraggio per tali parametri e modalità di intervento in caso di anomalie.

Il servizio Obiettivo Qualità - Igiene degli Alimenti che la Genus Group offre è si basa sulle fasi relative:

- **Valutazione e rapporto sullo stato igienico aziendale;**
- **progettazione ed elaborazione del manuale aziendale del sistema di autocontrollo;**
- **Servizio di assistenza tecnica aziendale ;**
- **Analisi chimico-fisiche e microbiologiche per il controllo e la verifica del sistema HACCP;**
- **Formazione Aziendale in materia di igiene alimentare;**
- **Servizio di sorveglianza del sistema di autocontrollo;**
- **Rapporto sul reperimento di risorse finanziarie;**
- **Servizio di informazione verso il consumatore.**