

# Linee guida per la sicurezza alimentare dei prodotti ittici trasformati

written by Rivista di Agraria.org | 15 marzo 2011

di Mauro Bertuzzi

All'interno dell'Unione Europea (dati EUROSTAT) il settore della lavorazione e trasformazione dei prodotti ittici, costituito in prevalenza da piccole e medie imprese che non superano i 20 dipendenti, con un impiego complessivo di circa 147.000 persone (di cui circa 6.700 in Italia in 450 aziende), produce in termini economici un indotto di circa 18 miliardi di euro, di cui circa 1,7 miliardi in Italia.

Il panorama in cui si trovano ad operare le imprese nel settore è caratterizzato da un'ormai consolidata globalizzazione dei mercati, il cui utilizzo e consumo, soprattutto di prodotti a cosiddetto valore aggiunto e ad elevato contenuto di servizio come le produzioni di IV e V gamma, sono in continua evoluzione ed aumento. Pertanto in questo scenario, si assiste ad una progressiva diminuzione delle catture nelle acque dell'Unione Europea e, quindi, ad una forte dipendenza dalle importazioni da paesi al di fuori dell'area U.E. per l'approvvigionamento di materia prima e semilavorati da destinare poi ad una successiva trasformazione, fenomeno ormai consolidato anche in Italia.

Il conseguente diversificare delle fonti di approvvigionamento e dei prodotti reperibili sul mercato, che vanno dalle diverse tecnologie alle modalità produttive utilizzate per la loro realizzazione, ha rafforzato di conseguenza, la necessità di garantire che tutti i passaggi della filiera, siano implementati e che vengano rispettati elevati ed omogenei standard di sicurezza alimentare, in modo da assicurare la libera circolazione di alimenti sani e soprattutto sicuri. Per far fronte a queste ormai fondamentali necessità, si è creata la norma volontaria ISO 22000:2005, rivolta ad ogni attore della filiera, a tutti i livelli, che applicata ad una corretta analisi del rischio (CCP), legata agli standard HACCP, rappresenta il principio cardine attorno al quale la legislazione alimentare europea (a partire dal Reg. CE 178/2002), ha elaborato i tre principi base per una corretta valutazione, gestione e comunicazione del rischio su cui le varie aziende organizzano ed implementano i loro controlli. In questo modo i produttori italiani del settore della lavorazione e trasformazione dei prodotti ittici, utilizzando queste linee guida quali validi strumenti di carattere organizzativo/gestionale, unitamente all'applicazione dei punti fondamentali dell'HACCP, garantiscono quegli standard richiesti del *Codex Alimentarius* e alle prescrizioni tecnico/applicative impartite dai Regolamenti Comunitari costituenti il Pacchetto Igiene.

## Lo norma volontaria UNI EN ISO 22000

La norma volontaria UNI EN ISO 22000 non riguarda solamente il settore ittico, ma in generale tutto il settore agroalimentare, in quanto trattasi di una normativa specifica per tutti i soggetti coinvolti lungo la filiera agricolo-alimentare.

Con questi standard vengono fissati i principi e le procedure per la gestione della sicurezza alimentare, in modo da rendere più semplice l'applicazione delle normative in materia di HACCP (Reg. CE 852/2004). La sua applicazione consente alle aziende di operare nell'ambito della sicurezza alimentare e di monitorare e lavorare sui punti critici di controllo (CCP), con uno standard unico e internazionalmente riconosciuto, pienamente integrato con le norme ISO 9000 e ISO 14000, nonché di dotarsi di un requisito fondamentale per la possibile acquisizione di nuovi clienti (soprattutto Grande Distribuzione Organizzata), per l'ottenimento di appalti (scuole, ospedali, ecc...) e finanziamenti pubblici (UE, Regioni, ecc...).

# La gestione e la certificazione in relazione alla sicurezza alimentare

Una gestione efficace e corretta della sicurezza alimentare, esige un quadro normativo e un sistema di controllo chiaro ed efficace, una base scientifica autorevole, ed un coinvolgimento consapevole di tutta la filiera “pesce” (dalla produzione alla distribuzione), nonché di una corretta ma non secondaria in termini d’importanza, informazione ai consumatori finali. Pertanto per rispondere sempre di più alle esigenze del consumatore sulla reale corrispondenza del prodotto relativamente alle caratteristiche enunciate, le aziende lungo tutta la filiera, certificano mediante una garanzia data da un ente certificatore di terza parte, indipendente e competente, la sostanziale sicurezza in termini di salubrità e qualità del prodotto che stanno commercializzando.

Per sostenere le imprese in questa gestione di certificazione volontaria, unitamente agli obblighi di legge nazionali e comunitari, il sistema internazionale della normazione, ha sviluppato standard volontari sottoponendoli alla verifica e controllo, di enti privati accreditati, da qui la modulazione e creazione della certificazione volontaria.

Nel settembre del 2005 l’ISO, l’organismo internazionale di normazione, ha pubblicato la versione definitiva della norma ISO 22000 *“Food Safety Management Systems – requirements for any Organization in the food chain”*. L’obiettivo di questa nuova normativa è quello di garantire la sicurezza alimentare lungo tutta la filiera, fino al consumo finale. La ISO 22000, offre una soluzione univoca di “good practice”, riconoscendola a livello mondiale, eliminando in questo modo, anche molte difficoltà per quei produttori che attualmente si devono conformare a svariati programmi legati a modalità gestionali e qualitative riconducibili a tale normativa.

Negli ultimi anni l’evoluzione della legislazione in materia di sicurezza alimentare, ha mutato significativamente lo scenario comunitario e dei singoli paesi, in questo modo valorizzare e garantire mediante queste certificazioni volontarie il proprio prodotto, consente di dare quella continuità sulla qualità delle produzioni e dei servizi lungo l’intera filiera fino alla commercializzazione finale.

Questa certificazione riveste un ruolo fondamentale a livello internazionale, in quanto un prodotto oltre che essere “buono e gustoso” deve anche e soprattutto essere qualitativamente e igienicamente sicuro; così come sicuri devono essere anche gli ambienti ove si opera, soprattutto in base alla luce delle nuove e pesanti responsabilità introdotte dalla più recente normativa in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. La certificazione volontaria pertanto, può essere considerata una procedura con cui una terza parte fornisce assicurazione scritta che un prodotto, processo o servizio, è conforme ai requisiti richiesti per i quali si è disposti a pagare per acquistarlo.

## Linea guida per l’applicazione della norma UNI EN ISO 22000:2005 sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare dei prodotti ittici

La normativa UNI ISO 22000:2005 consente di razionalizzare e ottimizzare il processo in modo da poter ottimizzare le risorse riducendo i controlli a posteriori, gli eventuali e possibili costi delle non conformità e della “non sicurezza” (perdita di prodotto, perdita di clienti, ecc...), migliorando in questo la credibilità e l’immagine aziendale relativamente all’impegno verso la sicurezza alimentare nei confronti dei clienti, dei consumatori e degli organi di vigilanza, valorizzando nel contempo i propri prodotti e propri marchi, consentendo anche laddove possibile, un aumento della propria competitività sul mercato.

Tale regolamento comunitario prevede che l’attività di controllo venga effettuata sull’analisi del rischio e che la frequenza dei controlli ufficiali, dipendano dalla valutazione conseguita. Ne deriva in questo modo che migliore sarà la valutazione conseguita e minore sarà la frequenza dei controlli ufficiali.

Le linee guida per l’applicazione della norma UNI EN ISO 22000:2005 sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare dei prodotti ittici, rappresentano un esempio concreto di sinergia tra le competenze scientifiche fra un

ente terzo di certificazione e un organismo internazionale di normazione. In questo quadro, l'operatività delle aziende del settore ittico, che si trovano a dover far fronte al sempre più articolato quadro legislativo comunitario in tema di sicurezza alimentare, consente loro di ottemperare alle norme attuative sia predisponendo modelli operativi che sistemi di gestione volontari, in modo da poter innalzare contestualmente la qualità e la competitività delle proprie produzioni migliorando nel contempo la propria immagine anche nell'ottica di un marketing evoluto. In sostanza i requisiti richiesti dalla ISO 22000 relativi all'igiene dei processi e dei prodotti, consentono di uniformare il piano di HACCP e di rispettare nel contempo i requisiti operativi con le linee guida fra i soggetti coinvolti (ente di certificazione e organismo di normazione), in modo da poter correttamente applicare le buone prassi igieniche o di lavorazione (GHP o GMP), con la possibilità di validare in maniera corretta tutti i processi igienico-sanitari aziendali nel pieno rispetto delle normative comunitarie esistenti. Per il settore ittico i segmenti produttivi che già applicano in maniera costante e precisa queste sinergie sono: surgelati, conserve di tonno e insalate di mare marinate.

*Mauro Bertuzzi, laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie presso la Facoltà di Agraria di Milano, è Presidente del collegio provinciale di Milano e Lodi degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati. [Curriculum vitae >>>](#)*

#### **Dizionario degli Alimenti - Scienza e Tecnica - Tecniche Nuove Edizioni**

Jean Adrian, Jacques Potus, Regine Frangne - Tecniche Nuove Edizioni - Giugno 2009



Agronomi, tecnologi, economisti del mondo agroalimentare, biochimici, igienisti, nutrizionisti, dietisti, operatori sanitari trarranno vantaggio dalla consultazione di questo dizionario, dove troveranno definizioni e informazioni di carattere biologico, fisico-chimico, nutrizionale, tossicologico e organolettico.

[Acquista online >>>](#)