

La qualità degli alimenti

written by Rivista di Agraria.org | 21 gennaio 2009

di Natalia Piciocchi

La qualità è definita come “l’insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l’attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti” (norma UNI EN ISO 8402).

Negli anni il concetto di qualità ha subito una profonda evoluzione, operata dagli stessi consumatori i quali, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell’ambiente da parte dei processi produttivi e del benessere animale, hanno definito i parametri che caratterizzano la qualità. Accanto alla qualità richiesta dal consumatore (qualità percepita) vi è anche una qualità definita dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata (GDO) e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare (qualità oggettiva).

Pertanto, alla base del concetto di qualità, sia per il consumatore sia per il produttore e il distributore, c’è la sicurezza alimentare, resa obbligatoria dalla normativa vigente.

Diversi sono i fattori che concorrono a determinare la “qualità totale” di un alimento, tanto è vero che è possibile individuare una:

- Qualità igienico/sanitaria
- Qualità chimico/nutrizionale
- Qualità legale
- Qualità organolettica
- Qualità di origine

E’ inteso che mentre la qualità ricercata dalle industrie è un tipo di qualità così detta “OGGETTIVA” e cioè ben definita, misurabile e verificabile, rispetto a determinati parametri standard e che è molto legata al concetto di “Sicurezza Alimentare”, quella richiesta dal consumatore è, invece, una qualità “PERCEPITA”, determinata da fattori soggettivi e oggettivi e dipendente dal momento e/o dalla situazione; le industrie alimentari cercano di valutare in vari modi la qualità richiesta dal consumatore.

La Qualità igienico/sanitaria

La qualità igienico-sanitaria di un alimento è data dalla rispondenza a requisiti d’igiene minimi, stabiliti per legge, relativi al “contenuto” in sostanze di natura chimica, di microrganismi e di loro metabolici (tossine). Secondo il Reg. CE 852/2004 per “igiene degli alimenti” s’intendono le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l’idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell’uso previsto.

I residui chimici presenti in un alimento possono derivare da una:

- contaminazione primaria, e cioè a monte del processo produttivo, dovuta alla presenza di residui di pesticidi (utilizzati normalmente in agricoltura), alla presenza di metalli pesanti (specie per le coltivazioni poste lungo le strade), all’uso eccessivo di farmaci in allevamento, reso ancora più grave dal non rispetto dei tempi di sospensione previsti per legge;
- contaminazione secondaria, che può avvenire durante il trasporto, lo stoccaggio o la vendita dei prodotti alimentari se non sono rispettate le normali norme igieniche.

La presenza di microrganismi all’interno degli alimenti oltre a determinare alterazioni quali putrefazione, irrancimento, fermentazione degli zuccheri, con conseguente variazione delle caratteristiche organolettiche, può anche causare:

- intossicazioni alimentari: si hanno in seguito al consumo di alimenti contenenti tossine prodotte da microrganismi che si sono moltiplicati sull’alimento prima del suo consumo, quindi, il microrganismo può anche essere morto o addirittura assente, quello che determina l’intossicazione è la tossina da esso prodotta;
- infezioni alimentari: si hanno in seguito al consumo di alimenti contenenti microrganismi vivi, che raggiunto l’intestino si moltiplicano determinando appunto l’infezione;
- tossinfezioni alimentari: si hanno in seguito al consumo di alimenti contenenti microrganismi vivi e le loro tossine.

Per garantire la qualità igienico/sanitaria degli alimenti, un ruolo fondamentale è rivestito dall’operatore del settore alimentare, sia esso produttore, che distributore, che venditore: “la *sicurezza degli alimenti va garantita lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria*” (Reg. CE 852/2004) e ancora “*per garantire la*

sicurezza degli alimenti occorre considerare tutti gli aspetti della catena di produzione alimentare come un unico processo, a partire dalla produzione primaria inclusa, passando per la produzione di mangimi fino alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore inclusa, in quanto ciascun elemento di essa presenta un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare” (Reg. CE 178/2002).

A tal fine, uno strumento a garanzia della salute del cittadino, adottabile da tutti gli operatori del settore alimentare è il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). L'HACCP è uno strumento di autocontrollo igienico, che mira all'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo delle varie fasi del ciclo produttivo: per ogni alimento sono individuati e valutati i pericoli specifici, che mirano all'igiene e alla sanità, e sono stabilite le misure atte a prevenire tali rischi.

La Qualità chimico/nutrizionale

La qualità chimico/nutrizionale di un alimento è data dal suo contenuto in proteine, lipidi e carboidrati ed è, quindi, la capacità nutritiva dell'alimento stesso.

La qualità nutrizionale di un alimento può essere intesa sotto:

- l'aspetto quantitativo, che è dato dalla quantità di energia chimica che esso apporta;
- l'aspetto qualitativo, che è dato dalla combinazione degli elementi nutritivi in esso contenuti.

La qualità nutrizionale degli alimenti va garantita a ogni livello del processo produttivo, a partire dalla scelta delle materie prime; alcuni trattamenti, poi, possono influenzare il contenuto in elementi nutritivi di un alimento, il calore ad esempio denatura le proteine, con conseguente perdita delle proprietà biologiche delle stesse; anche un corretto processo di conservazione/distribuzione ha un ruolo fondamentale nella garanzia della qualità chimico/nutrizionale degli alimenti.

La Qualità legale

La qualità legale è quella garantita dall'insieme di norme che interessano il settore alimentare: per essere definito di qualità un alimento deve rispondere a determinati requisiti minimi di legge.

La legislazione Italiana tutela, con un elevato numero di leggi, la salute del cittadino. Accanto alla normativa che abbraccia tutto il settore alimentare, vi è una normativa più specifica, riguardante un determinato settore alimentare, ed una ancora più specifica che riguarda un particolare alimento nell'ambito di quel settore. Il settore dei formaggi, ad esempio, è regolamentato da una grande quantità di leggi, a sua volta la produzione del Parmigiano Reggiano, o del Pecorino Romano, o della Mozzarella di Bufala, per fare alcuni esempi, è disciplinata da una serie di normative che si riferiscono a questi prodotti.

Lo stesso sistema HACCP rappresenta uno strumento a garanzia della qualità legale degli alimenti, infatti, nell'art. 3 comma 1 del D.L. 155/97 è sancito che *“il responsabile dell'industria deve 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”*.

La Qualità Organolettica

La qualità organolettica di un alimento è data dalla valutazione, da parte del consumatore, di alcune caratteristiche dell'alimento stesso, quali l'aspetto, l'aroma e la consistenza, percepite attraverso gli organi di senso (qualità sensoriale). Si tratta pertanto di valutazioni soggettive del consumatore, che sono notevolmente influenzate da fattori psicologici, sociali e culturali.

Con la vista l'alimento è valutato per il suo colore, la sua forma, la sua dimensione ed anche per il modo in cui è presentato. La vista è, tra i cinque sensi, quella che maggiormente influenza la scelta di un alimento e che condiziona a sua volta gli altri organi di senso.

Con l'olfatto è percepito l'aroma e l'odore di un alimento, che può essere gradevole o sgradevole.

Con il tatto è percepita la consistenza o texture (compattezza, durezza, densità, ecc) di un prodotto alimentare e, nel caso di alimenti freschi, lo stato di conservazione e/o maturazione.

Con il gusto sono percepiti l'amaro, il salato, il dolce e l'acido di un alimento.

Con l'udito sono percepite caratteristiche particolari che possono indicare la freschezza, attraverso il rumore collegato alla masticazione, di alcuni prodotti alimentari (biscotti, cereali, ecc.).

La Qualità di Origine

Nel 1992 la Comunità Europea ha creato alcuni sistemi noti come DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita) per promuovere e tutelare i prodotti agro-alimentari.

I marchi DOP e IGP tutelano ulteriormente il consumatore, garantendo che *“Un prodotto agricolo o alimentare che beneficia di uno dei tipi di riferimento summenzionati dovrebbe soddisfare determinate condizioni elencate in un disciplinare”*(art. 10 Reg. CE 510/2006).

Conclusioni

Concludendo, se è vero che il produttore, il trasformatore, il consumatore ritengono come importanti solo alcuni dei vari tipi di qualità, quando si parla di qualità di un prodotto alimentare, si fa riferimento ai diversi aspetti che concorrono alla “qualità totale” e che sono strettamente correlati tra di loro.

Alla base di una buona qualità nutrizionale e/o di una buona qualità organolettica vi è un’altrettanto eccellente qualità igienico-sanitaria, non prescindendo dal rispetto della normativa vigente in materia d’igiene dei prodotti alimentari.

Bibliografia

- F. Cheli. La qualità della carne bovina: salubrità e sicurezza per il consumatore. Insegnamenti dalla mucca pazza. Acireale, 20 giugno 2003
- D.L. 155 del 26 maggio 1997 *“Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l’igiene dei prodotti alimentari”*.
- Reg. CE 178 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Reg. CE 853 del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari. Gazzetta ufficiale dell’Unione europea L 139 del 30 aprile 2004.
- Reg. CE 510 del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e di origine dei prodotti agricoli ed alimentari.

Natalia Piciocchi, laureata in Scienze della Produzione Animale, presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Napoli. Attualmente svolge attività da libero professionista.

Alimenti Sicuri

La guida per il consumatore dal supermercato alla tavola

Maria Zemira Nociti, Paolo Macao - Edagricole



I rischi di contaminazione per i prodotti alimentari sono essenzialmente di tre tipi: biologici, chimici e fisici. Sono molte le precauzioni che ciascuno di noi può adottare per acquistare del cibo sicuro e per mantenerlo tale. [Acquista online](#)

[>>>](#)