

Tenuta legale dei sistemi produttivi agro-alimentari

written by Rivista di Agraria.org | 30 gennaio 2016

Autore: *Donato Ferrucci*

Introduzione

La produzione agroalimentare, superata la fase di conformità strutturale, maturata quella di sicurezza dei prodotti, è approdata oggi al concetto più ampio di tenuta legale del sistema.

Quest'ultimo aspetto può essere declinato in termini di conformità rispetto alle regole legislative ricorrenti e garantito mediante la coerenza, oggettiva e verificabile, tra le materie in ingresso, i processi ed i prodotti in uscita.

Le regole legislative possono essere classificate in:

- regole di struttura;
- regole di gestione;
- regole di processo;
- regole di comunicazione;
- regole di mercato.

Partendo dal presupposto dell'ottemperanza delle regole di struttura e di gestione, legate alle caratteristiche dei locali e dell'organizzazione ai fini della sicurezza alimentare, rimane da riflettere sugli aspetti che riguardano processo, comunicazione e mercato.

Le regole di mercato rappresentano le norme mediante le quali il prodotto può essere commercializzato con una specifica denominazione. Definiscono quindi l'aspetto merceologico, ovvero le specifiche di natura chimico/fisica/organolettica che il prodotto deve avere per avvalersi della specifica denominazione di vendita. Tali caratteristiche dovranno essere:

- conformi alla norma di riferimento,
- oggettive (dimostrabili),
- realizzate (o mantenute) mediante il processo produttivo,
- in alternativa, acquisite (e mantenute) tal quali dal fornitore,
- eventualmente, sostenute da prove analitiche.

Diventa quindi indispensabile stabilire un sistema di gestione della tracciabilità mirato a memorizzare i requisiti rilevanti ai fini della conformità legale e la loro correlazione con gli elementi di natura produttiva che li hanno determinati.

La metodologia di gestione per la tenuta legale del sistema è basata quindi su:

- Identificazione e analisi dei requisiti in uscita riferiti allo specifico prodotto (mediante indagine normativa)
- Analisi dei requisiti in ingresso;
- Analisi del processo produttivo ed identificazione dei punti critici (mutuata dal sistema Haccp);
- Etichettatura;
- Modalità di rilascio del prodotto sul mercato.

E'ovvio come il punto di partenza sia l'obiettivo (requisito in uscita), mentre l'arrivo sia legato alla liberalizzazione del prodotto, previa verifica del mantenimento/ottenimento dei requisiti. Il fulcro del sistema invece, è dato dalla coerenza e verificato mediante test di tracciabilità e bilanci di massa.

La metodologia proposta e argomentata rappresenta un tentativo di dare sistematicità a un processo decisionale che chiunque opera nel settore alimentare affronta nel quotidiano. Si tratta di formalizzare e schematizzare gli aspetti decisionali. Come del resto evidenziato nelle ultime versioni di alcuni standard di qualità, che di recente

hanno introdotto requisiti organizzativi inerenti la legalità (p.e. la versione 7 del BRC, British Consortium Retailers, standard finalizzato alla gestione della sicurezza e qualità dei prodotti alimentari).

Definizione degli obiettivi

Identificato il prodotto da realizzare, il primo aspetto da prendere in considerazione è l'analisi normativa. Fermo restando le norme orizzontali a governo del sistema è fondamentale una indagine approfondita sulle eventuali norme verticali che interessano la specifica produzione, per quanto attiene il processo, le caratteristiche chimico/fisiche, l'etichettatura. Un esempio emblematico è quello dell'olio extravergine di oliva, ma non sono da meno le confetture, i prodotti da forno o altri ancora.

Materie in ingresso

Le materie in ingresso devono essere riferite all'obiettivo produttivo, ovvero devono essere coerenti con quanto si vuole ottenere e con i processi che si intende attivare. Diventa quindi essenziale la verifica delle specifiche in ingresso a fronte del prodotto che si intende ottenere. La qualità del prodotto finito non può prescindere dalle materie utilizzate. Gli strumenti operativi sono dati dalla qualifica dei fornitori, delle forniture e la conseguente definizione di capitolati dettagliati.

Le casistiche possono essere diverse ma riconducibili a due tipologie principali: materie destinate alla successiva lavorazione (es. olive, frumento, ecc.), oppure materie destinate al commercio tal quale (es. prodotti ortofrutticoli in genere).

Materie tal quale

In questo caso la criticità è nel mantenimento dei requisiti in ingresso, non dovendo crearne dei nuovi mediante processo. In particolare aspetti quali l'origine territoriale o la classificazione merceologica (es. categoria) devono mantenere il loro identificativo nelle varie fasi di manipolazione, conservazione, selezione o calibratura. Ulteriore elemento di attenzione è rappresentato dalla garanzia di sicurezza in termini di prodotto non contaminato. In modo tale che la conformità rispetto al requisito "sicurezza", in termini ad esempio di igiene o contenuto di fitofarmaci, sia verificato/validato in ingresso e conservato alla stessa stregua di altri.

Materie processate

In questo secondo caso la situazione diventa più complessa, in quanto alla caratteristica delle materie prime deve essere aggiunto il risultato del processo produttivo, che ha come conseguenza una specifica definizione merceologica. Il requisito è quindi "creato" dal processo. Un dato alimento può inoltre essere oggetto sia di una norma di processo (es. produzione solo con mezzi meccanici); ma anche di specifiche di prodotto risultato della lavorazione (es. olio molito "a freddo"). Il monitoraggio del processo si somma quindi alle specifiche tecniche delle materie prime al fine di garantire il raggiungimento dell'obiettivo.

I processi

Le lavorazioni, pertanto, saranno mirate all'ottenimento di un prodotto che corrisponda alle specifiche del mercato. I processi, mediante diagrammi o metodologie analoghe, andranno distinti nelle singole fasi, analizzando per ognuna le criticità che possono determinare la perdita del requisito o i punti di forza che lo possono garantire. In questa analisi il monitoraggio e la tracciabilità non solo dei materiali ma anche degli eventi diventa la metodologia applicabile a garanzia del risultato.

L'etichettatura

Non può che derivare da una corretta indagine normativa del prodotto ("regole di comunicazione"), indicando in

forma leale e oggettiva ciò che il prodotto esprime in termini di risultato delle diverse componenti produttive, materiali e processi. Particolare attenzione va posta alla configurazione delle menzioni riportate, indicando tutte quelle obbligatorie, garantendo con sistemi di registrazione quelle volontarie, fornendo significato tecnico a quelle valorizzanti. L'etichetta del prodotto, in quanto presentazione al mercato di un contenuto tecnico, deve essere definita con cura e gestita mediante approvazione formale da parte dei responsabili.

Il rilascio del prodotto

E' la fase finale. Terminato il percorso, effettuate le verifiche, sciolti gli eventuali dubbi il prodotto può essere rilasciato per decisione consapevole e atto formale. La liberalizzazione di un lotto ha come fondamento tecnico la consapevolezza che questo risponde a tutte le specifiche richieste dal mercato, per quanto attiene sia la componente normativa che quella definita dal capitolato con i clienti. I controlli a chiusura del ciclo riepilogano a quelli effettuati sulle materie e sul processo al fine di validare la conformità del prodotto agli obiettivi e standard prefissati.

Lo schema operativo

In termini pratici la metodologia inerente la tenuta legale, fino ad ora teorizzata, può trovare applicazione secondo uno schema del seguente tipo, fermo restando tutti i possibili adeguamenti a casi specifici.

- Definizione dei parametri merceologici del prodotto;
- Impostazione dello schema di gestione dei requisiti;
 - Analisi dei rischi,
 - Piano di campionamento,
 - Procedura di qualifica dei fornitori,
 - Procedura di definizione delle forniture (capitolato) e dei controlli in ingresso,
 - Procedura gestione delle non conformità dei materiali/processi /prodotti,
 - Tracciabilità dei requisiti in funzione dei materiali/processi (schede lavorazione),
- Procedura validazione etichette;
- Procedura di rilascio del prodotto;
- Test e verifiche interne (conformità legale, tracciabilità e bilanci di massa)

In riferimento alla tematica discussa, si terranno presso la Sala Meeting Conero, Hotel Concorde, Via Aspio Terme, 191 - 60021 Camerano (AN), una serie di incontri a carattere tecnico. Intervengono: Avv. Daniele Pisanello, Dott. Albanesi, Dr. Agr. Nicolò Passeri, Alessandro Pugliesi. Organizzazione a cura della Dott.ssa Antonella Malizia.



[Scarica la locandina >>](#)

30/01/2016.