



FIL-IDF: linee guida sulla gestione integrata della filiera



Comunicazione tra gli attori, controlli mirati, analisi dei pericoli lungo tutta la filiera per rendere più sicuro il latte e i prodotti lattiero-caseari

Spinta dai recenti scandali alimentari che hanno evidenziato la necessità della prevenzione di possibili adulterazioni del latte attraverso l'attuazione dei principi di gestione integrata della filiera, l'International Dairy Federation (IDF) ha rilasciato una nuova pubblicazione. Il Bollettino n. 449/2011, dal titolo "Integrated Supply Chain Management" fornisce i principi sulla gestione integrata della filiera, le linee guida per l'integrità del latte fornito ed esempi di approcci e strumenti. Secondo le intenzioni della FIL-IDF questa guida consentirà di rafforzare ulteriormente la fiducia dei consumatori nella capacità del settore latte di garantire prodotti sicuri. Commentando la guida, Richard Doyle, presidente FIL-IDF, ha dichiarato: «Sono molto contento del ruolo di leadership che la FIL-IDF sta giocando per affrontare la necessità di mettere in atto procedure e sistemi più efficaci. Queste linee guida for-

niscono un approccio pratico da parte di esperti in tutta la filiera lattiero-casearia». Claus Heggum, capo della task force incaricata della pubblicazione, ha spiegato che: «Dopo la crisi melamina nel 2008, la FIL-IDF ha lanciato due iniziative in parallelo. La prima in merito allo sviluppo di uno standard internazionale per la determinazione di melamina e acido cianurico in latte, latticini e latte artificiale (ISO/TS 15495 | IDF/RM 230:2010). La seconda, invece, mira ad anticipare altre azioni che possano compromettere l'integrità del latte nella catena di fornitura con lo sviluppo di queste linee guida».

Le linee guida

I dieci principi che costituiscono le linee guida sono i seguenti.

Principio n. 1. Ogni lotto di alimento pronto al consumo (RTE-ready to eat) deve avere una sua unica filiera.

Principio n. 2. Comunicazione effettiva fra

gli attori della filiera, autorità dedite ai controlli comprese. Conoscere il destino della materia prima (per esempio, il latte) rende più facile l'identificazione dei rischi e il controllo dei pericoli.

Principio n. 3. Tutti gli attori della filiera devono essere in grado di sapere la natura e l'impatto dei pericoli legati a ogni passo della filiera produttiva e controllare i pericoli nei livelli di cui sono responsabili.

Principio n. 4. I fornitori di ingredienti, materie prime (per esempio, il latte) e servizi dovrebbero essere accettati solo se in grado di soddisfare i requisiti richiesti e di eseguire le procedure approvate e concordate (per esempio, certificazione ISO 22000).

Principio n. 5. I pericoli identificati come rilevanti dovrebbero essere verificati in tutti quei livelli in cui il controllo è maggiormente efficiente al fine di garantire la sicurezza migliore dell'alimento. L'ICM (Integrated Chain Management) dovrebbe essere considerato come un sistema

Parità di condizioni per tutti gli operatori

Giovanni Rossi, presidente di Latteitalia

«Il tema della sicurezza alimentare e del governo razionale dell'intera catena produttiva per conseguire questo irrinunciabile obiettivo è di estrema attualità, considerati gli eventi che di frequente riguardano il settore alimentare in generale e, talvolta, quello del latte e dei suoi derivati. Noi produttori europei di latte siamo sottoposti a una delle più rigorose e puntuali legislazioni in materia di igiene e sicurezza che comportano obblighi, prescrizioni, requisiti qualitativi, quantitativi e comportamentali efficaci dal punto di vista dei risultati raggiunti, ma nello stesso tempo anche costosi per noi allevatori, costretti a sobbarcarci gli oneri di adeguamento. La sicurezza è un risultato che necessita investimenti infrastrutturali in azienda e comportamenti irreprensibili da parte degli uomini che vi lavorano. In tanti anni ci siamo progressivamente adeguati agli standard europei. Tutti gli allevatori ricordano la direttiva 46 del 1992, poi sostituita con il Pacchetto igiene nel 2004. La definizione a livello internazionale di uno standard di riferimento per la gestione integrata della

filiera, emanato da un organismo autorevole come la FIL-IDF, è un passo importante verso l'innalzamento complessivo dei livelli di sicurezza alimentare e verso la reciprocità delle regole e la parità di condizioni tra tutti gli operatori. Il tema delle adulterazioni poi per noi produttori italiani è di primaria importanza; però vorremmo che si parlasse non solo delle adulterazioni che abbattano i livelli di sicurezza alimentare, ma anche di quelle che ingannano e distorcono le scelte dei consumatori.

Mi riferisco all'utilizzo improprio dei termini e dei nomi di prodotti che richiamano produzioni di pregio. Insomma, ci deve essere un "gioco leale" nella filiera lattiero-casearia a livello globale, non solo ai fini della food safety, ma pure per una sana competizione tra le imprese e per una trasparente comunicazione verso i consumatori. Gli allevatori italiani sono pronti a mettere in atto tutto ciò che è necessario per migliorare ancora le prestazioni igieniche e sanitarie, ma ad alcune condizioni. In primo luogo che vi sia reciprocità e che le regole siano applicate a ogni livello, pena il blocco della possibilità



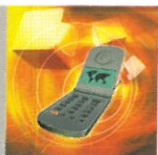
di esportare per i Paesi che non assicurano gli standard richiesti. Inoltre, i nuovi requisiti non devono comportare un inutile aumento dei costi amministrativi e burocratici a carico delle aziende. Infine, vi devono essere deroghe specifiche per tenere conto di certe particolari situazioni, come le produzioni montane, le piccole aziende, i disciplinari dei prodotti tradizionali».

Haccp orizzontale lungo la filiera in collegamento e supporto con i sistemi Haccp verticali o i sistemi di buone pratiche igieniche applicati in ogni livello della filiera.

Principio n. 6. Responsabilità condivise. Il responsabile di ogni singolo anello della catena ha la primaria responsabilità di incontrare le richieste riguardo la sicurezza dei prodotti e dei servizi quando essi sono forniti all'anello successivo. In particolare, i fornitori di latte devono controllare che le pratiche agricole, igieniche, veterinarie e zootecniche siano state assolte secondo quanto stabilito e comunicarle alle aziende di trasformazione.

Principio n. 7. Criteri di accettazione. I responsabili della produzione degli alimenti pronti al consumo devono stabilire i criteri di accettazione delle materie prime e degli ingredienti, sotto forma di PO (performance objectives – attuazione degli obiettivi) o MC (microbiological criteria – criteri microbiologici).





Cooperazione tra tutti i soggetti della filiera

Diego Balduzzi, responsabile tecnico Caa Cia Lombardia Srl - Confederazione italiana agricoltori della Lombardia

«Il mercato dei prodotti lattiero-caseari è stato caratterizzato in questi ultimi anni da inedite dinamiche di scala mondiale. La domanda dei Paesi asiatici in crescita annuale a ritmo di percentuali a due cifre, l'ingresso di nuovi soggetti economici, i processi di concentrazione produttiva sono tra gli elementi che stanno ridisegnando il volto della produzione lattiera. Nonostante la crisi economico-finanziaria, il mercato del latte e dei suoi derivati mantiene livelli di crescita e di mobilità con ritmi sconosciuti in passato, con evoluzioni repentine che hanno scardinato in poco tempo i tradizionali sistemi comunitari di protezione. In questo scenario diventa dunque sempre più strategico il consolidarsi di un approccio di filiera nelle diverse fasi produttive e distributive, un contesto in cui la sicurezza alimentare diventa elemento fondamentale per operare sui mercati in maniera trasparente, scongiurando crisi e "scandali". Le vicende che si sono susseguite in questi anni, dalla Bse sino al recente caso legato alla contaminazione da *E. coli* passando per le adulterazioni da melamina nel latte cinese, hanno dimostrato come un intero settore produttivo possa essere messo al tappeto da questioni legate alla sicurezza alimentare. È da accogliere quindi positivamente l'intervento della FIL-IDF che propone su scala mondiale un

modello di gestione integrata della filiera per gli aspetti di sicurezza alimentare, rafforzando principi di cooperazione e interazione tra tutti i soggetti coinvolti, dagli allevatori sino alla fase distributiva. Nei prossimi mesi si concluderà il sofferto iter legislativo comunitario che porterà alla definizione del "Pacchetto latte". Un quadro normativo comunitario potrà essere utile per rinsaldare le relazioni interprofessionali nel settore lattiero-caseario, in Italia da troppo tempo sporadiche e sfilacciate. È evidente, tuttavia, che servirà innanzitutto uno scatto di tutti i soggetti interessati per costruire innovativi modelli di rapporti tra i soggetti della filiera. Sinora hanno, infatti, spesso prevalso interessi immediati, legati alla contingenza, senza un reale progetto condiviso per il settore lattiero-caseario italiano. La Confederazione italiana agricoltori propone invece da tempo agli attori della filiera e alle istituzioni pubbliche la definizione di un Piano d'azione per il settore lattiero del nostro paese. Un Piano in cui i temi della sicurezza e della qualità delle produzioni si intersecano come elementi irrinunciabili per le strategie di sviluppo e di mercato. Lo scorso ottobre il congresso della Federazione internazionale del Latte è stato ospitato a Parma, nel cuore



della pianura padana che costituisce il centro del grande patrimonio caseario italiano. Anche sullo stimolo di queste occasioni, l'impegno di tutti dovrà dunque rivolto al raggiungimento di un livello e una qualità delle relazioni interprofessionali adeguati all'importanza della produzione di latte italiana».



Principio n. 8. L'attuazione delle misure di controllo, applicate a ogni anello della filiera, dovrebbe essere adattata in modo che i prodotti possano ottemperare ai livelli di sicurezza richiesti e comunicati al livello successivo.

Principio n. 9. Cooperazione di organizzazioni. Costituzione e mantenimento di strutture regionali, nazionali e internazionali per la gestione integrata della sicurezza alimentare, per esempio: GMP, Haccp, Good feeding practices, Good hygienic practices, metodi di analisi armonizzati ecc. Queste pratiche dovrebbero essere esaminate e utilizzate dalle organizzazioni coinvolte nelle filiere alimentari.

Principio n. 10. Le autorità competenti dovrebbero supportare la cooperazione tra le diverse organizzazioni attraverso attività che incoraggiano la partecipazione di imprese e settori (per esempio, il riconoscimento di sistemi Haccp concordati tra imprese per indirizzare il controllo dei pericoli in determinati punti della

Necessaria una maggiore collaborazione internazionale

Confagricoltura

«Le politiche comunitarie inerenti l'approvvigionamento e la sicurezza alimentare si sono evolute nel tempo. Dalla nascita della Comunità economica europea incentrandosi inizialmente sulla food security, vale a dire una produzione improntata a garantire l'approvvigionamento alimentare, e solo successivamente sulla food safety, atta ad assicurare la qualità degli alimenti da un punto di vista sanitario per salvaguardare la salute dei consumatori. Il mondo del latte di certo non è stato estraneo a questi cambiamenti, garantendo la massima trasparenza, controllo e salubrità delle proprie produzioni. Dopo aver applicato sistemi di autocontrollo (Haccp), sistemi di certificazione (ISO) e rigidi accertamenti sanitari, attualmente gli sforzi sono incentrati sul controllo dei fenomeni fraudolenti, che compromettono la salute dei consumatori e la credibilità di un'intera filiera produttiva. Utile per questo è l'iniziativa dell'International Dairy Federation (IDF) che

ha pubblicato delle linee guida sulla "Gestione integrata della Supply Chain". Il documento espone chiaramente come sia necessaria una collaborazione tra le componenti della filiera, favorendo lo scambio di informazioni, e una più ampia conoscenza delle problematiche a monte e a valle della produzione per individuare meglio i punti critici del processo produttivo. Ciò non esula giustamente da responsabilizzare maggiormente gli operatori nei casi di difficoltà legate ai prodotti rispetto anche agli altri operatori della filiera. Le sanitarie in Europa oramai raramente sono attribuibili a errori accidentali o mancanze nei processi di produzione e sistemi di controllo, ma sono sempre più legati a fenomeni di deliberata adulterazione dell'alimento, come evidenziato dalla stessa FIL-IDF. Nel documento sono illustrate le attuali analisi atte a svelare eventuali adulterazioni del latte. Un aumento del sistema di autocontrollo, che prevede maggiori esami o certificazioni, causa un aumento dei costi che già pesano gravemente

sugli operatori della filiera lattiero-casearia. C'è da chiedersi, quindi, se in un momento di così ampia crisi mondiale in cui hanno sempre maggior mercato i prodotti a più basso costo, derivanti da aree del mondo dove le norme sono meno stringenti e i costi di produzione inferiori, quanto questa politica, se pur corretta, non debba essere garantita, anziché dagli operatori del settore, da maggiori e ferrei controlli da parte del sistema sanitario. La problematica nasce anche dalle differenze di norme e applicazione delle stesse a livello mondiale. Sarebbe quindi utile creare una maggiore collaborazione internazionale per equiparare le normative e rendere più stringenti le misure di controllo. L'Italia è un Paese leader in questo campo e auspichiamo che l'Europa e i Paesi extra-UE raggiungano lo stesso livello di attenzione alla sicurezza alimentare. Bisogna perseguire gli adulteratori con pene più severe, soprattutto per chi mette a repentaglio la salute dei consumatori, e non continuare a gravare su chi le regole le rispetta».

filiera con un'ottimizzazione dell'efficacia). Questi principi si applicano lungo tutta la filiera e quindi anche ai fornitori di latte. Il documento è basato sul Codice Codex delle pratiche igieniche per il latte e i prodotti lattiero-caseari (CAC/RCP 57-2004 - Codex Code of hygienic practice for milk and milk products). In particolar modo il Bollettino

FIL-IDF indica come fondamentali per i fornitori di latte i principi 2, 3, 4, 6 e 10.

Il documento precisa anche le analisi che dovrebbero essere adottate per il controllo di possibili adulterazioni: il bilancio di massa (quantità di grassi, proteine, lattosio, minerali e acqua nel latte analizzato), il profilo di grassi (in particolari gli acidi grassi tipici del

latte vaccino), la quantità di azoto proteico, il punto di congelamento, il profilo microbiologico e l'analisi infrarosso con trasformata di Fourier (FTIR). Nell'inchiesta di questo mese abbiamo chiesto a Latteitalia, CIA, Confagricoltura e Adiconsum un commento sul Bollettino 449 e le possibili implicazioni future.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Favorevoli all'iniziativa della FIL-IDF

Pietro Giordano, segretario generale Adiconsum

«Nessuno aveva mai supposto che si potesse arrivare ad aggiungere del latte annacquato con un composto - generalmente usato per produrre polimeri plastici, fertilizzanti, colle e inchiostri - al fine di far sembrare regolare il suo tenore proteico. Nessuno aveva immaginato che poi con il latte così adulterato si potessero addirittura preparare delle formule per lattanti. Eppure, nel 2008, tutto questo è accaduto: oltre 300.000 persone intossicate, almeno sei bambini morti, bancarotta della più importante azienda lattiera cinese, richiami in tutto il mondo di prodotti che utilizzavano ingredienti contaminati. Quello che può passare per una mente criminale, purtroppo, è spesso oltre la portata dell'immaginazione di chi deve farsi carico

della tutela della collettività. Per questo non possiamo che accogliere con favore il prezioso lavoro svolto dall'International Dairy Federation che, non limitandosi alla pur importante messa a punto di un nuovo standard per la determinazione della presenza di melamina e acido cianidrico nel latte, con la pubblicazione di queste nuove linee guida si misura con la necessità di mettere in atto procedure e sistemi di sicurezza più efficaci, tentando in qualche modo di anticipare eventuali altre azioni criminali che possano compromettere in futuro la sicurezza del latte e dei suoi derivati. In particolare, è apprezzabile l'indicazione di adottare come controllo di routine l'analisi infrarosso con trasformata di Fourier (FTIR), che consente la rilevazione di un numero illimitato di



potenziali adulteranti, sia noti sia sconosciuti, e che applicata sistematicamente può contribuire in maniera significativa alla sicurezza di tutte le produzioni lattiero-casearie».