

DOSSIER

Certificazioni

Standard a supporto di trend emergenti e non



Angela Evangelista

BRCGS, cosa cambia con la nuova versione 36

Debora Del Gais

Tracce di allergeni animali nei prodotti vegani 44

Maria Sole Facioni, Simona Dominici, Fabio Sciacca, Francesca Marescotti e Susi Burgalassi

Senza lattosio, il valore della certificazione 51

BRCGS, cosa cambia con la nuova versione

La 9ª è applicabile dal 1° febbraio di quest'anno

di *Angela Evangelista*

Esperta di Regolatorio e Sicurezza alimentare

Gli obiettivi, i vantaggi e i requisiti aggiunti, modificati o integrati, all'insegna di una maggiore attenzione all'impegno della direzione aziendale, l'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo e il Sistema di Gestione della Sicurezza alimentare e della Qualità

Lo scorso agosto è stata pubblicata la nuova versione dello standard BRCGS. A partire da questa data, le aziende del settore agroalimentare già certificate e che applicano i requisiti di tale standard stanno lavorando per adeguare e integrare il proprio Sistema di Gestione della Sicurezza alimentare e della Qualità. Alcune novità sono chiare, altre sembrano di più difficile applicazione. Cerchiamo di fare chiarezza, "ripassando" prima cos'è lo standard BRCGS e quali vantaggi può portare alle aziende, per poi approfondire tutti i suoi cambiamenti.

Cos'è il BRCGS e quali sono i suoi vantaggi

Il BRCGS è uno degli standard internazionali riconosciuto dal GFSI (Global Food Safety Initiative) e applicabile alle aziende agroalimentari che effettuano una "trasformazione" di prodotto (sia food sia pet food sia mangime).

I suoi obiettivi sono:

- raggiungere un alto livello di sicurezza alimentare;
- garantire un sempre elevato livello di qualità dei processi produttivi e dei prodotti.

Lo standard ribadisce anche l'importanza di prestare attenzione a rispettare le specifiche richieste dei clienti e assicurare l'autenticità del prodotto. Essere certificato secondo il BRCGS – così come per gli altri standard riconosciuti dal GFSI – può portare notevoli vantaggi ad un'azienda, primo fra tutti il raggiungimento di alcuni clienti e mercati che ne fanno richiesta esplicita e vincolante (come, per esempio, le maggiori insegne della grande distribuzione organizzata, le aziende di trasformazione già certificate che utilizzano semilavorati o materie prime confezionate, diversi mercati esteri).

La certificazione, inoltre, ottenuta grazie alla verifica di un ente di certificazione terzo e indipendente, permette di:



- comunicare il proprio impegno sulla sicurezza alimentare;
- implementare e applicare un Sistema di Gestione della Sicurezza alimentare e della Qualità che sia in grado di anticipare il verificarsi di eventi che possano mettere a rischio sia la salute del consumatore sia l'immagine del brand aziendale;
- implementare un sistema che permetta anche di avere una gestione efficiente della catena di approvvigionamento (supply chain), elevando, quindi, l'affidabilità complessiva di tutta la catena di fornitura.

Come per tutte le revisioni degli standard globali, è stato previsto un periodo di transizione tra la pubblicazione e la piena attuazione dello standard.

La certificazione di conformità alla 9ª edizione decorre dal 1º febbraio 2023. Tutti i certificati emessi a fronte di audit effettuati dopo tale data sono condotti sulla base di questa nuova edizione.

È importante ricordare che per lo standard BRCGS sono considerati fondamentali¹ i seguenti requisiti:

- impegno della direzione aziendale e miglioramento continuo (1.1);
- il Piano di Sicurezza alimentare – Haccp (2);
- audit interni (3.4);
- gestione dei fornitori di materie prime e imballaggi (3.5.1);
- azioni correttive e preventive (3.7);
- tracciabilità (3.9);
- layout, flusso del prodotto e segregazione (4.3);

¹ Il mancato adempimento di un requisito fondamentale (ossia una non conformità maggiore) comporta che il sito non possa conseguire la certificazione (nel caso di un audit iniziale) oppure provoca la revoca della certificazione (nel caso di audit successivi). L'identificazione di una non conformità maggiore richiede, inoltre, lo svolgimento di un ulteriore audit per confermare l'effettivo ripristino della conformità.

- ordine e igiene (4.11);
- gestione degli allergeni (5.3);
- controllo delle operazioni (6.1);
- etichettatura e controllo della confezione (6.2);
- formazione: aree destinate a movimentazione di materie prime, preparazione, trasformazione, confezionamento e stoccaggio (7.1).

Per una corretta e semplice lettura dello standard, inoltre, lo standard BRCGS ha deciso di mantenere la sua codifica di colore attribuita ai requisiti:

- audit delle registrazioni, dei sistemi e della documentazione: colore verde;
- audit delle strutture di produzione e delle buone prassi di fabbricazione: colore giallo;
- requisiti verificati in entrambi i casi: tutti e due i colori.

È importante sottolineare fin da subito che, nella

lettura dello standard e delle sue modifiche, bisognerà fare attenzione anche al codice colore dei requisiti: in alcuni casi, infatti, questo è cambiato, prevedendo il doppio colore, significando, quindi, che il requisito verrà valutato sia in campo sia a livello documentale.

Perché la necessità di una nuova versione

Le necessità di un aggiornamento dello standard sono molteplici:

- garantire una maggiore applicabilità e compatibilità con i Principi generali di Igiene alimentare del Codex Alimentarius;
- garantire un maggiore allineamento con le richieste della Global Food Safety Initiative (Gfsi);
- incoraggiare l'ulteriore sviluppo di una Cultura della Sicurezza alimentare e la comprensione





©www.shutterstock.com

della sua importanza all'interno di un'azienda del settore agroalimentare;

- ampliare le opzioni di audit, includendo l'utilizzo delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione (lct);
- aggiornare i requisiti relativi alle attività critiche per la sicurezza dei prodotti, tra cui emergono sicuramente gli audit interni, l'analisi delle cause profonde (root cause analysis), le azioni preventive e la gestione degli incidenti;
- approfondire e fornire maggiore chiarezza alle aziende che si occupano di prima trasformazione di prodotti di origine animale e che producono mangimi animali.

Da queste necessità nascono una serie di nuovi requisiti o di integrazioni/modifiche di quelli già esistenti che mostrano sempre più attenzione all'impegno della direzione aziendale (che deve essere parte attiva di tutta l'implementazione e l'applicazione del sistema), all'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (Haccp) e al Sistema di Gestione della Sicurezza alimentare e della Qualità.

Le novità della 9ª edizione

Passiamo, quindi, a vedere quelle che sono state le principali novità dello standard, affrontando ed esaminando requisito per requisito.

Modalità di esecuzione degli audit

Partiamo innanzitutto dalle modalità di esecuzione degli audit: si aggiunge la possibilità di eseguire l'audit annunciato con modalità mista ("blended"), sfruttando le tecnologie dell'informazione e della comunicazione (lct) così da integrare e prevedere nel processo di audit la valutazione da remoto. In questo caso, l'audit viene suddiviso in due parti distinte:

- un primo audit da remoto (che si concentrerà sulla verifica delle informazioni documentate); a questo farà poi seguito
- un audit in presenza, che invece verterà soprattutto sulla verifica delle aree produttive e di stoccaggio. Questa tipologia di audit sarà possibile solo in caso in cui l'azienda dimostri

la disponibilità di tecnologie a distanza presso il sito. È importante ricordare che tale modalità si può richiedere solo in caso di rinnovo e non in caso di prima certificazione. Vale anche in questo caso, inoltre, il principio che, anche se in regime annunciato, uno degli audit del triennio dovrà essere effettuato in modalità non annunciato.

Impegno della direzione aziendale (capitolo 1)

Uno degli aspetti centrali della nuova edizione è proprio il tema della cultura sulla qualità e sicurezza alimentare e il ruolo chiave che nello svilupparla ed elevarla di livello ha l'alta direzione aziendale. Viene prevista innanzitutto la necessità di integrare la politica aziendale con un chiaro riferimento alla Cultura della Sicurezza alimentare. Si passa quindi alla necessità di implementare un piano per svilupparla e migliorarla. Tale piano – che dovrà essere rivisto e riesaminato almeno annualmente – deve

prevedere l'elenco delle attività che si intende portare avanti, le risorse necessarie e le figure coinvolte e responsabili per farlo, la tempistica per il raggiungimento e il suo monitoraggio. Nello stesso requisito si sottolinea e amplifica l'importanza sia della cultura sia dell'autenticità dei prodotti (altro tema chiave al centro di questa edizione), sia nell'ambito del riesame aziendale sia in quello dei meeting della direzione, a dimostrazione anche in questo caso del ruolo chiave e soprattutto attivo che questa deve avere anche per quanto riguarda la sicurezza alimentare.

A tal proposito, viene anche esplicitato che durante l'audit dovrà essere un rappresentante della direzione ad esporre il Piano della Cultura sulla Qualità e Sicurezza alimentare aziendale. Al punto 1.2.2, poi, si pone l'attenzione sul fatto che tutto il personale sia consapevole delle proprie responsabilità e anche qui il compito di ottenere questa consapevolezza passa per la direzione aziendale.

Fondamentale ricordare, inoltre, che l'azienda



può ricorrere a consulenti esterni, ma comunque la gestione ordinaria del sistema di sicurezza alimentare deve ricadere sotto la responsabilità dell'organizzazione.

Il Piano di Sicurezza alimentare (capitolo 2)

Questo capitolo non vede grandi modifiche o integrazioni, se non la maggiore specifica sulla necessità di validare il diagramma di flusso durante l'audit in campo almeno annualmente, ma comunque ad ogni cambiamento di processo per garantire che ogni modifica sia stata realmente presa in considerazione ed eventuali potenziali nuovi pericoli valutati.

Si enfatizza, inoltre, la necessità della validazione non solo della efficace gestione dei punti critici di controllo, ma anche delle fasi in cui il controllo di uno specifico pericolo per la sicurezza alimentare è raggiunto attraverso programmi di prerequisiti (vedi sezione 2.2) o misure di controllo. È importante che questa validazione – non obbligatoria per tutti i programmi di prerequisiti, ma solo per quelli applicati per il controllo di un pericolo specifico – sia documentata e che l'adeguatezza sia convalidata dal sito.

Si accentua poi la necessità della validazione di nuovi processi: i piani Haccp o di sicurezza alimentare devono essere validati prima di apportare qualunque modifica che potrebbe pregiudicare la sicurezza del prodotto in modo da garantire che il piano sia in grado di controllare efficacemente i pericoli identificati prima dell'implementazione stessa.

Sistema di Gestione della Sicurezza alimentare e della Qualità (capitolo 3)

Integrazioni importanti in questo capitolo riguardano la pianificazione ed esecuzione degli audit interni e delle verifiche interne mensili, già previste nelle precedenti versioni. Viene data maggiore enfasi alla valutazione del numero di giornate in cui effettuare l'audit interno, basandosi su una vera valutazione del rischio (risk assessment): un aspetto già previsto nella precedente versione, ma che aveva ricevuto scarsa risposta dalle aziende.

Si aggiunge la possibilità di eseguire l'audit annunciato con modalità mista, sfruttando le tecnologie Ict

Per quanto riguarda gli aspetti relativi alla qualificazione dei fornitori, si precisa che, laddove il fornitore venga qualificato con audit di II parte, questo debba prevedere anche la verifica e valutazione della Food Fraud e della Food Defense e della loro gestione in maniera esplicita.

Per quanto riguarda i fornitori di servizi – per i quali ricordiamo è prevista sempre una qualifica stabilendo requisiti minimi in funzione del rischio – viene integrato l'elenco dei possibili servizi da prendere in considerazione, includendo quindi anche consulenti e docenti sulla sicurezza alimentare. Deve essere previsto un riesame delle performance anche di questi fornitori con cadenza almeno annuale.

Nell'ambito delle attività affidate ad aziende terze, lo standard si integra con due nuovi requisiti (3.5.4.4 e 3.5.4.5), che prevedono che anche i fornitori di attività in outsourcing e i processi da loro attuati vengano presi in esame nel Piano Haccp, così come tutti gli eventuali pericoli correlati.

Altro grande tema fondamentale nell'ambito della sicurezza alimentare che ha subito un'integrazione impattante riguarda quanto previsto dai requisiti 3.7.1 e 3.7.2, che si integrano con la necessità di attuare una completa analisi delle cause profonde in caso di non conformità, così da essere in grado di applicare la corretta azione correttiva.

Per quanto riguarda gli incidenti e la procedura di recall, il punto 3.11.4 viene infine integrato, prevedendo che l'organizzazione fornisca, entro 21 giorni, anche informazioni sufficienti per consentire all'organismo di certificazione di valutare gli eventuali effetti dell'incidente sulla validità del certificato. Come minimo, queste informazioni devono includere le azioni correttive adottate, l'analisi delle cause profonde (*root cause analysis*) e un piano di azioni preventive.

Standard del sito (capitolo 4)

La prima grande modifica riguarda la distinzione netta, in due punti separati, tra Site Security e Food Defense, ribadendo così il diverso significato delle due terminologie.

Lo standard, inoltre, inserisce un nuovo requisito, il 4.2.1, in merito alla necessità di consapevolezza e competenza delle persone coinvolte nella valutazione dei rischi e nella redazione del piano di Food Defense.

In merito alla struttura, viene integrato un requisito specifico sulla gestione e manutenzione delle tende a strisce in plastica.

Importanti modifiche riguardano la gestione dei macchinari che non sono di uso comune o di quelli che devono essere riposizionati in linea a seguito di interventi di manutenzione, così come la gestione di nuovi macchinari e attrezzature acquistate: sarà necessario specificare in procedura le responsabilità e le modalità di gestione.

Nell'ambito del controllo di sostanze chimiche, vengono integrati i processi di gestione e utilizzo, comprendendo le procedure per la gestione di eventuali fuoriuscite e per lo smaltimento e recupero sicuro di prodotti chimici obsoleti e di contenitori di sostanze chimiche vuoti.

Nell'ambito, invece, del pericolo fisico, un nuovo requisito (il 4.10.3.5) viene completamente dedicato alla gestione delle macchine X-ray, per garantire che venga effettuata la completa verifica della sua efficacia.

Maggiori specifiche dovranno essere fornite in merito alla gestione e qualificazione dei fornitori di trasporto e logistica, come previsto nel requisito 4.16.6.

Controllo del prodotto (capitolo 5)

Per quanto riguarda le novità sul controllo del prodotto, la prima riguarda la progettazione di nuovi prodotti: il requisito è stato integrato prevedendo specifiche sulla formalizzazione del processo di progettazione, così da evitare di dimenticare aspetti importanti che debbano essere considerati. Nell'ambito delle frodi, invece, diventa fondamentale la competenza del personale coinvolto nella valutazione della vulnerabilità e nella conoscenza delle materie prime utilizzate. La valutazione della



Viene effettuata una distinzione netta tra Site Security e Food Defense

vulnerabilità dovrà inoltre essere revisionata in caso di cambiamenti di materie prime, nuovi rischi emergenti o incidenti e allerte conclamate che riguardano materie prime in uso.

In caso di claim in etichetta, l'azienda deve essere in grado di dimostrare la veridicità dello stesso validandolo e documentandolo, così come dovrà effettuare un controllo per garantire l'integrità del claim.

Integrazioni sparse sono state apportate al capitolo 5.6 in merito ai laboratori on site e al 5.8 in merito alla produzione di mangimi (che vengono aggiunti, quindi, come categoria al pet food).

Completamente nuovo è invece il capitolo 5.9 dedicato alla prima trasformazione di prodotti di origine animale: i requisiti previsti in questo capitolo si aggiungono, quindi, agli altri dello

standard laddove l'azienda effettui questo tipo di trasformazione.

Controllo del processo (capitolo 6) e personale (capitolo 7)

Non sono state previste modifiche sostanziali in questi due capitoli.

Aree di alto rischio, alto controllo e alto controllo a temperatura ambiente nell'area di produzione (capitolo 8)

A parte qualche piccola integrazione qua e là nel capitolo, viene inserito un requisito a parte per la gestione delle pareti removibili, prevedendo la necessità di una procedura specifica che prenda in considerazione ogni possibile rischio di contaminazione. Altro requisito nuovo riguarda nello specifico la gestione delle attrezzature CIP (Cleaning in Place).

Requisiti per prodotti commercializzati (capitolo 9)

Laddove un'azienda di produzione/trasformazione effettui anche commercializzazione di

prodotti di terzi, il requisito 9 diventa applicabile. L'aspetto che particolarmente è stato interessato dalla nuova edizione del BRCGS riguarda il fatto che l'organizzazione dovrà predisporre un Piano Haccp o di Sicurezza alimentare espressamente concepito per i prodotti commercializzati gestiti nel sito oppure, in alternativa, integrare i prodotti commercializzati nel Piano Haccp o di Sicurezza alimentare esistente. Come minimo, ciò deve includere il ricevimento, lo stoccaggio e la distribuzione delle merci.

Come si evince da quanto scritto, le modifiche apportate a questo standard non sono state poche e spesso non sono di facile o immediata applicazione per le aziende. Si attendono, quindi, gli esiti delle certificazioni successive al 1° febbraio per valutare se i sistemi integrati e applicati saranno ritenuti, da parte del auditor, conformi con le richieste dello standard.

Si invitano ovviamente tutti i lettori ad un attento approfondimento dello standard per una maggiore comprensione dello stesso e per poter valutare le modifiche realmente necessarie da apportare al proprio Sistema di Gestione della Sicurezza alimentare e della Qualità.



Tracce di allergeni animali nei prodotti vegani

Cosa dicono le certificazioni, in assenza di norme armonizzate

di Debora Del Gais

Esperta di Regolatorio nel settore alimentare e mangimistico

Come gestire la possibile presenza di tracce di allergeni di origine animale nei prodotti vegani

44

Tra le tante emergenze legate alla sicurezza alimentare, di certo non mancano i richiami di alimenti dichiarati idonei per l'alimentazione vegana che contengono la presenza per contaminazione crociata (cross contamination) di allergeni che non sempre sono dichiarati correttamente in etichetta. Da ultimo, il caso di una consumatrice deceduta dopo aver mangiato un tiramisù dichiarato adatto ai vegani, ma che conteneva tracce di allergeni di origine animale quale il latte, non espressamente indicato né dichiarato in etichetta.

A seguito del tragico decesso di una consumatrice per una reazione avversa dopo aver consumato un alimento vegano in cui erano presenti tracce di latte non dichiarato in etichetta, oggi sono molteplici i prodotti richiamati per la stessa causa, come si evince anche consultando il sito del Ministero della Salute, il quale, in seguito anche a questo tragico evento, ha intensificato

i controlli in merito alla possibile presenza involontaria di allergeni, spesso non indicati in etichetta in maniera corretta.

La contaminazione crociata

La cross contamination, o contaminazione crociata, definita come il passaggio di sostanze chimiche, batteri, microrganismi o allergeni potenzialmente nocivi da un alimento ad un altro, è spesso favorita da:

- la non corretta gestione dei prerequisiti del Piano Haccp, quali, a mero titolo esemplificativo, la sanificazione dei locali di produzione e delle attrezzature, l'igiene del personale, la corretta manutenzione dei macchinari;
- il mancato rispetto del principio di "marcia in avanti" durante la produzione di alimenti e bevande, ossia l'avanzamento di un prodotto nelle diverse fasi di lavorazione, evitando sempre che torni indietro;
- una non corretta gestione della separazione della zona "sporca" da quella pulita.

In questo contesto, si inserisce la questione della corretta indicazione della possibile presenza



in tracce di allergeni negli alimenti, ad oggi ancora alquanto spinosa e che ha portato la Commissione europea a valutare un'armonizzazione di tale indicazione, senza però arrivare al risultato sperato dagli operatori del settore

alimentare (Osa), ossia l'emanazione di un regolamento ad hoc.

Ciò nonostante, il fatto che ad oggi non esista una norma armonizzata a livello comunitario per l'indicazione della possibile presenza in

tracce di allergeni in un prodotto – non derivanti, quindi, da ingredienti presenti in ricetta, ma soltanto da una possibile cross contamination tecnicamente inevitabile – non assolve gli Osa dalla sua omissione in etichetta. Allo stesso tempo, però, la presenza in etichetta della dicitura “il prodotto può contenere tracce di [...]” o “prodotto in uno stabilimento che lavora anche [...]” non può essere considerata come un disclaimer che solleva l’operatore dalla responsabilità giuridica. Gli Osa devono pertanto mantenere una corretta gestione del rischio derivante da possibili cross contamination di allergeni in azienda, facendo una valutazione del rischio effettivo che il prodotto possa contenere tracce di allergeni diversi da quelli dichiarati in etichetta. Nel caso in cui tale valutazione evidenzii effettivamente una possibile presenza nel prodotto di tracce di altri allergeni, sarà necessario indicarla in etichetta. Occorre tuttavia specificare e ricordare anche

cosa si intenda per presenza in tracce, vale a dire la presenza involontaria, in quantità ridotta, di una sostanza che può essere presente nel prodotto finito, dovuta per esempio al fatto che nello stesso stabilimento si trattano alimenti o bevande che contengono altri allergeni.

Allergeni animali in prodotti vegani

La questione circa la gestione degli allergeni presenti in tracce diventa particolarmente complessa nel caso in cui tale indicazione vada inserita nell’etichetta di un prodotto classificato come vegano nel quale, però, possono essere presenti tracce di allergeni di origine animale. Come ben sappiamo, attualmente nell’Unione europea manca ancora una definizione normativa armonizzata di prodotto “vegano”. Gli operatori che vogliono immettere sul mercato





©www.shutterstock.com

prodotti che vantano di essere vegani dovranno quindi fare riferimento alla definizione riportata nei disciplinari di certificazione, oramai condivisa dalla maggior parte degli enti certificatori europei, così come indicata nello standard del 2019¹, riportato all'attenzione della Commissione europea dagli enti vegani al fine di elaborare un regolamento specifico.

L'indicazione vegano e vegetariano sulle etichette dei prodotti è in costante crescita da alcuni anni, in virtù di un sempre maggior numero di consumatori scelgono questo tipo di alimentazione non necessariamente per questioni etiche, ma anche per motivi salutistici, quali intolleranze ed allergie a determinati ingredienti.

Di conseguenza, sorge naturale chiedersi se un prodotto possa essere considerato vegano anche se presenta possibili tracce di allergeni di origine animale. La risposta è sì; tutti gli standard vegani, infatti, riportano che è ammissibile l'indicazione "può contenere tracce di [...]" in

Un prodotto può essere considerato vegano anche se presenta possibili tracce di allergeni di origine animale

etichetta, a patto che non sia riferita agli ingredienti presenti in formula; è inoltre richiesto che in ogni caso vengano applicate in azienda tutte le misure preventive atte a prevenire, per quanto possibile, le contaminazioni con allergeni di origine animale che possono entrare direttamente o indirettamente all'interno dello stabilimento di produzione. Pertanto, l'indicazione in etichetta "può contenere tracce di [...]" non solo è ammessa dagli standard vegani, ma è anche un'informazione necessaria che, per

¹ Vedi www.veganok.com/report/vegan_standard_ENGLISH.pdf

quanto possa essere considerata negativa nei confronti delle aspettative sul prodotto da parte del consumatore finale, non può essere omessa, al fine di informare correttamente i consumatori ed evitare che tali allergeni possano avere conseguenze anche gravi sulla loro salute.

Tutti gli standard di prodotti vegani e vegetariani tengono in considerazione le buone pratiche in riferimento alla corretta formazione degli Osa; se, per esempio, in una stessa azienda esistono due linee produttive che producono un alimento con e senza un determinato allergene di origine animale, prima di passare da una linea all'altra è necessario che l'operatore si cambi guanti, cuffia, calzari e camice al fine di evitare di trasportare possibili allergeni nella linea di prodotti senza quel determinato allergene. Allo stesso modo, l'azienda che vuole conseguire la certificazione inerente ad uno standard vegano o vegetariano dovrà altresì provare all'ente certificatore che adotta tutte le misure per evitare la cross contamination, qualora possa esserci questo rischio, tramite le corrette operazioni di pulizia

dell'impianto e dei macchinari tra la produzione di un prodotto che presenta allergeni ed uno che non ne contiene.

La corretta gestione degli allergeni in un'industria alimentare non è solo da valutarsi durante le fasi del processo produttivo, ma ha certamente un carattere più ampio. Pertanto, deve seguire tutta la linea, dall'approvvigionamento delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito. Può anche essere, infatti, che i prodotti che presentano allergeni e non siano trattati in aree separate e linee di produzione differenziate, ma se, invece, tutti i prodotti vengono convogliati alla stessa macchina confezionatrice è possibile che questi entrino in contatto con altri allergeni. Tale pratica, pertanto, deve essere tenuta in considerazione, specialmente nel Piano Haccp, e non è possibile classificarla come contaminazione involontaria poiché l'operatore era al corrente che utilizzando lo stesso macchinario il prodotto poteva venire in contatto con allergeni.





©www.shutterstock.com

La gestione del rischio nelle aziende di somministrazione

Se tutto ciò risulta essere particolarmente complesso nella gestione del rischio di cross contamination di allergeni per le aziende che producono alimenti, il discorso si amplia ancora di più nel caso di realtà che si occupano della somministrazione di alimenti e bevande, specialmente nel caso in cui non trattino solo alimenti vegani e vegetariani, ma anche convenzionali. In tali realtà, le procedure di gestione degli allergeni possono risultare piuttosto complesse. Queste dovranno essere specifiche, in base al tipo di realtà e in base al fatto che l'attività si approvvigioni di soli ingredienti e materie prime, lasciando la completa produzione dell'alimento all'interno

dell'attività, o se, invece, oltre all'approvvigionamento delle materie prime acquisti anche prodotti già preconfezionati da somministrare nel locale. In entrambi i casi, è responsabilità dell'Osa prendere visione di tutta la documentazione inerente agli alimenti ricevuta dal fornitore, specialmente in riferimento agli allergeni, in modo tale da riportare le corrette indicazioni sui menù e formare il personale per garantire al consumatore finale la sicurezza dei prodotti alimentari somministrati.

In aggiunta, ogni qualvolta si verifichi un cambio di fornitore, materie prime, cambi ricetta, occorrerà aggiornare, oltre al Piano Haccp, anche il menù e il personale, in modo da fornire ai consumatori informazioni precise, puntuali ed aggiornate.

Campionamento e analisi degli alimenti e dei mangimi

La nuova disciplina dal decreto legislativo n. 27/2021

Carlo Correrà

Il libro vuole offrire agli addetti pubblici e privati un contributo per una migliore comprensione del nuovo assetto normativo e al legislatore italiano le più opportune indicazioni per porre rimedio alle vecchie e nuove "criticità" di questa disciplina.

Il testo è diviso in quattro parti. Nella prima si esamina il decreto legislativo 27/2021. Nella seconda si affronta il tema della fase giudiziaria del controllo ufficiale su alimenti e mangimi. Nella terza si riportano alcune sentenze e massime giurisprudenziali per i temi trattati nelle prime due sezioni. La quarta riguarda invece la legislazione.

Edizione: 2022

Brossura: 150x210 mm

280 pagine

Prezzo di copertina: € 36,00

Prezzo abbonati: € 34,20



PER INFORMAZIONI E ORDINI



Point Vétérinaire Italie

Via Eritrea 21 • 20157 Milano
Tel. 02 60.85.23.32

diffusionelibri@pointvet.it
www.pointvet.it

Senza lattosio, il valore della certificazione

Claims, diciture e marchi a confronto

di Maria Sole Facioni¹, Simona Dominici², Fabio Sciacca³, Francesca Marescotti⁴
e Susi Buralassi⁵

¹ Presidente dell'associazione AILI ² Dottoressa in Scienze della Nutrizione umana ³ Tesista e Dottore in Scienze dei Prodotti erboristici e della Salute ⁴ Dottoressa in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti ⁵ Professoressa associata presso il Dipartimento di Farmacia dell'Università di Pisa

Il crescente utilizzo di diciture come "senza latte" e "senza lattosio", unito all'uso di simboli e loghi, ha portato all'analisi dello status attuale delle certificazioni, sia regolamentate sia non regolamentate, in particolare nell'ambito del lactose free, contribuendo così a fornire una panoramica generale di questo strumento

Le informazioni riportate sul packaging di alimenti e bevande rappresentano uno strumento di fondamentale importanza per veicolare al consumatore le caratteristiche dei prodotti. Se considerate in un'ottica di esigenze di salute, come allergie e intolleranze alimentari, le etichette apposte su alimenti e bevande assumono il loro massimo valore. Nonostante questo, sui prodotti a scaffale proliferano le diciture atte a evidenziare l'assenza di determinate sostanze come latte e derivati, incluso il lattosio.

Questa molteplicità di diciture è probabilmente conseguenza della carenza normativa comunitaria riguardo al claim "senza lattosio", applicabile alle differenti categorie di prodotti, a differenza di quanto definito per l'indicazione "senza glutine". Il regolamento (UE) 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, norma la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze, ma non definisce le regole per dichiararne l'assenza.

Ma le indicazioni "senza latte", "senza derivati del latte", "senza latte aggiunto", "senza lattosio", "naturalmente privo di lattosio", spesso accompagnate da simboli grafici, sono veramente sinonimo di sicurezza per il consumatore intollerante al lattosio o allergico al latte?



Uno studio per fare chiarezza

A tal proposito, è stato condotto un recente studio dall'Associazione Italiana Latto-Intolleranti Aps (AILI), oggetto di tesi di laurea interdisciplinare in Scienze dei Prodotti erboristici e della Salute (curriculum Controllo Qualità) dell'Università di Pisa.

Considerato il principale obiettivo di far chiarezza in ambito di etichettatura, è stato analizzato lo status attuale delle certificazioni, sia regolamentate sia non regolamentate ossia volontarie, contribuendo così a fornire una panoramica generale di questo strumento.

Il lavoro si è focalizzato sulle certificazioni di prodotto, attenendosi in particolare al claim "senza lattosio", che oggi rappresenta il fenomeno trainante del mercato free from, con una crescita, nell'ultimo anno, pari al 6,9%¹. Solo in Italia, gli intolleranti al lattosio sono stimati essere circa il

50% della popolazione^{2,3}, rappresentando, quindi, una fetta importante dei consumatori.

Auto-dichiarazione o certificazione

Il progetto di tesi ha richiesto uno studio comparativo tra le varie tipologie di dichiarazioni "senza lattosio" e/o "senza latte" oggi esistenti nel comparto free from, ponendo attenzione al confronto tra le certificazioni e le varie indicazioni presenti sui prodotti a scaffale.

Innanzitutto, è indispensabile evidenziare la differenza tra esigenze di tipo alimentare e scelte etiche o religiose. L'esigenza alimentare è sempre dovuta ad una condizione salutare che obbliga l'individuo a fare determinate scelte e ad acquistare specifici prodotti affinché non insorgano sintomi legati alla sua condizione. D'altro canto, la scelta etica o di

¹ Vedi Osservatorio Immagino 2022.2 GS1 Italy, disponibile all'indirizzo web <https://osservatorioimmagino.it/>

² Storhaug, C.L.; Fosse, S.K.; Fadnes, L.T. (2017). Country, Regional, and Global Estimates for Lactose Malabsorption in Adults: A Systematic Review and Meta-Analysis. *Lancet Gastroenterol. Hepatol.* 2, pp.738-746.

³ EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (2010). Scientific Opinion on Lactose Thresholds in Lactose Intolerance and Galactosaemia. *EFSA Journal*, 8, 1777.

tipo religioso, per quanto condivisibile, si rivolge principalmente a decisioni soggettive che associano un obiettivo personale a uno sociale, ma non implica il coinvolgimento della salute personale. Negli ultimi anni, i prodotti riportanti le indicazioni e/o certificazioni di tipo etico sono in costante crescita, come riportato dall'Osservatorio Immagino GS1 Italy⁴. Una crescita a cui hanno contribuito non solo coloro che hanno scelto di adottare precisi stili di vita, ma probabilmente anche le persone che presentano particolari esigenze alimentari, come chi non tollera lo zucchero del latte o altri componenti di questo alimento. Per questo motivo è stato doveroso scindere le

auto-dichiarazioni riportate in etichetta dall'azienda produttrice dalle certificazioni di prodotto, siano esse di carattere etico (ad esempio, vegano o vegetariano) o di tipo salutistico (ad esempio, senza lattosio o senza glutine).

Le auto-dichiarazioni dell'azienda generalmente non sono supportate né da un'ispezione da parte di enti esterni accreditati né da verifiche analitiche eseguite sul prodotto; ammettono, infatti, la possibile contaminazione crociata e non sono soggette a monitoraggio periodico.

Al contrario, in caso di certificazione di tipo salutistico, seppur volontaria, i prodotti devono rispondere ai requisiti riportati in un preciso disciplinare



⁴ Vedi Osservatorio Immagino 2022.2 GS1 Italy, disponibile all'indirizzo web <https://osservatorioimmagino.it/>

tecnico-scientifico rilasciato dall'azienda licenziataria dello standard o dall'ente di ispezione e/o certificazione autorizzato.

Nello scenario migliore, l'iter di certificazione richiede la verifica della conformità su tutta la filiera produttiva, partendo dalle materie prime, proseguendo con l'attività di audit sul processo di produzione, fino ad arrivare alle verifiche analitiche specifiche sul prodotto finito. Vengono infine effettuati audit di sorveglianza necessari per la verifica periodica del mantenimento dei requisiti. Al fine di garantire un prodotto sicuro, deve essere predisposto un piano di verifiche analitiche specifico nell'ambito del sistema di autocontrollo. L'esito positivo di tutti questi passaggi consente il rilascio dell'attestato di certificazione che, se associato all'uso di uno specifico simbolo grafico posizionabile sul front-of-pack, permette l'identificazione immediata e il riconoscimento come sicuro del prodotto certificato a scaffale.

A metà tra queste due situazioni si possono posizionare i "riconoscimenti" che vengono rilasciati da enti certificatori e che differiscono dalle certificazioni di prodotto per il costo più basso e la durata di concessione d'uso più lunga. In aggiunta, non sempre vengono richieste le verifiche analitiche sul prodotto finito per dichiararne la conformità.

È chiaro, quindi, come queste tre situazioni siano diversamente cautelative per il consumatore e comportino diverse spese in termini sia di tempo sia di denaro da parte dell'azienda.

Risulterebbe più semplice scegliere la via dell'auto-dichiarazione, soprattutto quando la normativa è perlopiù assente; ma la sicurezza del prodotto sarebbe garantita al 100% al consumatore, in particolare con esigenze di salute?

Gli ultimi spiacevoli avvenimenti di cronaca ci confermano, purtroppo, che la scarsa attenzione durante la produzione di alimenti destinati





a persone con esigenze di salute e le relative informazioni riportate sulle etichette di un prodotto senza avvalersi di verifiche analitiche sono elementi che possono causare situazioni spiacevoli, a volte irrimediabili.

Più sicurezza e affidabilità con la certificazione

È proprio in questo contesto che la definizione di certificazione assume ancora più valore, in quanto viene descritta come "l'atto mediante il quale una terza parte indipendente dalle parti interessate (enti di certificazione, laboratori di prova, centri di certificazione e centri di taratura) attesta con sufficiente livello di fiducia che un determinato

prodotto, servizio o processo è conforme a una data norma o regola tecnica".

Di conseguenza, la certificazione di prodotto si pone come strumento utile sia per i consumatori sia per le aziende produttrici che se ne avvalgono, garantendo sicurezza, affidabilità, valorizzazione e differenziazione del prodotto. Si propone, inoltre, come "soluzione" per tamponare e risolvere le problematiche legate all'assenza di una regolamentazione in merito. Veicolare l'idoneità di un alimento risulta essere di fondamentale importanza per tutti coloro che presentano esigenze alimentari legate alla salute. Grazie alla recente emanazione del decreto legislativo 15/2019 è stato introdotto a livello europeo il "marchio di certificazione", al fine di certificare determinate caratteristiche di prodotti e servizi, differenziandosi quindi dal già presente "marchio collettivo".

Ecco perché la certificazione, rappresentata da un simbolo facilmente identificabile e univoco, trasmette tranquillità e guida la scelta d'acquisto del prodotto: il soggetto intollerante o allergico o chi fa la spesa per lui individua la referenza tra gli scaffali e la riconosce come sicura.

La certificazione muove la scelta d'acquisto del consumatore intollerante

Dallo studio emerge che la scelta aziendale di preferire una certificazione rispetto a una semplice auto-dichiarazione è l'unico strumento per trasmettere sicurezza e affidabilità al consumatore che ricerca tutela per la sua salute. È chiaro, inoltre, come oggi un marchio di

certificazione, ben riconoscibile, risponda in maniera concreta all'esigenza della persona intollerante al lattosio di reperire in modo facile e veloce prodotti qualificati come sicuri.

Inizialmente potrebbe risultare come un costo per l'azienda, in termini sia di risorse economiche sia di personale. Allo stesso tempo, se consideriamo le crescenti community di intolleranti e allergici, oggi presenti sulle più note piattaforme social, il costo della certificazione si traduce in un investimento per l'azienda paragonabile ad altre azioni di marketing.

Come riportato dall'associazione AILI, infatti, la divulgazione di prodotti sicuri certificati senza lattosio suscita l'effetto di "cassa di risonanza", che si traduce nella fidelizzazione del consumatore all'azienda e nell'acquisto abituale dei prodotti.

