

# Canada: sicurezza alimentare e procedure di esportazione

Il 7 giugno 2012, il governo del Canada ha presentato il *Safe Food for Canadians Act (Sfca)*, con lo scopo dichiarato di affrontare alcune problematiche di sicurezza alimentare e proteggere meglio le famiglie canadesi da alimenti potenzialmente non sicuri.

L'Sfca è stato successivamente adottato dal Senato il 17 ottobre 2012 e approvato dalla Camera dei Comuni il 20 novembre 2012 e rappresenta, a tutt'oggi, la maggiore novità legislativa esistente, per quanto attiene al comparto dell'export alimentare da e per il Canada.

L'Sfca consolida in un unico provvedimento le regolamentazioni preesistenti collegate a *Fish Inspection Act*, *Canada Agricultural Products Act*, *Meat Inspection Act* e *Consumer Packaging and Labelling Act*, con lo scopo dichiarato di riallineare, semplificare e ammodernare alcune normative già applicate da alcuni decenni, bisognose di essere trasformate in uno strumento più moderno e adeguato alle nuove richieste del commercio internazionale.

Parallelamente al Sfca è stato anche emanato il *Safe Food for Canadians Regulation (Sfcr)*, cioè l'impianto regolatorio che fornisce le regole operative da utilizzare nelle aziende per applicare le direttive contenute nell'Sfca ed ottenere i risultati attesi, in termini di prevenzione, annullamento o riduzione della probabilità di diffusione di alimenti non sicuri ai consumatori canadesi.

## Le organizzazioni governative federali

Quattro organizzazioni governative federali condividono il compito e la responsabilità di attuare questo piano.

La *Health Canada* è responsabile della regolamentazione della sicurezza degli alimenti,

dei prodotti legati alla salute, dei prodotti personali e dei pesticidi.

La *Canadian Food Inspection Agency* è responsabile, invece, delle attività ispettive sui prodotti alimentari, sull'applicazione continua delle regole relative alla sicurezza alimentare e delle indagini sulle patologie di origine alimentare.

La *Public Health Agency of Canada* è incaricata delle attività di sorveglianza e indagine sulle malattie di origine alimentare e contribuisce attivamente alla loro prevenzione e al controllo.

Il *Canadian Institutes of Health Research (Cihr)* rappresenta il centro di studio, dove vengono condotte ricerche strategiche e statistiche prioritarie, nel campo degli alimenti, per uso sia umano che animale, con lo scopo di fornire dati scientifici attendibili su cui basare l'applicazione pratica delle regole di legge o la modifica e creazione di nuove regole.

## A chi si applicano l'Sfca e l'Sfcr

Sfca e Sfcr si applicano ai produttori di alimenti residenti in Canada, ai produttori stranieri che esportano merci in Canada e agli importatori residenti nelle varie Province e territori, che permettono



Promozione del nuovo regolamento *Safe Food for Canadians Regulation* da parte della *Canadian Food Inspection Agency*.

l'ingresso di merci da tutto il mondo in territorio canadese.

La legislazione fornisce regole di base chiare e coerenti per gli importatori di prodotti alimentari, in modo che i consumatori possano essere certi che tutti gli alimenti sugli scaffali dei negozi siano sicuri, indipendentemente dalla loro origine e provenienza. Consente, inoltre, agli esportatori canadesi di essere più competitivi all'estero e di aprire loro l'accesso a un numero sempre maggiore di mercati internazionali, allineando ulteriormente il sistema di sicurezza alimentare federale con quello dei principali partner commerciali mondiali. Non è da considerare casuale che il Canada abbia in questi ultimi anni promosso la stipula di alcuni accordi bilaterali di notevole rilevanza economica con molti Paesi esteri, come il Usmca (*United States-Mexico-Canada Agreement*), il Cptpp (*Comprehensive and Progressive Agreement for Trans-Pacific Partnership*) e il Ceta (*Canada-European Union Comprehensive Economic and Trade Agreement*), perché questi accordi, uniti ad un allineamento generale delle regole di sicurezza alimentare, sono ritenuti potenzialmente volani molto forti per l'economia canadese.

L'importatore canadese è uno dei soggetti maggiormente investiti dalle nuove regolamentazioni Scfa e Scfr, poiché, come già è accaduto per il *Food Safety Modernization Act* negli Stati Uniti, ha perso la sua precedente connotazione di soggetto dedito ad un puro e semplice commercio di prodotti alimentari, per diventare invece una sorta di garante tecnico dei consumatori canadesi per tutti i prodotti stranieri di cui attua l'ingresso nei vari territori e Province. Ogni importatore deve quindi gioco-forza assumere una nuova veste squisitamente tecnica, in cui deve effettuare un'analisi di ciascuno dei propri fornitori esteri, finalizzata a valutare il grado di pericolosità intrinseca dell'alimento importato e il grado di pericolosità connessa con il processo produttivo del singolo fornitore. Ciò deriva dalla prescrizione di legge, che impone, come regola unica di fondo, che tutti i prodotti alimentari che entrano in Canada devono garantire un livello di sicurezza per il consumatore almeno uguale o superiore a quello posseduto da un qualunque alimento analogo prodotto *in loco*. Come già accaduto per gli importatori Usa, questa

nuova visione del loro lavoro ha di molto cambiato la prospettiva operativa degli importatori canadesi, in quanto molti di loro, commercianti magari da molti anni, ma non avvezzi a valutazioni di tipo igienico-sanitario, che richiedono approfondite conoscenze e competenze, si sono ritrovati con un problema molto importante da risolvere.

### La *Healthy Eating Strategy*

Le due nuove normative canadesi, infatti, si inseriscono in un progetto governativo molto più ampio, denominato *Healthy Eating Strategy*, pubblicato nel 2016 e basato su tutta una serie di obiettivi, di cui l'incremento delle caratteristiche di sicurezza degli alimenti sono solo uno fra i tanti.

Il progetto mira non soltanto a ridurre l'impatto delle intossicazioni e tossinfezioni alimentari sui Consumatori canadesi, ma a migliorare complessivamente a 360° la salute pubblica dei cittadini, fornendo migliori informazioni nutrizionali, proteggendo le fasce più a rischio di acquirenti, educare ad abitudini nutrizionali migliori, incrementare l'efficacia dell'etichettatura, ridurre il consumo di grassi saturi, sodio e zuccheri, difendere i più giovani da forme di pubblicità alimentare particolarmente aggressive e subdole.

Ecco, quindi, che l'applicazione pratica di questo importante e complesso progetto di miglioramento della salute alimentare si basa su cinque principali pilastri, rappresentati dall'acquisizione per i soggetti canadesi del numero di licenza, dalla progettazione e applicazione di controlli preventivi, dal mantenimento costante di un sistema di tracciabilità bidirezionale dei prodotti finiti e delle materie prime, dalla regolamentazione delle attività di import e di export.

Le versioni attualmente vigenti di Sfca e Scfr sono state pubblicate sulla Gazzetta ufficiale canadese il 13 giugno 2018 e sono da considerare attive ed in applicazione a partire dal 15 gennaio di quest'anno, tenendo conto che necessita rendersi conformi alla maggior parte dei requisiti da subito, mentre sussistono casi e altri requisiti più specifici che dovranno essere rispettati in un periodo variabile fra i 12 e i 30 mesi successivi, soprattutto in considerazione del fatturato dell'azienda e del numero di dipendenti.

L'acquisizione di una licenza è obbligatoria per alcune attività, svolte sotto la supervisione della *Canadian Food Inspection Agency*, in cui sono comprese la produzione, la lavorazione, il trattamento, la conservazione, la classificazione, l'imballaggio o l'etichettatura di un alimento che sarà esportato fuori dal Canada o spostato tra le Province canadesi.

Quasi tutti gli importatori di alimenti dovranno essere in possesso di licenza, così come tutte le aziende canadesi esportatrici di alimenti che richiedono un certificato o altra autorizzazione specifica di esportazione.

Dovranno acquisire un numero di licenza anche gli stabilimenti canadesi di macellazione di animali destinati alla realizzazione di prodotti alimentari da esportare all'estero oppure da spostare per la commercializzazione all'interno delle varie Province e territori federali.

I controlli preventivi inerenti alla sicurezza alimentare sono finalizzati a prevenire i pericoli e a diminuire i rischi per il consumatore, ottenendo il risultato ultimo di ridurre la probabilità di immissione sul mercato di alimenti contaminati, siano essi preparati all'interno o all'esterno del Canada.

### Il Piano dei Controlli preventivi

Il Piano dei Controlli preventivi, da redigersi in forma scritta, comprende un'analisi dei pericoli e delle misure di controllo dei pericoli medesimi associati alle singole tipologie merceologiche degli alimenti. Al suo interno comprende, per esempio, i requisiti relativi ai processi di trattamento, alle condizioni strutturali e manutentive generali dello stabilimento, alle condizioni igienico-sanitarie del personale e delle attrezzature, al controllo degli infestanti, alla competenza del personale per tutte le attività più critiche che è chiamato a svolgere, alle indagini sulle cause di accadimento degli eventi non conformi, alla gestione dei reclami pervenuti dai clienti, alla pianificazione delle attività di richiamo dal mercato.

Sfca e Sfcr non ritengono sufficiente creare il Piano dei Controlli preventivi una sola volta, ma, basandosi sui principi operativi del metodo Haccp, richiedono una validazione di questi controlli ed un'eventuale nuova rivalidazione tutte le volte che vengono apportate modifiche a una delle misure messe a punto quando si verificano ripetuti

fallimenti o deviazioni dall'atteso e quando si deve documentare che le misure di controllo sono effettivamente proporzionali al livello di rischio.

Per quanto riguarda i requisiti di tracciabilità bidirezionale delle merci, essi richiedono, in pratica, di garantire la tracciabilità dei movimenti di un prodotto alimentare, di un semilavorato o di una materia prima, un passaggio successivo ed uno precedente, rispetto al produttore, attraverso la catena di approvvigionamento, al fine di proteggere i consumatori canadesi, nel caso in cui si dovesse verificare un incidente attinente alla sicurezza alimentare.

Per questo motivo, è richiesto l'allestimento di un *Recall Plan*, che non corrisponde come struttura alle procedure di ritiro e richiamo previste dall'Unione europea e quindi non è conforme al regolamento (CE) 178/2002, ma si riferisce alle regole specifiche canadesi, che, fra l'altro, non prevedono possibilità di ritiro dei prodotti, ma solo di richiamo effettivo.

Un corretto piano di richiamo deve quindi contribuire a garantire una risposta il più possibile tempestiva, qualora venga individuato un problema di sicurezza alimentare, deve essere differenziato prodotto per prodotto e canale distributivo per canale distributivo, deve valutare l'eventuale necessità che anche l'importatore abbia dei compiti attivi e deve verificare e preventivare i possibili costi, in modo da avere un'idea chiara delle conseguenze pratiche che potrebbero derivare da un problema di difettosità del prodotto finito.

Molte attività sono quindi da mettere in cantiere sia per gli importatori canadesi che per gli esportatori dall'estero verso il Canada, in un ambito temporale in cui il superamento della data limite prevista da Sfca e Sfcr non aiuterà a ottenere risultati da subito ottimali, rendendo peraltro evidente, come già accaduto per il *Food Safety Modernization Act* in Usa, che una non corretta informazione preventiva istituzionale o meno può generare potenziali danni economici ad imprese esportatrici, di fatto non pronte a rispondere a precise richieste di legge.

Noemi Trombetti\* e Ferruccio Marella\*\*

\* Ceo del Center of International Services, Research & Development

\*\* Medico veterinario

# La sicurezza alimentare in Giappone

Il Giappone, secondo partner asiatico per l'export agroalimentare nell'Unione europea, è autosufficiente per il 40% delle proprie necessità alimentari e richiede quindi un'importazione pari al 60%. I suoi maggiori partner nel settore Food sono la Francia, gli Stati Uniti, la Germania e l'Inghilterra.

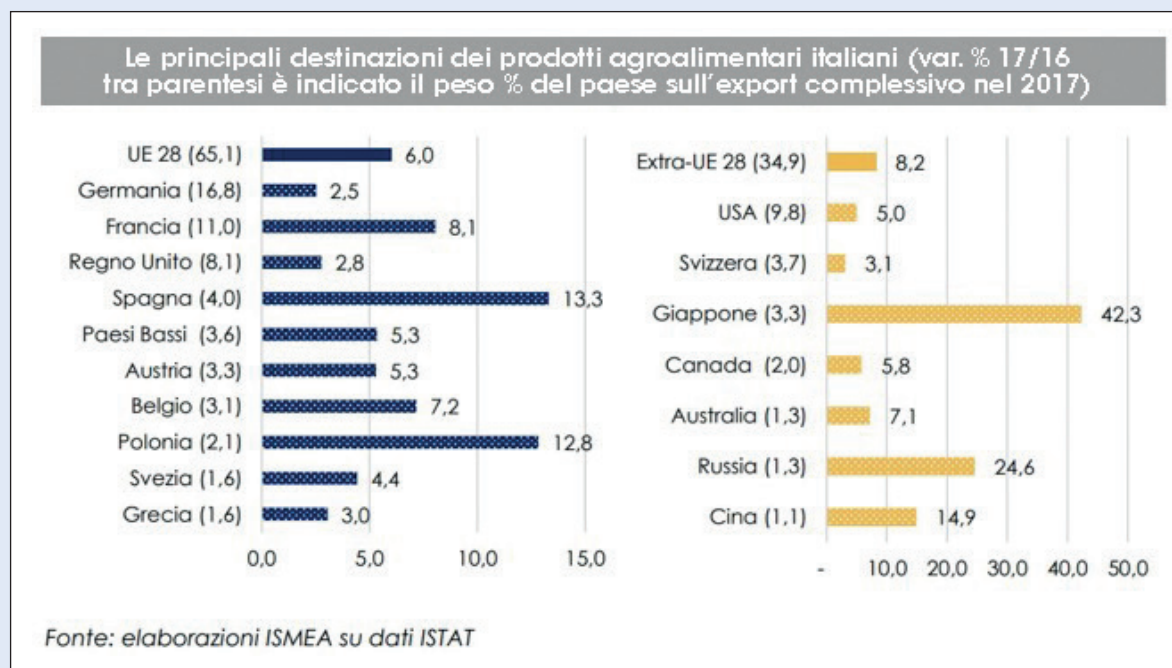
Il partenariato economico raggiunto tra Giappone ed Unione europea a luglio 2017, teso ad eliminare le barriere commerciali, ha sostenuto l'export italiano verso il Giappone, che nel 2017 è cresciuto del +42,3% rispetto al 2016, superando 1,3 miliardi di euro (fonte Ismea: "La Bilancia commerciale agroalimentare nazionale nel 2017"). Più nel dettaglio, il paniere ha interessato le "Pancette" (congelate, salate in salamoia, secche o affumicate), con valori cumulati delle due voci pari a 40 milioni di euro nel 2017 (+57,2% sul 2016), i "Prosciutti stagionati", pari a 22 milioni di euro (+2,9%) e i "Formaggi" (sia freschi sia stagionati), con valori complessivi di 61 milioni di euro (+10,9%).

Il Giappone non consente l'uso di ormoni della crescita nella produzione di carni bovine e la legislazione che disciplina gli Ogm è molto importante per i consumatori giapponesi.

Il Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e della Pesca ha introdotto l'obbligo in etichetta di 7 allergeni (gamberi, granchi, grano, grano saraceno, uova, latte e arachidi), dando facoltà alle aziende alimentari di indicarne volontariamente altri 20 (abalone, calamaro, uova di salmone, arancia, anacardi, kiwi, manzo, noci, sesamo, salmone, sgombero, soia, pollo, banana, maiale, funghi matsutake, pesca, igname, mela e gelatina).

In merito alle misure sanitarie e fitosanitarie (Sps), grazie al partenariato economico concluso con l'Unione europea, si mira ad aiutare gli esportatori di una parte ad accedere al mercato dell'altra parte grazie all'impegno di entrambe a:

- migliorare la trasparenza delle rispettive disposizioni sanitarie e fitosanitarie;
- scambiare informazioni sulle disposizioni legislative e regolamentari relative alle misure Sps che incidono sugli scambi;
- riconoscere la regionalizzazione come base per stabilire se consentire le importazioni da zone indenni da malattia; la regionalizzazione è uno strumento utilizzato per controllare le malattie e/o



Principali destinazioni dei prodotti agroalimentari italiani.



mantenere la sicurezza degli scambi commerciali, limitando le importazioni provenienti da Regioni colpite dalla malattia ed evitando, nel contempo, di perturbare gli scambi di merci provenienti da zone indenni.

### Il sistema di sicurezza alimentare nipponico

Il Ministero della Salute, Lavoro e Welfare (Mhlw) presenta un Ufficio (*Bureau*) preposto al farmaco ed alla sicurezza alimentare, all'interno del quale è presente il Dipartimento della Sicurezza alimentare. I requisiti di sicurezza alimentare sono normati dalla legge sulla sicurezza alimentare (emanata nel maggio 2003), la legge sull'igiene alimentare, la legge sui macelli, sul controllo commerciale del pollame, la legge sull'ispezione del pollame ed altre correlate.

C'è stata una crescente preoccupazione e sfiducia nei confronti della sicurezza alimentare tra il pubblico giapponese, innescata dai casi di Bse nel 2001. A seguito di questi, il Giappone promulgò la legge sulla sicurezza alimentare, una legge orizzontale con l'obiettivo di proteggere la salute pubblica. L'impianto normativo si basa sui concetti internazionalmente condivisi dell'analisi dei pericoli e del rischio connesso.

L'analisi del rischio si compone di tre componenti: *Risk Assessment*, svolto dalla *Food Safety Commission*; il *Risk Management*, svolto dal Ministero della Salute, Lavoro e Welfare e dal Ministero dell'Agricoltura, Foreste e Pesca (Maff); la *Risk Communication*, fatta dall'Agenzia per gli Affari dei Consumatori (Caa).

La legge sulla sicurezza alimentare è responsabile della valutazione del rischio, mentre la legge sull'igiene alimentare e le altre leggi correlate sono responsabili della gestione del rischio.

La legge sull'igiene alimentare si occupa di:

- standard o specifiche per alimenti, additivi, contenitori e materiali a contatto con gli alimenti;
- ispezione per la verifica di questi standard;
- gestione dell'igiene della produzione e della vendita degli alimenti;
- licenza commerciale.

La legge sul macello e la legge sull'ispezione del pollame e del controllo delle carni di pollame riguardano

la regolamentazione della carne bovina e dei volatili da cortile.

Sul territorio il sistema è così organizzato:

- il Mhlw gestisce 32 Stazioni di Quarantena destinate alla gestione dei prodotti alimentari importati ed alla gestione delle registrazioni o cancellazioni degli stabilimenti riconosciuti e registrati per l'Export in Giappone. Sul territorio nipponico sono presenti 7 Uffici deputati al controllo dell'applicazione Haccp negli stabilimenti alimentari ed alla registrazione autorizzativa degli stessi;
- a livello locale, il governo della sicurezza alimentare è gestito da 47 prefetture, distribuite in 70 città con diversi Centri della Salute e 23 ulteriori aree periferiche. I Centri della Salute sull'intero territorio sono complessivamente 494 ed effettuano tutti gli accertamenti del caso, similmente alle nostre Asl.

Riportiamo un elenco dei principali atti normativi sulla sicurezza alimentare nipponica, disponibili in inglese sul sito <http://www.japaneselawtranslation.go.jp>:

- *Food Sanitation Act (enforced in April 2007)*;
- *Order for Enforcement of the Food Sanitation Act (enforced in May 2006)*;
- *Ordinance for Enforcement of the Food Sanitation Act (enforced in December 2007)*;
- *Quarantine Act (revised in May 2008)*;
- *Plant Protection Act (revised in October 2005)*;
- *Electrical Appliance and Material Safety Act (revised in December 2011)*;
- *Act for Implementation of the Mutual Recognition between Japan and Foreign States in Relation to Results of Conformity Assessment Procedures of Specified Equipment (revised in June 2007)*;
- *Household Goods Quality Labeling Act (revised in December 2011)*;
- *Household Goods Quality Labeling Law Handbook (Consumer Affairs Agency, Government of Japan / As of October 2010)*;
- *Consumer Product Safety Act (revised in August 2011)*;
- *Act on the Evaluation of Chemical Substances and Regulation of Their Manufacture, etc (revised in May 2009)*;
- *Measurement Act (enforced in April 2006)*;
- *Industrial Standardization Act (revised in July 2005)*.

Sono poi presenti diversi *handbook* che regolamentano l'importazione di diverse tipologie di alimenti, additivi, materiali a contatto e metodiche analitiche.

### I principali Food Outbreak

In Giappone per legge è obbligatoria la raccolta di dati sull'incidenza di intossicazioni alimentari e malattie infettive. Tuttavia, il giovane sistema di sicurezza alimentare giapponese, come riportato in uno studio del 2015 dell'Organizzazione mondiale della Sanità, non ha mai sviluppato una valutazione esauriente, coerente e robusta sull'impatto delle malattie di origine alimentare. Il maggior danno alla popolazione risulta collegato a gastroenteriti di origine microbica o virale legate a *Salmonella* spp., *Campylobacter* e *Escherichia coli* enteroemorragiche. Seguono casi collegati a Norovirus, soprattutto dovuti al consumo di alghe Nori (alghe del genere *Porphyra*), che nel 2015 hanno causato un'epidemia di circa 2.100 intossicati tra Tokyo ed aree limitrofe, ed *Escherichia coli* O111 veicolato dal consumo di Yukhoe, piatto di carne cruda simile alla bistecca alla tartara, pietanza diffusa nel Paese.

Grande impatto sull'export del Giappone ha avuto l'incidente di Fukushima avvenuto nel marzo 2011 a seguito del terremoto avvenuto nella Regione del Thoku, di magnitudo 8.9-9.0 della scala Richter. Uno studio condotto da GEOMAR Helmholtz Centre for Ocean Research Kiel, istituto di ricerca marina riconosciuto a livello mondiale, pubblicato a luglio 2012 su *Environmental Research Letter*, mostra come i reattori delle centrali nucleari ancora attivi, ma "affogati" nel Pacifico, abbiano contaminato con

radionuclidi radioattivi la flora e fauna oceanica, fino raggiungere le coste del Nord America (Messico, Usa e Canada). Oltre 20 milioni di tonnellate di rifiuti sono finiti nel Pacifico e molti di questi sono arrivati sulle coste del *British Columbia* canadese e della California.

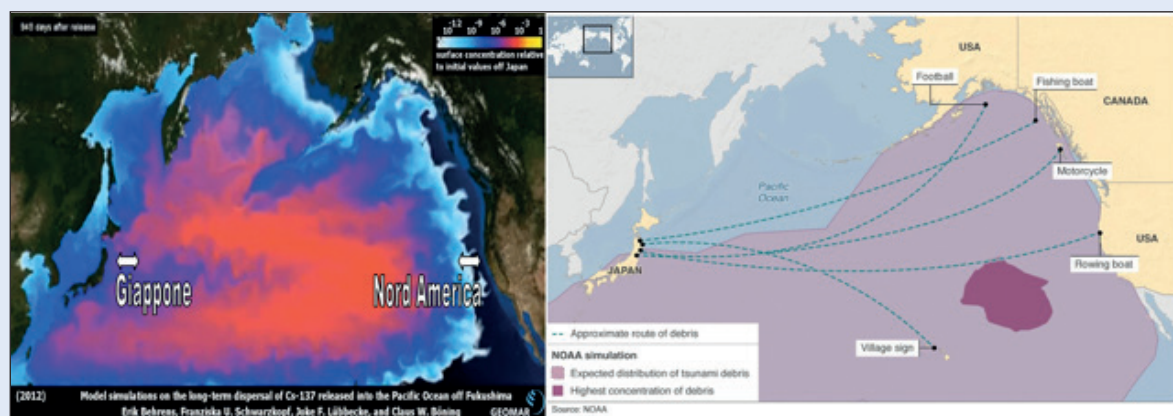
Questo ha portato il governo statunitense ad inserire, prima della pubblicazione dei regolamenti attuativi del *Food Safety Modernization Act* (Fsma), l'obbligo in importazione della richiesta ai fornitori esteri della valutazione dei radionuclidi su materie prime, semilavorati o prodotti finiti con cadenza annuale, con particolare riferimento a cesio, iodio e stronzio (fonte: *Fspca Participant Manual Pcqi Course Chp. 5*).

### Riapertura al mercato di alcuni prodotti a base di carne

Il Giappone ha introdotto un divieto di importazione di carne bovina dall'Unione europea nel 2001, riferendosi a un presunto rischio di Bse. Questa misura è andata oltre gli standard internazionali stabiliti dall'Organizzazione mondiale per la Salute degli animali (Oie) e non ha tenuto conto delle rigorose misure di controllo e sorveglianza in atto nell'Unione europea che garantiscono la sicurezza delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine europee. Dopo 15 anni, il Giappone ha revocato un embargo sulla carne bovina italiana, riaprendo a tutti i prodotti realizzati con carni italiane, primi tra tutti la bresaola.

Claudio Gallottini

Medico Veterinario e Ceo di ITA Corporation



Diffusione dell'onda di marea radioattiva nel Pacifico e detriti ritrovati in Nord America, a seguito del maremoto del 2011.

## Thailandia: la regina del Sud-Est asiatico e la nascente sicurezza alimentare

La Thailandia è uno Stato del Sud-est asiatico, nota anche come Siam, che fu il nome ufficiale della nazione fino al 24 giugno 1939, ha come forma di governo una monarchia parlamentare sotto una giunta militare e una popolazione di circa 66 milioni di abitanti, con un Pil pro capite di circa 13.000 €/anno (fonte: Camera di Commercio Italiana in Thailandia, Bangkok, 2015). Essendo uno dei pochi esportatori netti di alimenti in Asia, sarebbe facile presumere che la fiorente industria alimentare thailandese sia una strada a senso unico. In realtà, tuttavia, una base di consumatori di classe media in rapida crescita, l'aumento dell'entusiasmo per gli alimenti preconfezionati e salutari e le eccellenti opportunità per le industrie secondarie, come la trasformazione e l'imballaggio, rendono la Thailandia una destinazione molto attraente per gli investitori stranieri in entrata in molti settori dell'industria alimentare.

### Import ed export agroalimentare

Al 2017 (fonte: Commissione EU, "European Union, Trade in goods with Thailand") la Thailandia ha il primato di esportazioni alimentari in Cina, Usa, Europa, Giappone, area Asean (Associazione dei Paesi del Sud-Est asiatico). Anche le esportazioni dalla Thailandia verso l'Italia (classificata come ventisettesimo Paese di sbocco commerciale) hanno fatto segnare un periodo di crescita negli ultimi anni, assestandosi a 1,648 miliardi di dollari nel 2017, in aumento rispetto al 2016 del 6.42%. L'Italia esporta circa 37 miliardi di €/anno, con in testa vino, prodotti di origine animale, frutta e ortaggi lavorati, granaglie, olii e grassi vegetali.

La Thailandia rappresenta un mercato emergente per l'Italia per gli alimenti destinati al comparto zootecnico (fonte: Camera di Commercio di



I primati thailandesi nell'export mondiale.

Milano, Promos 2016) ed è il primo esportatore mondiale di Tapioca o "Cassava" (*Manihot esculenta*): pianta arbustiva perenne appartenente alla famiglia delle *Euphorbiaceae*, utilizzata principalmente a scopo alimentare per le sue radici ricche di amido, che producono più calorie per unità di terreno rispetto ad ogni altra coltura, con la sola eccezione della canna da zucchero. Le radici, una volta mature, possono sopravvivere nel terreno senza ricevere acqua per lunghi periodi, conservando inalterate le proprietà nutrizionali. Questo è un vantaggio unico della Cassava rispetto ai cereali e la rende un'eccellente risorsa in particolare nei periodi critici di siccità, carestia, conflitti politici e socioeconomici.

La Thailandia è inoltre il secondo esportatore mondiale di zucchero, il terzo di prodotti ittici e riso, il quarto per la carne di pollo.

### Il modello organizzativo thailandese

La sicurezza alimentare in Thailandia è così amministrata:

- Ministero della Salute pubblica, che comprende la *Food and Drug Administration* (Fda) e il Dipartimento della Salute (Doh). Questi si occupano di gestire le importazioni degli alimenti per il consumo domestico, stabiliscono gli standard di sicurezza alimentare, le norme di etichettatura, i requisiti per il packaging e la pubblicità;
- Ministero dell'Agricoltura e della Cooperazione, che comprende il Dipartimento dello Sviluppo degli allevamenti (Dld), il Dipartimento dell'Agricoltura (Doa) e il Dipartimento della Pesca (Dof). Questi si occupano dello sviluppo di standard di sicurezza alimentare per la produzione primaria domestica ed esportata, sia tal quale che lavorata.

La Fda thailandese sovrintende la regolamentazione della sicurezza alimentare tramite un "Pre-Marketing Control", rilasciando licenze per la trasformazione e l'importazione, autorizza la messa in commercio dei prodotti alimentari, controlla la corretta etichettatura e la pubblicità, ed effettua anche un "Post-Marketing Control" tramite ispezioni presso le aziende ed in importazione, oltre che sul mercato interno.

### La normativa

Le principali norme in materia di sicurezza alimentare sono:

- *Food Act B.E. 2522 (1979)* – authorized by Fda;
- *Fisheries Act B.E. 2490 (1947)* – authorized by Dof;
- *Animal Epidemic Act B.E. 2490 (1956)* – authorized by Dld;
- *Feed Quality Control Act B.E. 2525 (1982)* – authorized by Dld;
- *Animals and Animal Carcasses Act B.E. 2544 (2001)* – authorized by Doa;
- *Plant Quarantine Act B.E. 2507 (1964)* – authorized by Doa;
- *Plant Varieties Protection Act B.E. 2542 (1999)* – authorized by Doa.

### La classificazione degli alimenti in base al rischio

L'Fda thailandese classifica i prodotti alimentari in quattro gruppi, a seconda del livello di rischio:

1. *Alimenti appositamente controllati*: gli alimenti di questo gruppo hanno un livello di rischio elevato. Questo gruppo alimentare definisce tutti gli standard di qualità, compresi etichettatura e processi di produzione, ed è strettamente controllato. Comprende alimenti per i bambini.

Gli alimenti di questo gruppo sono latte artificiale modificato e latte artificiale modificato, alimenti per l'infanzia, alimenti integrativi per lattanti e bambini, alimenti per il controllo del peso, additivi alimentari, ciclamati e glicosidi steviolici.

2. *Cibo standardizzato*: questo gruppo comprende alimenti con un livello di rischio medio. Esistono norme di qualità e di etichettatura per ciascuna categoria di alimenti, come nel primo gruppo. Tuttavia, i proprietari dei prodotti sono direttamente responsabili di garantire che i loro prodotti siano conformi alle normative Fda (ad esempio, norme sulla formula, l'etichettatura e gli standard di sicurezza e qualità). Gli alimenti di questo gruppo sono caffè, sale alimentare, riso fortificato con vitamine, uova in guscio, crema, bevande elettrolitiche, cioccolato, tè, tisane, alcuni tipi di salse (ad esempio, salsa di pomodoro, salsa chili, salsa papaya e salsa di farina), ghiaccio,



latte di soia, acqua potabile, salsa di pesce, miele, olio di arachidi, olio di burro, olio di palma, olio di cocco, grassi e oli, acqua minerale, aceto, burro, formaggio, burro chiarificato, margarina e grassi spalmabili, salsa di soia, marmellata, gelatina e marmellata, cibo semi-lavorato, salamoia per cucinare, pappa reale, prodotti di pappa reale, integratori alimentari, bevande, latte vaccino, latte aromatizzato, prodotti a base di latte, yogurt, gelato e cibo in contenitori sigillati.

Prodotti a base di pappa reale, integratori alimentari, bevande, latte bovino, latte aromatizzato, prodotti a base di latte, yogurt, gelati e alimenti in contenitori sigillati sono strettamente controllati.

3. *Prodotti alimentari con etichettatura*: questo gruppo comprende alimenti con un livello di rischio medio. La Fda era in passato responsabile dell'approvazione dell'etichettatura degli alimenti di questo gruppo, che attualmente non è diverso dal secondo. I proprietari dei prodotti sono direttamente responsabili di garantire che questi siano conformi alle normative Fda (ad esempio, formulazione, etichettatura, standard di qualità).

Gli alimenti di questo gruppo sono pane, farina di riso semigreggio, salse, prodotti a base di carne, aromi, gelatine, gomme da masticare e caramelle, prodotti pronti da cucinare e pronti da mangiare, irradiati, Ogm, alimenti destinati a diete speciali (da prescrizione medica).

4. *Alimenti comuni*: questo gruppo comprende alimenti a basso rischio. Gli alimenti in questo gruppo

non richiedono la registrazione del prodotto con la Fda.

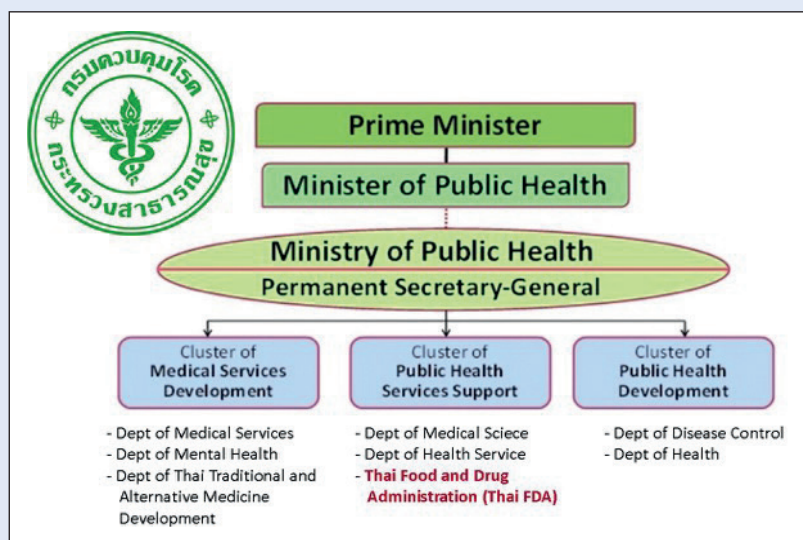
A questo gruppo appartengono i prodotti di origine animale, piante e prodotti vegetali, estratti o sostanze sintetiche, sostanze nutritive, farina e prodotti a base di farina, alimenti pre-miscelati per prodotti pronti da cuocere, condimenti, zucchero e spezie.

### La Thailandia vista dall'Unione europea

Una verifica del sistema di controllo in Thailandia sulla carne di pollame esportata in Europa ha rilevato che in alcune aree del Paese la situazione è peggiorata dall'ultima ispezione del 2013. Gli auditor della Direzione generale Salute e Sicurezza alimentare della Commissione europea hanno visitato un laboratorio, cinque macelli, laboratori di taglio e tre siti di preparazione delle carni dal 22 gennaio al 2 febbraio 2018. Questi otto siti comprendevano sei principali esportatori verso l'UE, due dei quali sono stati coinvolti in respingimenti di frontiera a seguito dell'attivazione del Sistema comunitario di Allerta rapida su alimenti e mangimi per positività a *Salmonella*. L'anno scorso, 5.113 tonnellate di carne di pollame sono state esportate nell'Unione europea, oltre a 185.844 tonnellate di prodotti a base di carne di pollo e 58.256 tonnellate di preparati a base di carne di pollo. L'autorità centrale competente thailandese – il Dipartimento per lo Sviluppo del bestiame del Ministero dell'Agricoltura – ha rimosso quattro di questi impianti dall'elenco di quelli autorizzati dall'UE, ha annunciato una revisione degli altri stabilimenti e ha istituito un sistema di segnalazione di non conformità, comprendente le azioni correttive intraprese e la data di completamento, attivo da aprile 2018.

Claudio Gallottini\*  
Medico veterinario e Ceo  
di ITA Corporation

\* in collaborazione  
con il Committee of  
International Services,  
Research & Development  
Ltd (Cisrad Ltd UK)



Organizzazione della sicurezza alimentare thailandese all'interno del Ministero della Salute pubblica.