



Newsletter “*ANTEA - Blockchain per la tracciabilità dei prodotti alimentari*”



SICUREZZA ALIMENTARE



La strategia europea

Per garantire la **sicurezza degli alimenti** a tutela dei consumatori e salvaguardare il settore agroalimentare, l’Unione Europea, e l’Italia come Paese membro, hanno adottato la strategia globale di intervento “**sicurezza dai campi alla tavola**”.

In questa formula – [spiega il Ministero della Salute](#) – è racchiuso lo spirito dell’intervento normativo e di controllo degli ultimi anni: affrontare la sfida di garantire **cibi sani e sicuri lungo tutta la filiera produttiva**, predisporre un **controllo integrato** e abbandonare l’approccio settoriale e verticale.

La strategia si basa, in particolare, su una combinazione di requisiti elevati che riguardano i prodotti alimentari e per la salute e il benessere degli animali e delle piante.



Il “Pacchetto Igiene”

Il 1° gennaio 2006 è entrato in vigore il cosiddetto “**Pacchetto Igiene**”, con cui sono cambiate definitivamente le regole comunitarie sull’igiene e il controllo ufficiale degli alimenti.

Grazie a queste norme, tutti gli Stati Membri devono seguire gli stessi criteri **sull’igiene della produzione degli alimenti**, pertanto i controlli di natura sanitaria vengono effettuati secondo gli stessi standard su tutto il territorio della Comunità Europea.

“Uniformando le norme sanitarie – spiega il Ministero della Salute – si rende così possibile la libera circolazione di alimenti sicuri, contribuendo in maniera significativa al benessere dei cittadini nonché ai loro interessi sociali ed economici”.

I principi generali sui quali verte la nuova legislazione comunitaria sono:

- **controlli integrati** lungo tutta la catena alimentare
- interventi basati sull’**Analisi del Rischio**

- **responsabilità primaria dell'operatore del settore** per ogni prodotto da lui realizzato, trasformato, importato, commercializzato o somministrato
- **rintracciabilità dei prodotti** lungo la filiera
- **consumatore come parte attiva** della sicurezza alimentare

Oltre alla legislazione generale, valida per tutti i prodotti alimentari, **in Italia sono in vigore norme specifiche** riguardanti aspetti particolari della **sicurezza alimentare**, come l'uso dei pesticidi, integratori alimentari, coloranti, residui di farmaci veterinari e contaminanti, addizione di vitamine, minerali e sostanze analoghe, materiali e prodotti a contatto con gli alimenti.



(Fonte immagine: Pixabay)



La rintracciabilità dei prodotti

Quando si parla di sicurezza alimentare si fa riferimento anche alla "rintracciabilità", definita dal Regolamento (CE) 178/2002 come *"la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione"*.

Lo scopo – spiega il Ministero della Salute in una scheda dedicata – è quello di far sì che tutto ciò che entra nella catena alimentare (mangimi, animali vivi destinati al consumo umano, alimenti, ingredienti, additivi e così via) conservi una traccia, per poter seguire il percorso che va dalle materie prime fino al consumatore finale.

In cosa consiste? “La rintracciabilità consiste nell'utilizzare le "impronte", ovvero **la documentazione raccolta dai vari operatori coinvolti nel processo di produzione**, per **isolare un lotto produttivo in caso di emergenza**, e consentire al produttore e agli organi di controllo, che hanno il dovere di vigilare sulla sicurezza alimentare del cittadino, di gestire e controllare eventuali situazioni di pericolo attraverso la conoscenza dei vari processi produttivi”.

Dal 1° gennaio 2006, con l'entrata in vigore del "Pacchetto Igiene", l'obbligo della rintracciabilità è stato esteso a **tutti i prodotti agroalimentari**.



Il sistema di Allerta rapido

Il sistema di **Allerta rapido comunitario** è stato istituito, sotto forma di rete, per notificare **in tempo reale** i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al **consumo di alimenti o mangimi** e ritirarli immediatamente dal mercato. Vi partecipano la Commissione Europea, l'EFSA (Autorità per la sicurezza alimentare) e gli Stati membri dell'Unione.

Come funziona? "Se in uno dei paesi dell'Unione Europea viene individuato un **prodotto pericoloso**, le relative informazioni vengono diffuse rapidamente tra i Punti di contatto delle Autorità competenti dei vari Paesi attraverso un sistema di allarme chiamato *Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi*".

Le notifiche di allerta vengono comunicate e condivise, via rete e in tempo reale, tra gli Stati membri e con gli organi di controllo ufficiali in materia di sicurezza alimentare, che avranno il compito di vigilare sull'applicazione dell'attività del sistema di allerta: questa prevede, in particolare, **il ritiro di prodotti pericolosi per la salute umana o animale** da parte del produttore e degli altri operatori economici della catena alimentare.

Nel caso di **rischio grave ed immediato**, la procedura di emergenza può essere integrata con comunicati stampa e in questo caso vengono informati i cittadini sul rischio legato al consumo di un determinato prodotto.



(Fonte immagine: Pixabay)