

Febbraio 2021

# FQC NEWSLETTER

AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI E DELLE AZIENDE





# INDICE

---

## 3 - 11

### BENESSERE ANIMALE

*Intervista ai docenti Giovanna Martelli, Marco Tassinari ed al medico veterinario Claudio Prati sul benessere animale.*

*Parere scientifico EFSA sulla valutazione del benessere dei bovini al momento della macellazione*

*Proposta di etichettatura europea per il benessere animale*

## 13

### ETICHETTE & PRODOTTI ALIMENTARI

*L'etichetta obbligatoria di origine per i salumi rimandata al 31 gennaio 2021.*

## 14 - 16

### AUDIT & CERTIFICAZIONI

*Linee Guida BRC sul audit da remoto*

*Pubblicata la nuova versione IFS Food V7*

## 17

### SICUREZZA ALIMENTARE

*Relazione annuale 2019 RASFF*

## 18

### TUTELA DEL CONSUMATORE

*"Da utilizzare entro" o "da consumare preferibilmente entro"?*

## 19 - 22

### SETTORE AGROALIMENTARE


*Rapporto Ismea - Qualivita 2020*

## 23 - 24

### NOVEL FOOD

*Insetti commestibili e valutazione scientifica dei nuovi alimenti da parte dell'EFSA*





*"Un animale è in uno stato di benessere mentale e fisico quando si trova in armonia con il suo ambiente" - Hughes*

## **BENESSERE ANIMALE**

A cura di Catalina Plugari

L'argomento dell'*animal welfare* è, ad oggi, uno dei principali argomenti dibattuti a livello nazionale ed internazionale. Indubbiamente, la volontà dei consumatori relativa all'acquisizione di una maggior consapevolezza su come vengano prodotti gli alimenti da loro consumati, ha contribuito notevolmente all'incremento della popolarità di questa tematica. L'interesse dei consumatori è motivato da ragioni di sicurezza alimentare ma anche da elementi etici ed in particolare dal desiderio che gli animali vivano nelle migliori condizioni, durante tutte le fasi della vita produttiva.

Oggi il benessere animale va oltre l'esclusione di crudeltà e maltrattamenti e richiede per gli animali non solo l'eliminazione della sofferenza ma anche l'assicurazione di un buono stato di salute fisico e psichico e il soddisfacimento delle esigenze comportamentali proprie della specie.

In merito alla pubblicazione della proposta al Consiglio Europeo di un'etichetta di portata europea per il benessere animale, ma anche al recente parere scientifico dell'EFSA sulla valutazione del benessere dei bovini al momento della macellazione, parleremo di *animal welfare* nella nostra prima pagina con i docenti Giovanna Martelli, Marco Tassinari e con il medico veterinario Claudio Prati.

© Riproduzione riservata



**Professoressa Martelli, lei è Coordinatrice del Corso di Laurea Magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali, Medico veterinario, Dottore di ricerca, Professore associato in zootecnia e Specialista europeo in Animal Welfare Science, Ethics and Law - Che cosa' è per lei il benessere animale?**

- La domanda è in realtà molto appropriata perché rimanda alla specifica dimensione dell'intervistato. Al di là di tutti gli strumenti ed i sistemi dei quali disponiamo per la valutazione scientifica del benessere animale, ciò che di fatto conta è la percezione che ha della problematica il singolo consumatore che potrebbe, con le sue scelte, indurre miglioramenti, anche significativi, nei sistemi di allevamento delle specie da reddito.

**Allevamenti intensivi e benessere animale. C'è a suo avviso un'incompatibilità?**

- Se accettiamo l'idea di allevare animali, e quindi esseri senzienti, per il nostro nutrimento ritengo scontato, che abbiamo l'obbligo morale di trovare una sintesi che permetta loro di condurre un'esistenza più che dignitosa. Le condizioni imposte dalla realtà dell'allevamento non dovrebbero mai eguagliare, o peggio, superare, le capacità adattative dell'animale. Sotto il profilo scientifico, gli studiosi si sono da tempo orientati verso una valutazione del benessere basata sull'osservazione diretta degli animali piuttosto che su parametri ambientali proprio per poter misurare l'entità e la qualità della risposta adattativa. Occorre anche tenere presente che le necessità in termini di ambiente, alimentazione ecc. dei moderni tipi genetici spesso non sono più confrontabili con quelle dei loro antenati più rustici. In parole povere, gli animali "moderni" faticerebbero in molti casi ad adattarsi ad una vita nelle odierne realtà zootecniche. Dal canto proprio anche l'allevamento non intensivo, che pur permette una maggior libertà agli animali, comunque costituisce anch'esso un'impresa finalizzata al reddito, presenta alcune criticità in termini di benessere animale (maggiore esposizione alle parassitosi, alle condizioni climatiche avverse e, non ultimo, a possibili predatori). Di fatto l'allevamento estensivo rappresenta una realtà complementare a quello intensivo particolarmente adatta a determinate aree geografiche. Entrambi gli approcci devono tenere nel massimo conto il benessere degli animali concentrandosi sui loro rispettivi punti critici. Per entrambi i sistemi, intensivi od estensivi occorre un elevato grado di preparazione degli operatori. Non bisogna infine dimenticare che, come alcuni reportage molto crudi e sconvolgenti ci hanno dimostrato, nella maggior parte dei casi basterebbe semplicemente che fossero rispettate le leggi.

*"Se accettiamo l'idea di allevare animali, e quindi esseri senzienti, per il nostro nutrimento ritengo che abbiamo l'obbligo morale di trovare una sintesi che permetta loro di condurre un'esistenza più che dignitosa"*

**G.MARTELLI**



© Riproduzione riservata





**Quindi, gli allevamenti intensivi e il benessere animale possono coesistere a suo giudizio in un'ottica di sostenibilità ambientale?**

- Sotto il profilo della sostenibilità ambientale tutti gli allevamenti soggiacciono a normative rigorose. Come molte voci autorevoli hanno più volte sottolineato, e stante l'onerosità delle produzioni animali in termini di impatto ambientale, ritengo che molto impegno dovrebbe essere rivolto alla riduzione, lungo l'intera filiera e sino al consumatore, degli sprechi di prodotti zootecnici oltre, ovviamente, ad evitarne un consumo eccessivo ed ingiustificato. Un elevato grado di benessere animale ed una produzione sostenibile costituiscono dei parametri qualitativi che i produttori devono essere assolutamente in grado di garantire.

Personalmente penso che il trend tipico dei paesi avanzati, che va verso una crescente domanda di prodotti di origine animale caratterizzati da attributi etici, rappresenti un segnale molto positivo per il futuro anche alla luce dell'elevato grado di consapevolezza dimostrata verso tale problematica dalle generazioni più giovani.



© Riproduzione riservata



# Parere scientifico EFSA sulla valutazione del benessere dei bovini al momento della macellazione.

*"Tutelare il benessere degli animali al macello vuol dire ridurre al minimo dolore, angoscia o sofferenza degli animali d'allevamento al momento dell'abbattimento"* - è quanto afferma EFSA nel parere scientifico *"Welfare of cattle at slaughter"*, pubblicato il mese scorso.

Il recente parere scientifico fa parte di una serie di aggiornamenti in materia di tutela del benessere degli animali al macello richiesti dalla Commissione europea e fa seguito a valutazioni già pubblicate su pollame, conigli e suini.

I processi di macellazione valutati in termini di benessere, dall'arrivo dei bovini fino alla loro morte (compresa la macellazione senza stordimento), sono stati raggruppati in tre fasi principali: pre-stordimento (compreso arrivo, scarico dal camion, stalla, movimentazione e spostamento del bestiame); stordimento (compreso il contenimento); e sanguinamento. I metodi di stordimento sono stati raggruppati in due categorie: meccanici ed elettrici.

In totale gli esperti scientifici hanno individuato 40 pericoli/punti critici che potrebbero verificarsi durante la macellazione. La maggior parte di essi - ben 39 su 40 - sono conseguenza di una preparazione inadeguata del personale addetto alla macellazione o nella stanchezza degli operatori.

Inoltre sono stati messi in evidenza 12 fattori di stress: da caldo, da freddo, affaticamento, sete e fame prolungate, impedimento o restrizione dei movimenti, problemi di riposo, stress sociale, dolore, paura ed angoscia.

Il parere dell'EFSA individua inoltre le misure necessarie per prevenire e correggere questi rischi. Le misure strutturali e gestionali sono state identificate come quelle con un ruolo cruciale nella prevenzione. Alcune di queste misure si applicano per un pericolo specifico; altri possono applicarsi a più rischi (ad es. formazione del personale).

**Fonte:**  
<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2020.6312>





In merito al parere scientifico dell'EFSA abbiamo chiesto un parere al Professor Marco Tassinari, medico veterinario e docente incaricato di Zootecnia generale e Produzioni bovine presso il Dipartimento di Scienze mediche veterinarie dell'Università di Bologna.

**Professor Tassinari, si può fare il benessere animale anche al macello? E se si come?**

- Parlando di benessere animale non è pensabile fare riferimento solamente all'allevamento ma bisogna estendere il discorso a tutta la fase produttiva, compresi trasporto e macellazione. Per ottenere carni di qualità è necessario agire su tutta la filiera, allevamento, trasporto degli animali al macello e macellazione (oltre a frollatura carne e rispetto della temperatura di refrigerazione). La macellazione rappresenta un momento molto importante poiché dobbiamo ridurre al massimo lo stress agli animali (già soggetti ad un trasporto più o meno lungo che li ha portati al macello) per evitare conseguenze negative sulla qualità della carne. Dobbiamo pertanto considerare anche al macello gli aspetti di benessere animale, limitando al massimo tutto quello che può causare stress all'animale. Vi sono già strutture di macellazione dei bovini, soprattutto la parte che permette agli animali di arrivare alla gabbia di macellazione, che consentono ai bovini di non percepire dove stanno andando, muovendosi senza forzature e senza stress (il cosiddetto "percorso verso il paradiso" concepito da Temple Grandin). Questo consente sicuramente di migliorare l'aspetto di benessere animale al macello. Anche il personale del macello deve poi essere adeguatamente formato per comprendere l'importanza di una macellazione "nel rispetto dell'animale" per evitare ogni stress ulteriore



© Riproduzione riservata



**Dal suo punto di vista in merito al parere scientifico dell'EFSA, quali sono i maggiori pericoli nel ambito benessere animale che potrebbero verificarsi durante la macellazione?**

- Esistono vari pericoli per gli animali durante la macellazione, che a mio avviso sono rappresentati dalle strutture a volte non perfettamente idonee e dal personale non adeguatamente formato, che determinano paura e dolore nei bovini. Le temperature degli ambienti prima di arrivare alla gabbia di macellazione sono importanti (in estate soprattutto): a volte gli animali devono attendere parecchio tempo prima della macellazione ed il caldo estivo è sicuramente un fattore negativo sugli animali che spesso fanno fatica a muoversi nei box dove sono stabulati prima del loro turno di macellazione (e senza possibilità di bere acqua fresca per parecchio tempo), con conseguenze negative non solo sul benessere animale ma anche sulla qualità della carne. Il percorso degli animali dalla stalla di scarico alla gabbia di macellazione deve essere strutturato in maniera tale da non provocare traumi agli animali (oltre a dolore causano anche ulteriore paura nei bovini) e così pure il personale non deve urlare o usare mezzi non idonei per far avanzare gli animali.

**A suo avviso quali misure bisogna adottare per mitigare le conseguenze sul benessere animale che possono essere causate da questi pericoli?**

-Ritengo che la formazione del personale sia uno fra i fattori più importanti, anzi il più importante, per far sì che i bovini siano considerati come animali coscienti ed evitare pertanto tutto quello che può causare paura e dolore, con conseguente mitigazione di tutti gli stress possibili. Il recente parere scientifico dell'EFSA sulla macellazione dei bovini identifica 40 punti come "pericoli per il benessere" e di questi ben 39 sono dovuti a preparazione spesso inadeguata del personale o da stanchezza dello stesso. L'uomo è pertanto il primo punto da valutare per migliorare il benessere animale anche al macello. Strutture ed ambienti più idonei consentirebbero sicuramente di evitare ulteriori stress agli animali dallo scarico al macello e fino all'abbattimento. Il tempo che intercorre fra lo scarico e la macellazione è un altro fattore importante per i bovini, evitando quindi di ore di attesa come a volte succede. In definitiva ritengo che una formazione specifica del personale sia obbligatoria, con corsi di aggiornamento almeno 1 volta/anno che comprendano soprattutto le tecniche migliori per approcciarsi agli animali nelle varie fasi di scarico e movimentazione al macello.



© Riproduzione riservata



## "Proposta di etichettatura europea, grande opportunità. In Italia già al lavoro in questa direzione"

Il Consiglio europeo composto dai ministri dell'agricoltura dei 27 Stati membri dell'UE, si sono riuniti a Bruxelles lo scorso mese per dare il via libera a un sistema di etichettatura relativo al benessere degli animali destinati alla produzione di alimenti. Adesso spetta alla Commissione il compito di presentare una proposta legislativa in materia, da sottoporre al Consiglio e al Parlamento europeo per l'approvazione.

*"La proposta di un'etichetta di portata europea per il benessere animale rappresenta una grande opportunità, per migliorare ulteriormente le condizioni della fase allevatoriale, per fornire ai consumatori informazioni più chiare e complete e per migliorare la competitività delle imprese che decideranno di aderirvi. Per raggiungere questi obiettivi, abbiamo bisogno di un sistema volontario per i produttori, costruito su criteri misurabili, verificabili e superiori ai requisiti di legge, da applicare in maniera graduale e proporzionata, in modo da indirizzare il comportamento dei vari operatori che avranno la possibilità di ottenere produzioni in grado di distinguersi sul mercato".* Così la Ministra Teresa Bellanova è intervenuta al Consiglio Agrifish.



*"Il benessere animale è un presupposto per una produzione zootecnica sempre più sostenibile", ha dichiarato la Ministra. "E' proprio nella piena consapevolezza di questa relazione e dell'influenza reciproca tra il benessere animale e le altre dimensioni dell'allevamento, in Italia stiamo facendo un grande sforzo organizzativo, per integrare le informazioni contenute nelle banche dati sanitarie con quelle zootecniche sulle performance produttive, perché solo in questo modo sarà possibile misurare simultaneamente tutti questi aspetti".* Per raggiungere questo obiettivo", ha spiegato Bellanova, "il Ministero della Salute ha messo a punto il sistema Classyfarm che, una volta integrato con i dati zootecnici, potrà essere utilizzato non solo per la certificazione, ma anche come fondamentale supporto alla fornitura di servizi di consulenza aziendale sempre più qualificati e puntuali". "Sono convinta che questo approccio integrato, tra mondo sanitario e zootecnico, possa diventare un ottimo modello per valutare e quindi migliorare la sostenibilità delle produzioni zootecniche, in linea con gli obiettivi della Strategia Farm to Fork", ha concluso la Ministra.

**Fonte:**  
<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBL OB.php/L/IT/IDPagina/16378>



È da tempo ormai che si parla in diversi paesi, di creare un'etichetta per il benessere animale in grado di certificare che la carne è stata ottenuta da animali allevati con standard più o meno elevati, ne parliamo con il Dottor Claudio Prati, medico veterinario ed esperto in benessere animale.

**Dott. Prati, a suo avviso la proposta di un'etichetta europea per il benessere animale rappresenta veramente la grande opportunità per premiare i produttori che rispettano alti standard di benessere animale?**

- La proposta è interessante: la mia esperienza lavorativa maturata negli ultimi 15 anni mi porta a riflettere sugli enormi passi in avanti del settore zootecnico in termini di benessere animale. Questo aspetto, oltre all'etica che noi tutti dovremmo avere nei confronti degli animali, è stato interpretato dagli allevatori e dalle grosse aziende che allevano a livello intensivo in funzione di maggiori performance produttive, ovvero miglior welfare=migliori accrescimenti a parità di tempo, migliori conversioni e minori trattamenti terapeutici. L'attenzione a questi aspetti da parte del produttore primario è attualmente a livelli notevoli, votata ad un ulteriore miglioramento, per cui la mia risposta è favorevole ad un'etichetta Europea che riporti caratteristiche sul benessere animale.

**Nonostante nelle intenzioni del Consiglio "l'obiettivo generale di un marchio a livello di UE relativo al benessere degli animali dovrebbe essere quello di migliorare il benessere degli animali per il maggior numero possibile di animali destinati alla produzione di alimenti" a suo parere ci sono dei rischi nell'implementazione di un tale marchio?**

- Il rischio può essere quello di creare confusione nel consumatore finale, il quale è molto attento al problema, ma non essendo del settore ha difficoltà nel percepire aspetti che non conosce direttamente o che esulano dalle proprie esperienze dirette, vedi il taglio della coda nei suinetti; questa pratica, consentita solo se necessario, rappresenta per il consumatore un qualcosa di sconosciuto nella stragrande maggioranza dei casi, per cui non viene recepito in maniera ottimale il fatto che possa non essere tagliata.



**Lei ha maturato una vasta esperienza nel mondo della GDO, dal suo punto di vista il benessere animale e la sostenibilità ambientale sono compatibili con il business plan di un'azienda? Sono spese o investimento?**

- Il benessere animale e la sostenibilità ambientale in primis devono essere e successivamente, possono essere, compatibili con il business plan di un'azienda; pur non dimenticando che ci troviamo di fronte ad allevamenti di carattere intensivo, le aziende devono applicare un welfare finalizzato all'ottenimento delle migliori performance zootecniche, in questo modo quello che potrebbe rappresentare di primo acchito una spesa, si rivela molto spesso un investimento ed un metodo di lavoro consolidato dal quale l'azienda non potrà più distaccarsi in futuro.

© Riproduzione riservata





*"Il consumatore ha sempre maggiore necessità di essere educato e coinvolto nell'iter produttivo e nel concetto di "filiera".,*

*C. Prati*

---

**Dott. Prati perché oggi si parla così tanto di "animal welfare" e meno in passato? Mancava la sensibilità oppure oggi c'è una grande necessità di "educare il consumatore"?**

---

**- Sicuramente entrambi gli aspetti: in passato l'essere umano era meno sensibile nei confronti degli animali, sia che si trattasse di animali da compagnia, che oggi fanno parte integrante di moltissime famiglie, sia maggiormente per quanto riguarda animali da reddito; il pensiero era produrre e certamente ci si preoccupava meno di "come" produrre e del benessere animale, o perlomeno come viene inteso oggi; se aggiungiamo il fatto che la tendenza era di sopperire alle carenze tramite i trattamenti con antibiotici si capiscono gli enormi passi in avanti fatti fino ad oggi. Inoltre il consumatore ha sempre maggiore necessità di essere educato e coinvolto nell'iter produttivo e nel concetto di "filiera", per cui mi riallaccio all'utilità di una sorta di etichettatura per il benessere animale.**

© Riproduzione riservata



# NEWS

---

- Etichette & Prodotti alimentari
- Audit & Certificazioni
- Sicurezza alimentare
- Tutela del consumatore
- Settore Agroalimentare
- Novel Food





## L'etichetta per l'indicazione obbligatoria del luogo di provenienza delle carni suine trasformate rimandata al 31 gennaio 2021

Il 15 novembre 2020 doveva entrare in vigore il Decreto del 6 agosto 2020 con le disposizioni per l'indicazione obbligatoria del luogo di provenienza nell'etichetta delle carni suine trasformate. Ovvero l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza delle carni per salumi, mortadella, prosciutti e culatello, questo per sostenere il vero Made in Italy.

La Ministra delle politiche agricole alimentari e forestali Teresa Bellanova affermava che: "Fin dal primo giorno ho messo al primo posto la massima trasparenza delle informazioni al consumatore. L'Italia si conferma avanguardia in Europa e ci batteremo a Bruxelles perché si estenda l'obbligo a tutti gli alimenti. La strategia Farm to Fork va attuata anche per l'etichettatura obbligatoria al livello UE. Firmiamo un decreto importante che sono convinta possa aiutare tutta la filiera suinicola a valorizzare le produzioni 100% italiane".



Il testo del Decreto prevede che i produttori indichino in maniera leggibile sulle etichette le seguenti informazioni:

- "Paese di nascita: (nome del paese di nascita degli animali);
  - "Paese di allevamento: (nome del paese di allevamento degli animali);
  - "Paese di macellazione: (nome del paese in cui sono stati macellati gli animali).
- Quando la carne proviene da suini nati, allevati e macellati nello stesso paese, l'indicazione dell'origine può apparire nella forma: "Origine: (nome del paese)".
  - La dicitura "100% italiano" è utilizzabile solo quando ricorrano le condizioni del presente comma e la carne è proveniente da suini nati, allevati, macellati e trasformati in Italia.
  - Quando la carne proviene da suini nati, allevati e macellati in uno o più Stati membri dell'Unione europea o extra europea, l'indicazione dell'origine può apparire nella forma: "Origine: UE", "Origine: extra UE", "Origine: Ue e extra UE".

“

*Firmiamo un decreto importante che sono convinta possa aiutare tutta la filiera suinicola a valorizzare le produzioni 100% italiane.*

”

Il 13 novembre però il Ministero dello Sviluppo economico ha diramato una circolare che rimanda l'entrata in vigore fino al 31 gennaio 2021.

Il motivo è dato dalla "difficoltà nell'ottemperare alle nuove disposizioni, in considerazione del periodo di difficoltà eccezionale attraversato dalle imprese nella fase contingente, che implicano la necessità di consentire, alle imprese stesse di poter utilizzare le scorte esistenti degli imballaggi e delle etichette non conformi al DM 06.08.2020."; si legge nella nuova Circolare.

Fonte:

[https://www.mise.gov.it/images/stories/trasparenza/2020/2020-11\\_06\\_Circolare\\_DM\\_origine\\_carne\\_suina\\_su\\_smaltimento\\_etichette\\_003\\_002.pdf](https://www.mise.gov.it/images/stories/trasparenza/2020/2020-11_06_Circolare_DM_origine_carne_suina_su_smaltimento_etichette_003_002.pdf)



# Audit da remoto - un nuovo approccio

**Nel tempo in cui il coronavirus continua a minacciare comunità e aziende, le organizzazioni possono diminuire il rischio di sostenibilità mantenendo l'operatività della catena di approvvigionamento grazie all'Audit da remoto.**

Le restrizioni applicate in gran parte del mondo per combattere la diffusione del coronavirus hanno inevitabilmente portato alla necessità di cambiare il modo in cui vengono condotti gli audit.

In conseguenza dei veloci cambiamenti nelle strategie di contenimento del coronavirus BRCG ha aggiornato le proprie regole in modo tale da consentire un equilibrio tra la sicurezza del personale e quella dei consumatori, mantenendo al contempo una fluidità nella catena di fornitura.

Che si tratti di supervisione aziendale, audit interni, verifica della catena di approvvigionamento o audit di certificazione, l'uso riuscito di tecniche di controllo a distanza supporterà operazioni di successo.

È chiaro che l'audit da remoto non sarà una soluzione sostitutiva temporanea quando le cose torneranno alle operazioni normalizzate, e quindi fornisce un'opportunità per visualizzare in anteprima e testare le metodologie future. Le aziende che adottano la verifica da remoto come un nuovo processo e la incorporano come strumento per supportare il loro regime di conformità, saranno ben posizionate per migliorare il loro sviluppo futuro e trarranno i maggiori benefici.


Sebbene l'audit faccia a faccia rimane il meccanismo più efficace e affidabile, l'audit da remoto ha un ruolo chiaro da svolgere nel supportare la garanzia quando l'accesso al sito non è possibile o appropriato.

Per questo BRCG ha pubblicato un documento di orientamento facilmente consultabile sul sito ufficiale; un breve video e un'infografica per aiutare le aziende a trarre il massimo vantaggio dall'audit da remoto.

**Fonte:**

<https://www.brcgs.com/aboutbrcgs/news/2020/getting-the-most-benefit-from-your-remote-audit/>





*"Sono orgoglioso di questa nuova versione dell'IFS Food Standard. L'abbiamo reso più snello, più efficiente e più semplice da utilizzare".*

*Stephan Tromp  
Amministratore Delegato dell'IFS*

## **Pubblicata la nuova versione IFS FOOD V7**

---

Lo standard IFS Food è uno standard riconosciuto GFSI (Global Food Safety Initiative) per gli audit alle industrie alimentari. L'obiettivo è la sicurezza alimentare e qualità dei processi e dei prodotti. Riguarda i processi alimentari delle industrie produttive e industrie che confezionano alimenti sfusi.

L'IFS Food si applica quando i prodotti sono "lavorati" o dove ci sono pericoli di contaminazione del prodotto durante il confezionamento primario.

Lo Standard è importante per tutte le industrie alimentari, specialmente per i prodotti a marchio privato, perché contiene molti requisiti che riguardano il rispetto delle specifiche del cliente.

---

L'assessment IFS Food V7 può essere condotto a partire dal 1° marzo 2021.

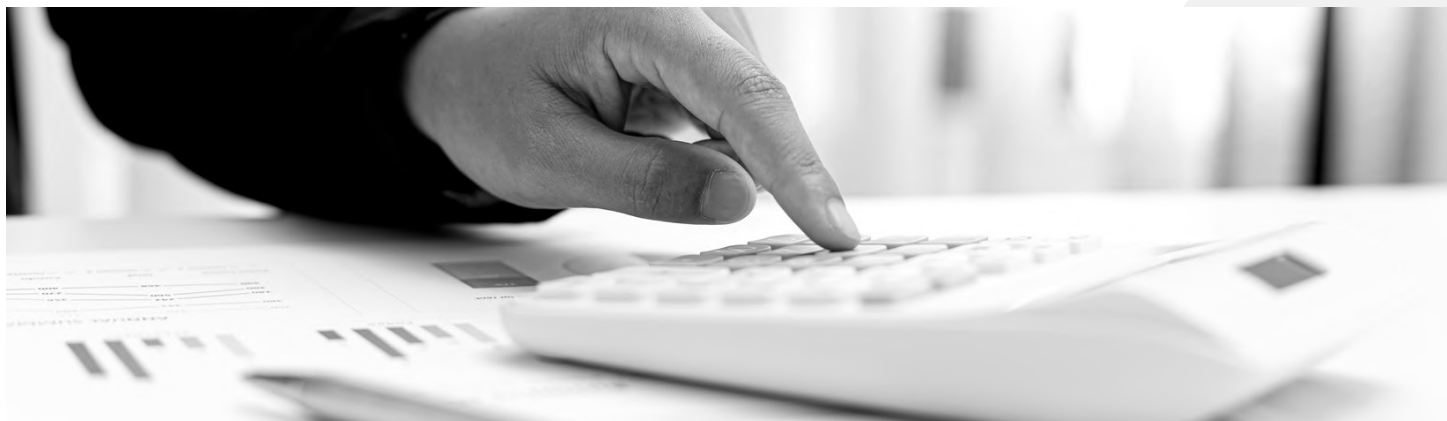
L'implementazione diventerà obbligatoria per tutte le aziende certificate a partire dal 1° luglio 2021.



# IFS FOOD VERSIONE 7 IN SINTESI

La nuova versione di questo standard fornisce maggiore chiarezza su ciò che si aspetta dagli auditor quando eseguono un Assessment IFS. I requisiti hanno ora una natura più prescrittiva e la nuova struttura rende più facile lavorare con lo standard.

La nuova versione pone maggiore enfasi sulla valutazione in sito e meno sulla documentazione. La checklist di Assessment è stata allineata ai requisiti di benchmarking GFSI versione 2020.1, al FSMA e alle normative UE.



- Maggiore attenzione all'Assessment in sito, meno alla documentazione
- Nuova formulazione: l'assessment diventa una valutazione, per evidenziare l'approccio di prodotto e di processo dell'IFS in linea con la norma ISO/IEC 17065
- 15% di requisiti in meno
- Migliore struttura del protocollo di certificazione su misura per le esigenze degli stakeholder IFS
- Sistema di punteggio meglio definito
- Rapporto di Assessment chiaramente strutturato con sezioni standardizzate
- Un Assessment di certificazione su tre sarà non annunciato.
- La Safety Culture è stata incorporata nei requisiti
- Le nuove definizioni sull'outsourcing tengono conto delle diverse modalità di gestione
- GLN (Global Location Number) obbligatorio per i fornitori nello Spazio economico europeo (SEE)
- Strumenti aggiuntivi a supporto dei responsabili della qualità, ad esempio nuovi corsi di e-learning, software IFS auditXpressX aggiornato e IFS Audit Manager App per l'audit interno

Fonte:  
<https://www.ifs-certification.com/index.php/it/news/news-archiv/4143-news-ifs-food7-published-it>

Il sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi in ambito europeo (RASFF) consente di notificare, in tempo reale, i rischi diretti e indiretti per la salute pubblica connessi ad alimenti, mangimi e materiali a contatto con gli alimenti e quindi di adottare tempestivamente le opportune misure di salvaguardia.

Nell'anno 2019 sono pervenute 4000 notifiche di cui 3506 hanno riguardato l'alimentazione umana (3622 nel 2018), 322 l'alimentazione animale (313 nel 2018) e 172 i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (138 nel 2018).

Tra le notifiche ricevute, 478 (1385 anno 2018) si riferiscono ai *Respingimenti ai confini* (Border Reiection) seguite dalle notifiche di *Allerta* (Alert Notification) 1145 (1087 anno 2018), le restanti riguardano le informazioni di notifica.

Tra le Informazioni di notifica 852 sono state classificate come informazioni di attenzioni (665 anno 2018) e 525 come informazioni di follow up (485 anno 2018).

### Notifiche effettuate dall'Italia attraverso il RASFF

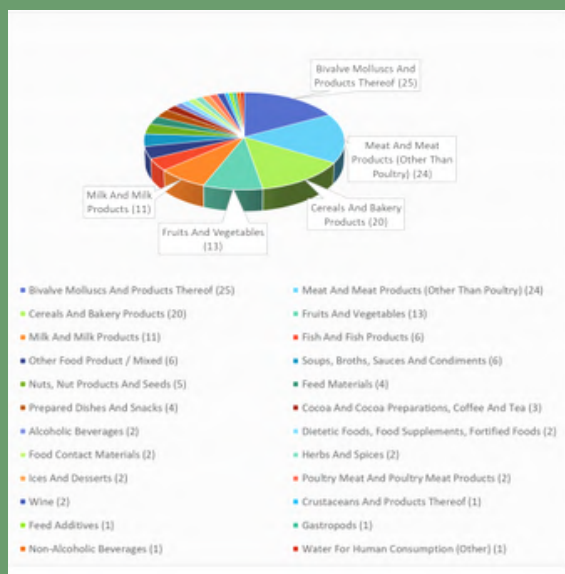
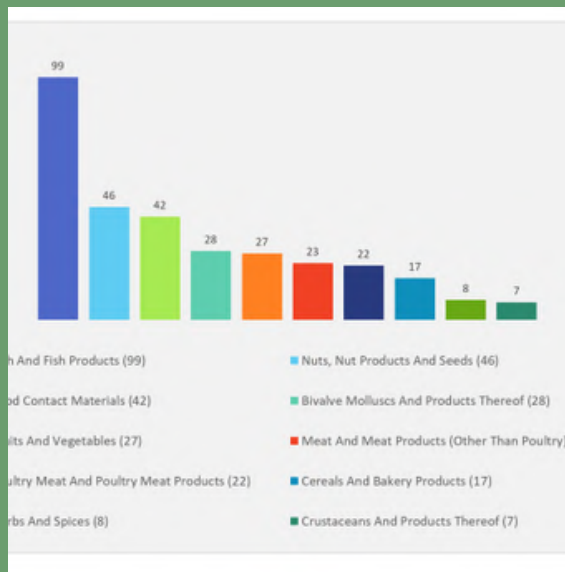
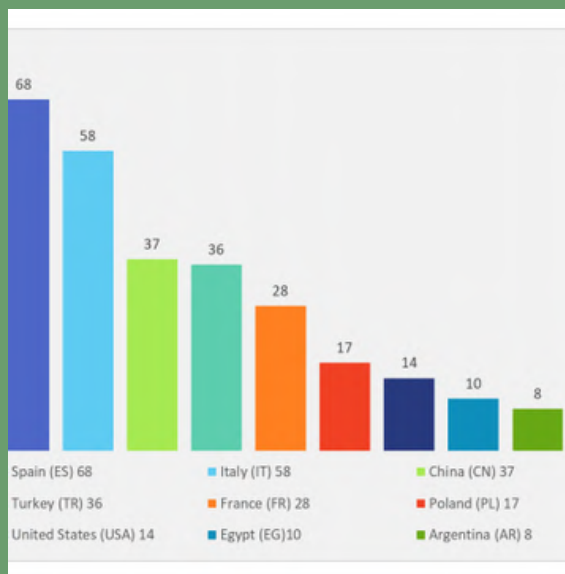
L'Italia nell'anno 2019 ha effettuato 373 notifiche. I Paesi di origine degli alimenti/mangimi/MOCA oggetto del maggior numero di notifiche effettuate dall'Italia sono stati Spagna, Italia (prodotti nazionali destinati all'estero) e Cina.

La tipologia di prodotti alimentari/mangimi/MOCA più frequentemente oggetto delle notifiche effettuate dall'Italia attraverso il RASFF comprendono prodotti della pesca, frutta secca e semi e i materiali a contatto con gli alimenti. I pericoli sanitari maggiormente riscontrati nelle notifiche riguardano principalmente metalli pesanti e micotossine,

### Notifiche RASFF riguardanti i prodotti di origine italiana

Per quanto concerne le non conformità riscontrate nei prodotti di origine italiana si precisa che il maggior numero di notifiche ha riguardato i molluschi bivalvi (25), carne (escluso il pollame) (24) e cereali e derivati (20).

Il maggior numero di irregolarità è dovuto a contaminazioni microbiologiche (57), corpi estranei (20) ed allergeni non dichiarati in etichetta (18). Tra i contaminanti microbiologici, il maggior numero di notifiche ha riguardato *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* e *Salmonelle*.



Fonte:

[http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_2914\\_allegato.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2914_allegato.pdf)



## " DA UTILIZZARE ENTRO " O

## " DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO " ?

Nuovo strumento a supporto degli operatori alimentari da parte dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare

Sulle etichette alimentare vi è ancora tanta confusione, in particolare in merito all'etichettatura "da consumare entro" o "da consumare preferibilmente entro".

Attraverso le locandine informative la Commissione Europea dice che la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro il" indica la data fino alla quale un alimento conserva le sue qualità specifiche. L'alimento può essere consumato dopo la data indicata se le condizioni di conservazioni specifiche nelle istituzioni sono state rispettate e la confezione è integra; probabilmente però le sue qualità organolettiche hanno iniziato a degradarsi.

"Da consumarsi entro il" indica invece la data fino alla quale il prodotto si può consumare in modo sicuro, ossia la data di scadenza. Questa dicitura appare su alimenti rapidamente deperibili per esempio il pesce fresco, la carne fresca tritata ecc. Dobbiamo inoltre seguire fedelmente le istruzioni di conservazione quali "conservare in frigorifero" oppure "conservare a una temperatura tra 2 e 4°C"; in caso contrario il prodotto deperisce più rapidamente e vi è il rischio d'intossicazione alimentare.

**Fonte:**

[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw\\_lib\\_best\\_before\\_it.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_best_before_it.pdf)

Di recente, L'EFSA ha sviluppato uno strumento per aiutare gli operatori del settore alimentare a decidere appunto quando applicare la data "da consumarsi entro" o "da consumarsi preferibilmente entro" ai loro prodotti.

Gli esperti hanno esaminato i fattori che devono essere presi in considerazione dagli operatori del settore alimentare per fissare una data di conservabilità - il periodo di tempo durante il quale un alimento rimarrà sicuro e / o di qualità adeguata al consumo mentre la confezione è intatta ed è conservato secondo le istruzioni.

Kostas Koutsoumanis, presidente del gruppo di esperti scientifici sui pericoli biologici dell'EFSA, ha dichiarato: "*Informazioni chiare e corrette sugli imballaggi e una migliore comprensione e uso della marcatura della data sugli alimenti da parte di tutti gli attori possono aiutare a ridurre lo spreco alimentare nell'UE, pur continuando a garantire la sicurezza alimentare. Questo parere scientifico rappresenta un passo avanti in questa direzione*".

**Fonte:**

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2020.6306>

*"Informazioni chiare e corrette sugli imballaggi e una migliore comprensione e uso della marcatura della data sugli alimenti da parte di tutti gli attori possono aiutare a ridurre lo spreco alimentare nell'UE, pur continuando a garantire la sicurezza alimentare."*

*Kostas Koutsoumanis*

# RAPPORTO ISMEA - QUALIVITA 2020

l'indagine annuale che analizza i valori economici e produttivi della qualità delle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP IGP STG.



**DOP IGP: FORMAGGI PRODUZIONE DA 4,5 MLD €  
SALUMI OLTRE 600 MLN € ALL'EXPORT**

**Aceti protagonisti dell'export, prosegue il boom della pasta IGP  
Crescono gli oli IGP regionali, nell'ortofrutta buone notizie per agrumi e  
pomodori**

## Principali numeri del comparto

L'analisi del XVIII Rapporto Ismea - Qualivita attesta la solidità e la forza di un sistema capace di promuovere lo sviluppo nell'intero territorio italiano e che, in questa fase di difficoltà legata all'emergenza Covid-19, può puntare sugli aspetti che si confermano pilastri strategici per le Indicazioni Geografiche e per il settore agroalimentare italiano. I dati economici della Economia DOP, relativi al 2019, delineano infatti un settore di primaria importanza e in crescita: 16,9 miliardi di euro di valore alla produzione (+4,2% in un anno), un contributo del 19% al fatturato complessivo dell'agroalimentare italiano e un export da 9,5 miliardi di euro (+5,1% in un anno) che corrisponde al 21% delle esportazioni nazionali di settore, grazie al lavoro di oltre 180.000 operatori e l'impegno dei 285 Consorzi di tutela riconosciuti.



# #DopEconomy: quasi 17 miliardi di contributo all'economia agricola italiana

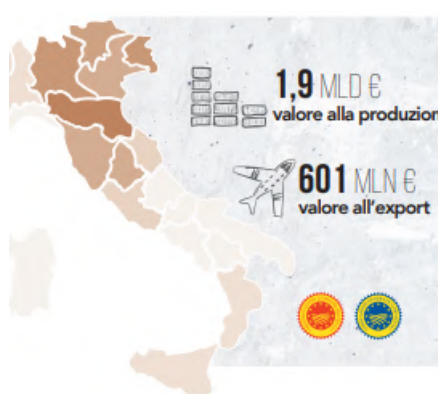
Il valore di 16,9 miliardi di euro della produzione certificata DOP IGP agroalimentare e vinicola nel 2019 evidenzia un +4,2% rispetto all'anno precedente (che aveva segnato a sua volta un +6,0%) e confermando un trend di crescita ininterrotto negli ultimi dieci anni. La #DopEconomy fornisce un contributo del 19% al fatturato complessivo del settore agroalimentare nazionale, grazie soprattutto alle grandi produzioni certificate, ma anche con il contributo delle nuove filiere DOP IGP: solo nel comparto del Cibo, mezzo miliardo di valore alla produzione è da attribuire a Indicazioni Geografiche certificate dal 2010 in poi. L'agroalimentare DOP IGP vale 7,7 miliardi di euro alla produzione e il vitivinicolo imbottigliato raggiunge 9,2 miliardi di euro.



## Formaggi

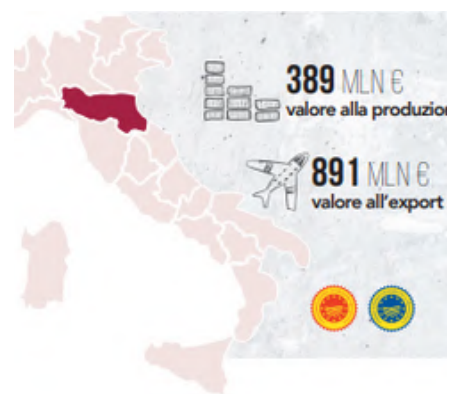
Molto bene per il comparto dei formaggi DOP IGP, il più rilevante in termini economici con 4,5 miliardi di euro alla produzione (+10%) e 7,5 miliardi di euro al consumo (+5%), a fronte di una produzione complessiva tendenzialmente stabile a 549mila tonnellate (+1%). L'export vola al +13% e supera per la prima volta i 2 miliardi di euro.

In Emilia-Romagna e Lombardia si concentrano oltre i due terzi del valore della categoria, rispettivamente con 1,6 miliardi di euro e 1,5 miliardi di euro di valore alla produzione, mentre al terzo posto si trova la Campania con 406 milioni di euro e un contributo del 9% nel settore dei formaggi DOP IGP. Le prime cinque filiere per valore alla produzione sono Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Gorgonzola DOP e Pecorino Romano DOP che complessivamente valgono 4,1 miliardi di euro.



## Prodotti a base di carne

I prodotti a base di carne si attestano su un valore alla produzione di 1,9 miliardi di euro nel 2019, in calo del -4,7% rispetto all'anno precedente, anche se al consumo si sfiora la quota di 5 miliardi di euro con un +3,5%. Crescita anche per l'export che con il +5,6% su base annua supera per la prima volta i 600 milioni di euro. In Emilia-Romagna si concentra oltre la metà del valore dell'intera categoria con oltre 1 miliardo di euro generato, mentre seguono Friuli-Venezia Giulia e Lombardia con 315 milioni di euro e 305 milioni di euro. Le prime cinque filiere per valore alla produzione sono Prosciutto di Parma DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, Mortadella Bologna IGP, Bresaola della Valtellina IGP, Speck Alto Adige IGP che complessivamente valgono 1,7 miliardi di euro.



## Aceti balsamici

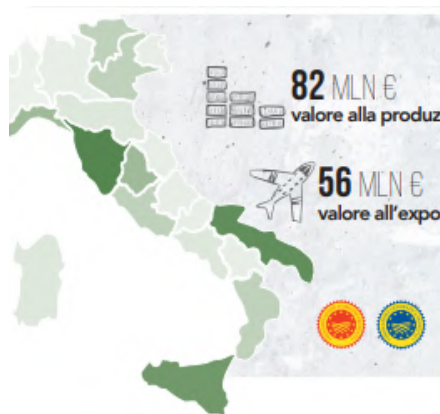
Riprende a crescere il comparto degli aceti balsamici DOP IGP, il terzo per valore nel settore Cibo a Indicazione Geografica con 389 milioni di euro alla produzione e 982 milioni di euro al consumo, entrambi al +5,6% sull'anno precedente. Il 92% della produzione di aceto balsamico è destinata all'export, che con un valore di 891 milioni di euro rappresenta quasi un quarto del totale delle esportazioni dell'agroalimentare italiano DOP IGP.

Il comparto è territorialmente limitato alle province di Modena e Reggio nell'Emilia ed è guidato dall'Aceto Balsamico di Modena IGP cui seguono le due denominazioni di origine protetta Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP.



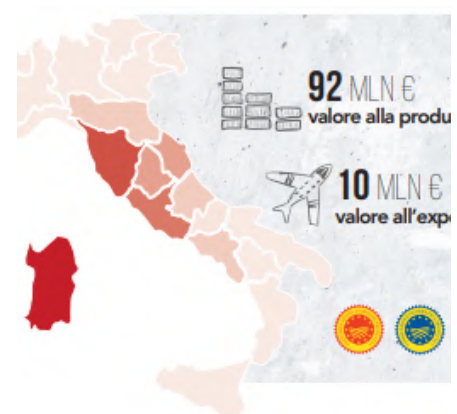
## ORTOFRUTTICOLI

Gli ortofrutticoli DOP IGP registrano un valore di 318 milioni di euro alla produzione (+2,1%) e di 894 milioni di euro al consumo (+27%). Le variazioni dei dati sono fortemente condizionate dal settore melicolo dell'arco alpino (fra problemi climatici del 2018 e ripresa dei prezzi al consumo nel 2019), comparto che ha un peso rilevante nel variegato paniere delle produzioni ortofrutticole certificate. Anche la flessione dell'export a 134 milioni di euro nel 2019 (-40%) risente per lo più delle dinamiche competitive europee all'interno del comparto. Fra le altre IG della categoria bene il valore alla produzione DOP IGP di agrumi (+34%), pomodori (+28%), cereali e legumi (+14%), ortaggi (+7%). In Trentino-Alto Adige generati circa 140 milioni di euro alla produzione, seguono Sicilia e Piemonte con 43 milioni di euro e 33 milioni di euro: le tre regioni rappresentano circa il 68% del valore economico della categoria degli ortofrutticoli DOP IGP.



## OLI DI OLIVA

Il 2019 è stato un anno con meno prodotto certificato con 11mila tonnellate (-11%), a causa di una disponibilità complessiva 2018 particolarmente scarsa. Il valore alla produzione è di 82 milioni di euro (-4,6%) e di 134 milioni di euro al consumo (-7,4%). L'export riguarda il 39% della produzione certificata e raggiunge 56 milioni di euro (-11%). In Toscana, Puglia e Sicilia si concentrano quasi i tre quarti del valore totale degli oli certificati, con un valore rispettivamente di 25 milioni di euro, 20 milioni di euro e 16 milioni di euro. Le prime cinque filiere per valore alla produzione sono Toscana IGP, Terra di Bari DOP, Val di Mazara DOP, Riviera Ligure DOP, Sicilia IGP che valgono 59 milioni di euro. Nello scenario nazionale crescono le IGP regionali, con un incremento produttivo di quelle esistenti e l'introduzione di nuove registrazioni (Olio di Puglia IGP nel 2019 e Olio Lucano IGP nel 2020).



## CARNI FRESCHE

Con 14mila tonnellate di produzione certificata (+1,4%), 92 milioni di euro alla produzione (+0,9%) e 196 milioni di euro al consumo (+0,8%), la categoria conferma i risultati dell'anno precedente, con la mancata rivalutazione dei prezzi unitari che ha interessato tutte le carni nel 2019 e non ha risparmiato le DOP IGP. L'export riguarda il 10% della produzione per un valore di 10 milioni di euro (-2,9%). In Sardegna e Toscana si concentra oltre la metà del valore totale della categoria con 29 milioni di euro e 18 milioni di euro rispettivamente. In ordine di valore generato nella categoria si trovano Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, Agnello di Sardegna IGP, Abbacchio Romano IGP, Agnello del Centro Italia IGP e Cinta Senese DOP.





**21%**

## NORD-OVEST

181 prodotti DOP IGP delle quattro regioni rappresentano circa un quinto del valore complessivo nazionale (28% del Cibo e 16% del Vino).

**55%**

## NORD-EST

191 prodotti DOP IGP delle quattro regioni rappresentano oltre la metà del valore complessivo nazionale (55% del Cibo e 56% del Vino).

**9%**

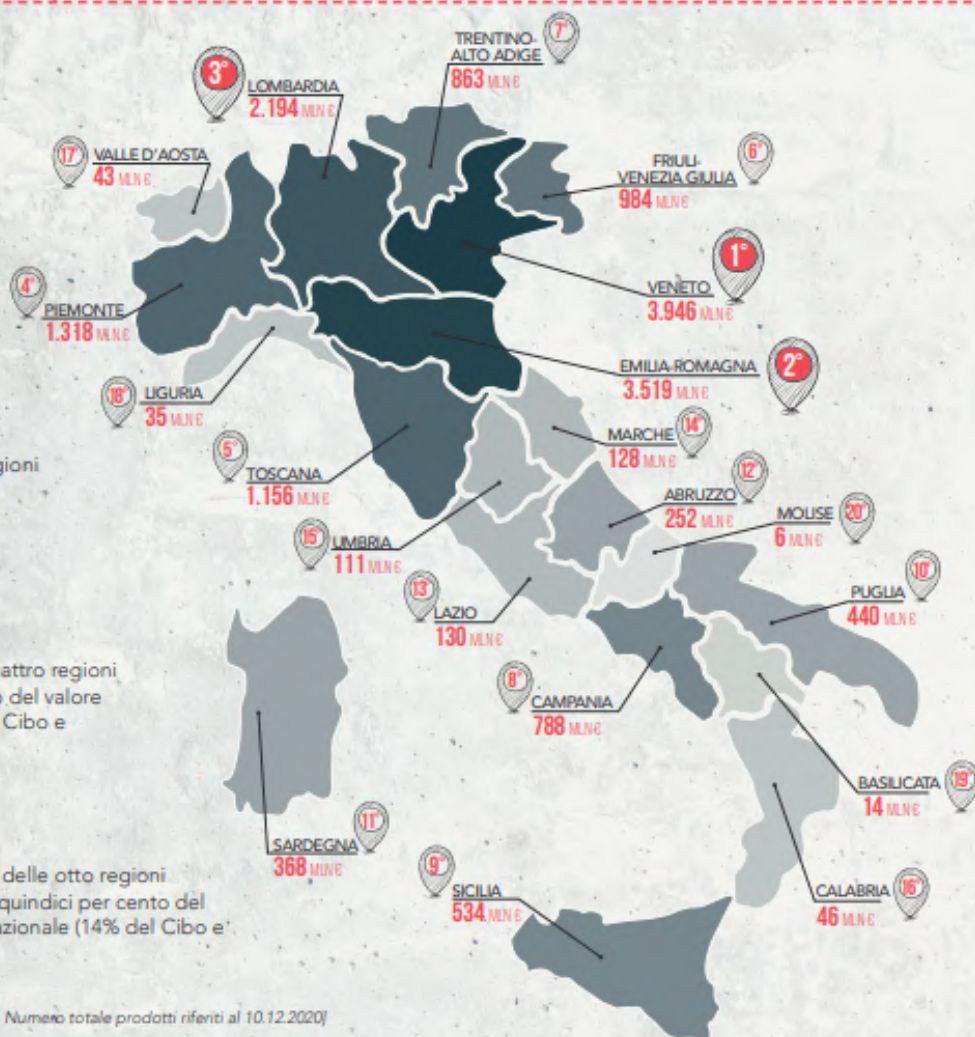
## CENTRO

201 prodotti DOP IGP delle quattro regioni rappresentano circa un decimo del valore complessivo nazionale (4% del Cibo e 13% del Vino).

**15%**

## SUD E ISOLE

304 prodotti DOP IGP delle otto regioni rappresentano circa il quindici per cento del valore complessivo nazionale (14% del Cibo e 15% del Vino).



[Dati economici riferiti ai prodotti DOP IGP registrati al 31.12.2019. Numero totale prodotti riferiti al 10.12.2020]  
Indagine Ismea - Qualivita 2020

## DOP IGP: CRESCE IL VALORE IN 17 REGIONI, TRAINA IL NORD ITALIA

Nel 2019 si registra un trend positivo per ben 17 regioni su 20 in Italia. Le crescite più importanti sono in Lombardia, con un incremento superiore ai 200 milioni di euro in un solo anno, e in Emilia-Romagna, con più di 100 milioni di crescita. Bene anche Piemonte e Campania, con un incremento annuale rispettivamente di 90 e 82 milioni di euro.

## SEGNALI DAL SUD ITALIA: IN 4 REGIONI SU 6 CRESCITE A DOPPIA CIFRA IN UN ANNO

In termini relativi, si contano complessivamente 7 regioni con tassi di crescita percentuale a doppia cifra dell'impatto economico delle filiere DOP IGP in un solo anno, con segnali positivi dalle regioni del Sud Italia. Si conferma, quindi, un'evoluzione che va oltre le grandi filiere, grazie all'affermazione di poli di economia agroalimentare in numerose zone d'Italia, con sistemi territoriali di qualità diffusa intorno alle produzioni DOP IGP.

Fonte  
<http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11279>

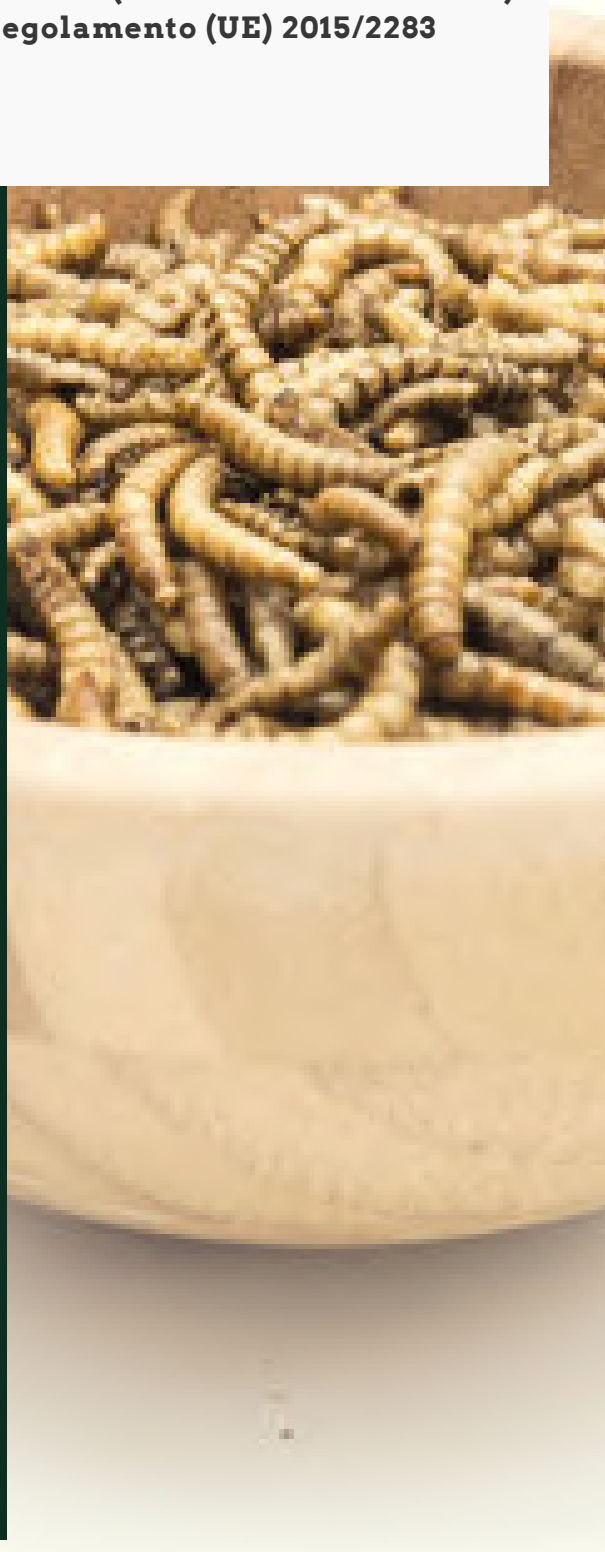
# INSETTI COMMESTIBILI E VALUTAZIONE SCIENTIFICA DEI NUOVI ALIMENTI DA PARTE DELL'EFSA

Sicurezza dell'insetto "larva gialla della farina essiccata" (*Tenebrio molitor* larva) come nuovo alimento (novel food) ai sensi del regolamento (UE) 2015/2283

Come definiti dal Ministero della Salute I *novel food*, cioè i nuovi alimenti o i nuovi ingredienti alimentari, disciplinati dalla legislazione alimentare comunitaria con il Regolamento (CE) 258/97, sono tutti quei prodotti e sostanze alimentari per i quali non è dimostrabile un consumo "significativo" al 15 maggio 1997 all'interno dell'Unione Europea (UE), data di entrata in vigore del regolamento medesimo.

A seguito di una richiesta della Commissione Europea, è stato chiesto al gruppo di esperti scientifici su nutrizione, nuovi alimenti e allergeni alimentari (NDA) di EFSA di esprimere un parere sul già conosciuto larva gialla della farina essiccata (*Tenebrio molitor* larva), fino ad oggi ritenuto nuovo alimento.

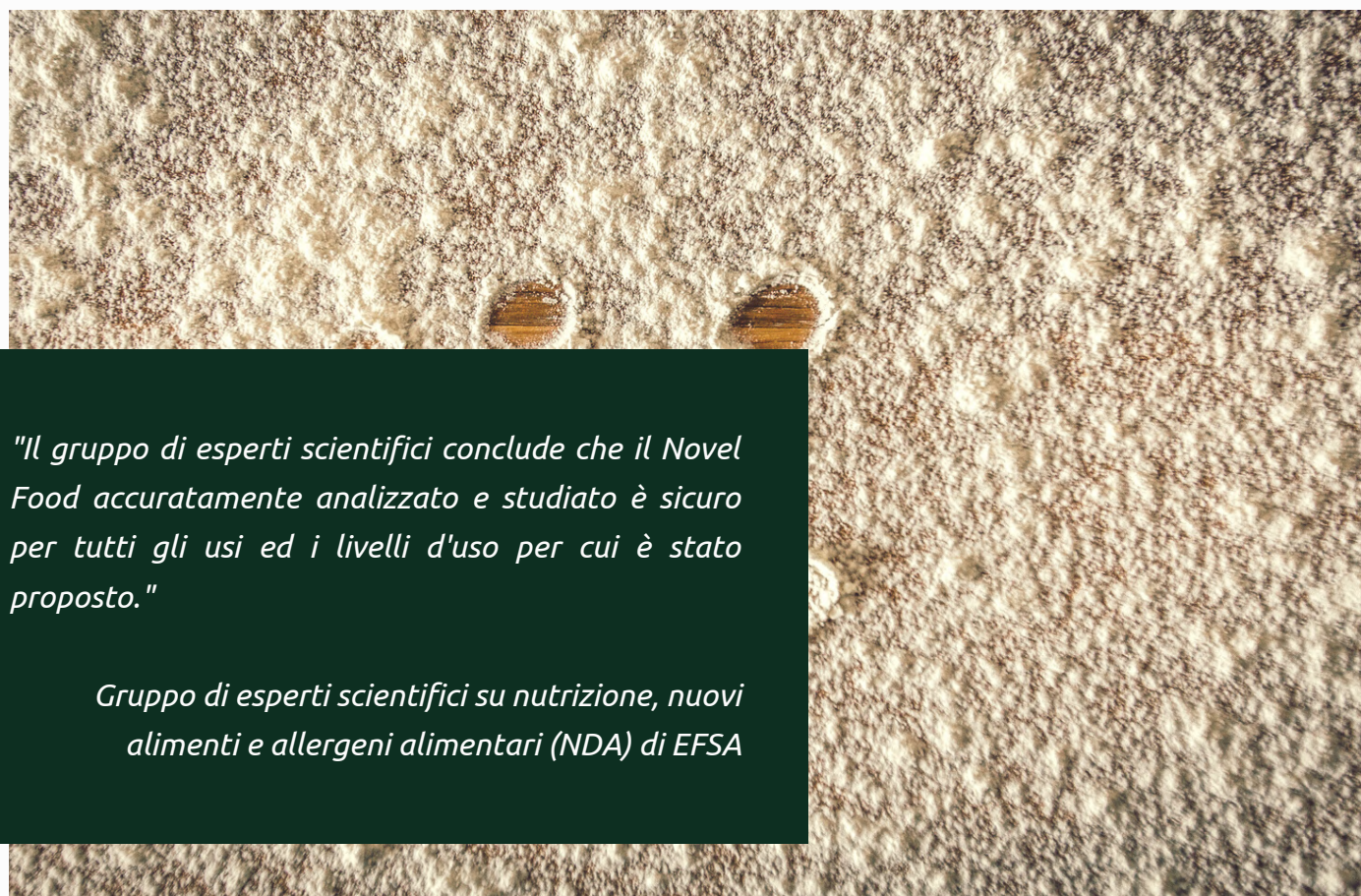
Il termine larva gialla della farina si riferisce, appunto, alla forma larvale della specie di insetti *Tenebrio molitor*. Il novel food verrebbe essiccato mediante un processo termico, e potrebbe essere consumato sia come insetto intero che ulteriormente trasformato in polvere. I componenti principali di questo sono proteine, grassi e fibre, tra cui la chitina, il principale componente della "corazza" degli insetti.





Il gruppo di esperti scientifici attraverso lo studio hanno osservato che i livelli di contaminanti potenzialmente presenti in questo *novel food* dipendono dalla concentrazione di queste stesse sostanze nel mangime che viene usato per la crescita degli insetti. Hanno inoltre osservato che non ci sono problemi di sicurezza per quanto riguarda la stabilità del alimento, sempre che questo rispetti e sia conforme ai limiti delle specifiche proposte per ogni contaminante durante l'intera durata di conservazione. Il *Tenebrio molitor larva*, come già menzionato ha un alto contenuto proteico, sebbene la quantità reale di quest'ultime sia sovrastimata, visto che il fattore di conversione da azoto a proteina è di 6,25 (usato per cereali e derivati), ed a causa della presenza di azoto non proteico nella sostanza sopradescritta, la chitina. Il richiedente di questa valutazione, ovvero la Commissione Europea ha proposto di utilizzare il *novel food* come insetto intero essiccato e trasformato in snack, oppure come ingrediente alimentare da poter utilizzare in una più ampia gamma di prodotti alimentari. La popolazione target proposta dal richiedente è la popolazione generale. A tale proposito, il gruppo di esperti scientifici osserva che, considerando la composizione del alimento e le condizioni d'uso proposte ed il conseguente consumo non risulta svantaggioso dal punto di vista nutrizionale. In termini di sicurezza, gli studi di tossicità presenti in letteratura non hanno sollevato problemi di sicurezza. Tuttavia, il gruppo di esperti scientifici ritiene che il consumo di larva gialla della farina potrebbe indurre una primaria sensibilizzazione a reazioni allergiche derivate dalle proteine contenute nel *novel food*. Sono perciò da tenere in considerazione gli individui che sviluppano reazioni allergiche verso crostacei ed acari della polvere. Inoltre, alcuni allergeni potenzialmente presenti nel mangime con cui la larva viene alimentata possono essere talora presenti nel prodotto finito, ovvero la larva gialla della farina intera o in polvere. Il gruppo di esperti scientifici comunque, conclude che il Novel Food accuratamente analizzato e studiato è sicuro per tutti gli usi ed i livelli d'uso per cui è stato proposto.

Fonte  
<https://www.regione.emilia-romagna.it/europass/pareri-efsa/safety-of-dried-yellow-mealworm-tenebrio-molitor-larva-as-a-novel-food-pursuant-to-regulation-eu-2015-2283>



*"Il gruppo di esperti scientifici conclude che il Novel Food accuratamente analizzato e studiato è sicuro per tutti gli usi ed i livelli d'uso per cui è stato proposto."*

*Gruppo di esperti scientifici su nutrizione, nuovi alimenti e allergeni alimentari (NDA) di EFSA*





F.Q.C.Italia Soc. Coop  
Via Guido Rossa 340033 - Casalecchio di Reno (BO)  
<https://www.fqcitalia.it/>