

I TREND DELLA TRACCIABILITÀ ALIMENTARE IN ITALIA

Il Cedites (Centro Studi per la Divulgazione della Tecnologia e della Scienza), in collaborazione con **Aton** – leader nel settore dell'Enterprise Mobility e della tecnologia RFID – ha pubblicato la seconda edizione dell'Insider Report sullo Sviluppo della Tracciabilità Alimentare in Italia, documento che fotografa i principali fenomeni in atto in questo ambito e identifica i principali trend che caratterizzano i prossimi 4 anni, applicando un sistema di analisi che mette a confronto per ogni anello della filiera del food quattro parametri: lo stato di adozione, il commitment degli utenti, le opportunità potenziali e le resistenze. L'indagine evidenzia come in questo periodo le istituzioni europee potrebbero rivedere al

rialzo le norme sulla tracciabilità alimentare. L'Italia sarà più determinata nella tutela del Made in Italy e ciò comporterà un impiego maggiore della tecnologia nella filiera. Le attuali regole europee sulla tracciabilità alimentare sono state concepite un decennio fa e risentono ormai dell'usura del tempo. Sono largamente rispettate, in Italia come nella maggior parte dei Paesi dell'Unione, ma non fanno leva sulle tecnologie a disposizione ormai delle imprese del settore. Una situazione che è tuttavia destinata a cambiare. Sulla spinta della crescente consapevolezza dei consumatori e della pressione di alcuni Paesi europei, Italia *in primis*, la Commissione europea sta analizzando la situazione

e potrebbe presto, probabilmente entro i prossimi 4 anni, varare un nuovo quadro di regolamenti che imporranno un uso più intensivo della tecnologia per garantire la tracciabilità delle principali filiere alimentari.

"Lo schema legislativo della tracciabilità alimentare non cambierà domani. Ma già oggi si percepiscono i segnali di un'evoluzione profonda che avverrà in Europa entro pochi anni. Le istituzioni italiane appaiono in quest'ambito coese e fortemente motivate. E a livello comunitario l'analisi del nuovo contesto della tracciabilità evoluta sembra ormai quasi concluso", ha dichiarato Paolo C. Conti, CEO di Loft Media Publishing e direttore del Cedites.

"Oggi disponiamo di strumenti capaci di garantire il monitoraggio dei prodotti alimentari lungo tutta la filiera, dalla produzione al consumo. Un simile controllo garantirebbe più sicurezza per i cittadini, più competitività per le imprese migliori, un maggior peso specifico dell'intero sistema alimentare europeo sul mercato internazionale e per l'Italia la massima valorizzazione dei marchi del Made in Italy", ha spie-

gato Giorgio De Nardi, presidente di Aton.

LO SCENARIO ATTUALE

Nel 2009 lo scenario tecnologico è progredito: le frequenze Uhf usate dai tag Rfid, fondamentali per la diffusione su vasta scala di una tracciabilità avanzata, sono state liberalizzate; sono sempre più diffusi i tag di tipo organico, con caratteristiche che permettono la realizzazione di sistemi di marcatura e di controllo più sofisticati e precisi; i Middleware per la gestione della tracciabilità hanno raggiunto una maturità tecnologica; i magazzini e le piattaforme logistiche stanno procedendo rapidamente al cabloggio wireless delle strutture e all'adozione di sistemi di picking intelligenti.

Le istituzioni italiane e le associazioni di categoria sono più determinate nell'applicare metodologie capaci di tutelare il Made in Italy. La filiera alimentare italiana si sta dimostrando più sensibile a una tracciabilità evoluta. GDO e trasformatori stanno acquisendo un ruolo importante all'interno della filiera nello sviluppo di sistemi



Adozione e commitment alla tracciabilità alimentare evoluta (2010-2014).



LE DIMENSIONI DELLE PAROLE INDICANO IL PESO SPECIFICO DI OGNI CATEGORIA NELLA FILIERA

Opportunità e resistenze alla tracciabilità alimentare evoluta (2010-2014).

di monitoraggio e di controllo della filiera alimentare. Il mondo accademico italiano sta incrementando la propria influenza sullo sviluppo di soluzioni all'avanguardia in merito alla tracciabilità alimentare, avviando progetti finalizzati a sfruttare le più moderne tecnologie di identificazione per migliorare i processi di tracciatura dei prodotti alimentari.

I CAMBIAMENTI ATTESI NEI PROSSIMI 4 ANNI

Le istituzioni europee definiranno un quadro normativo preciso sulla tracciabilità alimentare, che renderà obbligatoria l'applicazione, garantendo maggiore sicurezza ai cittadini e, al contempo, incrementando la competitività internazionale del sistema alimentare europeo. La Grande Distribuzione Organizzata è stata e continuerà ad essere uno dei principali sostenitori e beneficiari della tracciabilità evoluta, incrementando grazie ad essa produzione, sicurezza e controllo della filiera alimentare.

La tracciabilità sarà fondamentale per il controllo del sell-out, per conoscere in anticipo le scelte di acquisto dei consumatori e offrire loro un servizio migliore. I prodotti, grazie alle tecnologie automatiche

RAPPORTO DELL'EFSA SULLA DIOSSINA IN ALIMENTI E MANGIMI

L'autorità europea per la sicurezza alimentare ha recentemente pubblicato un'analisi sui livelli di diossine e sostanze affini negli alimenti e nei mangimi, basata sull'analisi di oltre 7.000 campioni raccolti in 21 Paesi europei fra il 1999 e il 2008. La Commissione europea aveva chiesto all'EFSA di valutare il grado di contaminazione da diossine confrontandolo con i livelli massimi stabiliti per diverse categorie di alimenti e mangimi nell'Unione, con l'obiettivo di salvaguardare la salute dei consumatori. Diossine e composti simili, come i bifenili policlorurati

come l'Rfid, potranno "raccontare se stessi" e la propria storia ai consumatori, che stanno diventando sempre più sensibili nei confronti della sicurezza alimentare. A partire dal 2012 i trasportatori modificheranno in maniera profonda il proprio atteggiamento nei confronti della tracciabilità evoluta, che li porterà ad applicare tattiche di efficientamento che permetteranno di ridurre i costi e di incrementare gli utili. Entro il 2013 i distributori dedicheranno maggior attenzione alla tracciabilità evoluta, maturando una maggiore consapevolezza tecnologica.

la combustione - ad esempio durante l'incenerimento dei rifiuti o gli incendi boschivi - e in alcuni processi industriali. La loro presenza nell'ambiente si è ridotta dagli anni '70, grazie agli sforzi concertati condotti a livello di Unione europea. Le diossine si trovano in molti alimenti in basse concentrazioni e, anche se non provocano problemi di salute immediati, l'esposizione a lungo termine ha dimostrato di produrre svariati effetti, fra cui il cancro. La loro persistenza e il fatto che si accumulano lungo la catena alimentare, in particolare nei grassi animali, continua quindi a rappresentare motivo di preoccupazione per la salute pubblica.

I livelli medi più elevati di diossine e PCB diossina-simili in rapporto al contenuto di grassi sono stati osservati per il fegato e prodotti a base di fegato di origine animale, mentre i livelli medi più elevati in relazione al peso totale del prodotto sono stati riscontrati per il fegato di pesce ed i suoi derivati. Nei mangimi animali, le



concentrazioni maggiori sono state trovate nell'olio di pesce. Complessivamente, l'8% dei campioni analizzati superava i diversi livelli massimi stabiliti dalla normativa comunitaria. Tuttavia, alcuni di questi campioni derivavano chiaramente da campionamenti mirati effettuati durante specifici episodi di contaminazione. Sono anche state rilevate ampie variazioni fra diversi gruppi di alimenti e mangimi in termini di percentuali di campioni che superava-

no i livelli massimi consentiti. Il rapporto conclude che non è possibile stabilire una tendenza chiara riguardo alla variazione nel tempo dei livelli di fondo di diossine e sostanze correlate negli alimenti e nei mangimi, dal momento che si sono registrati aumenti in alcune categorie e riduzioni in altre. Inoltre, episodi occasionali di contaminazione e la mancanza di informazioni su quali campioni derivassero dal campionamento mirato oppure occasionale ren-

dono difficile valutare questi andamenti.

L'attuale metodo europeo per la misurazione dei livelli complessivi di diossina si basa sui valori di tossicità di diversi tipi di diossine stabiliti dall'Organizzazione Mondiale della Sanità nel 1998. All'EFSA è stato anche richiesto di valutare l'impatto dei livelli complessivi di diossine impiegando i valori di tossicità definiti nelle raccomandazioni dell'OMS del 2005, che abbassavano la tossicità relativa di alcuni tipi di diossi-

ne. Il rapporto evidenzia che l'applicazione dei nuovi valori ridurrebbe i livelli complessivi di diossine del 14%, benché l'entità della riduzione sia molto diversa tra le varie categorie di alimenti e mangimi.

Infine, il rapporto raccomanda la conduzione su base continuativa di controlli casuali su un numero sufficiente di campioni in ciascun gruppo di alimenti e mangimi, al fine di assicurare una valutazione accurata della presenza di diossine e PCB diossina-simili.

**L'UNICO MODO
PER NON FAR CONOSCERE
AGLI ALTRI I PROPRI LIMITI,
È DI NON OLTREPASSARLI MAI**

Leonardo Da Vinci

vi invitiamo a

8-9 GIUGNO 2010
VILLA GUALINO, TORINO
**GARE E APPALTI PER LA RISTORAZIONE
PUBBLICA E COMMERCIALE.
CAPITOLATI, REGOLE NAZIONALI ED
EUROPEE, ESPERIENZE E
INTERPRETAZIONI**
è un'iniziativa
**Scuola di
Sicurezza
Alimentare**
www.scuolasicurezzaalimentare.it

**INNOVARE NEL
SETTORE ALIMENTARE**

**SVILUPPO PRODOTTI
SOLUZIONI PACKAGING
SISTEMI DI GESTIONE**

www.irta-ricerche.it / www.deoxis.it



L'EFSA AUTORIZZA L'USO DI UN BIOCIDA NEI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

L'EFSA ha recentemente espresso un parere favorevole riguardo alla richiesta da parte di un'Autorità competente di uno Stato membro per la valutazione della sicurezza di un biocida da impiegare nei materiali a contatto con gli alimenti.

L'Agenzia federale per la tutela dei consumatori e per la si-

curezza alimentare (Bvl) della Germania ha infatti chiesto la valutazione della sostanza 5-cloro-2-metil-2H-isotiazol-3-one, in miscela con 2-metil-2H-isotiazol-3-one (3:1), con numero CAS 55965-84-9 e numero di riferimento della Commissione europea (n. Rif.) 43730, come biocida destinato ad essere impiegato

come conservante in dispersioni polimeriche a base di acqua utilizzate per fare i rivestimenti, come un conservante in formulazioni a base di acqua di composti chimici utilizzati per fare la carta e come un sliomicida nei trattamenti acquosi per la fabbricazione della carta, ai livelli di utilizzo massimi di 30, 15 e 2 mg/L. I prodot-

ti finali sono destinati ad essere utilizzati per il contatto con tutti i tipi di prodotti alimentari senza limiti di tempo e temperatura.

Il gruppo di esperti CEF dell'EFSA ha concluso che non esiste un problema di sicurezza per il consumatore se l'importo massimo residuo della sostanza nei prodotti finiti non supera i 25 µg/dm². Il suo utilizzo non deve tradursi in un effetto anti-microbico sulla superficie del polimero o sull'alimento stesso.



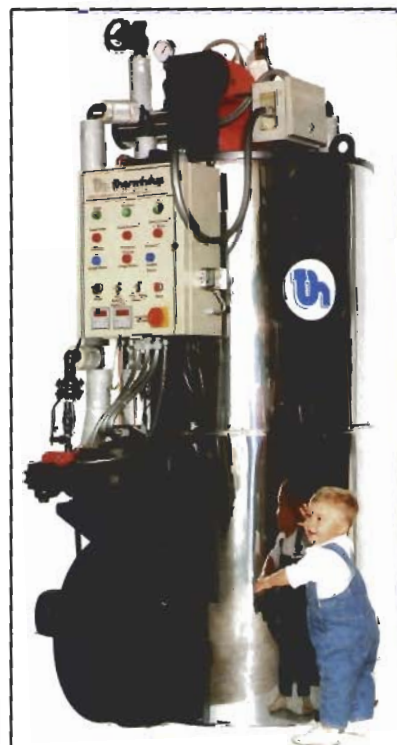
FIRENZE - ITALY

STABILIMENTO:

Via Provinciale Botriolo Km 6
52020 Castelfranco di Sopra (AR)
Tel. 055 9149553-9148005
Fax 055 9149380

www.thermindus.it
www.thermindus.com
e-mail: thermindus@thermindus.it

**Generatori di vapore ad alto rendimento superiore al 90%
5 o 12 bar, della nuova generazione, esente da conduttore patentato con produzione da 20 Kg/h a 4000 Kg/h, esecuzioni verticale ed orizzontale.**



Th 24 non stop al servizio dei costruttori, rivenditori e termotecnici.