

GIORNATA DI STUDI A VERONA

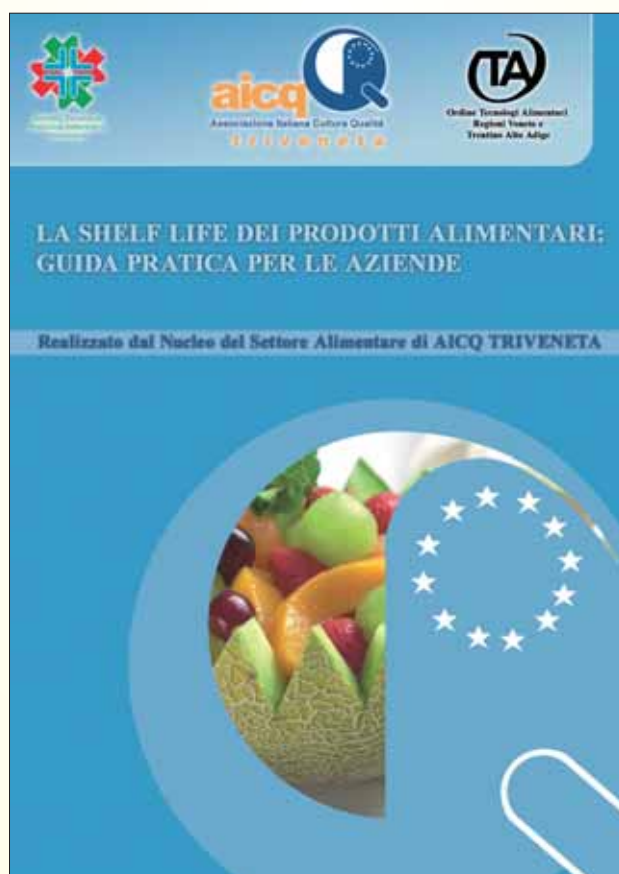
# Shelf life, presentata una guida pratica per le aziende

**P**roblema complesso su cui spesso le informazioni e le conoscenze sono carenti, la determinazione della *shelf life* di un prodotto alimentare confezionato coinvolge professionalità diverse per arrivare a conoscere i meccanismi di modificazione che portano alla riduzione della qualità e le tecniche, sperimentali e predittive, per stimare la “vita di scaffale”. Merito della giornata di studio *La shelf life dei prodotti alimentari: guida pratica per le aziende*, organizzata il 20 novembre scorso, nella sede di Confindustria Verona, da Aicq Triveneta, Società italiana di medicina veterinaria preventiva (SIMeVeP) e Ordine dei tecnologi alimentari di Veneto e Trentino Alto Adige, è stata proprio la capacità di fornire un approccio multidisciplinare al problema, mettendo a confronto tutti gli attori del sistema alimentare. Con il convincimento, espresso in conclusione dei lavori, da parte del presidente SIMeVeP, Aldo Grasselli, che alla corretta determinazione della *shelf life* e al rispetto delle regole, debbano concorrere non solo aziende e autorità competente deputata ai controlli, ma anche gli stessi consumatori che, oggi più che mai, possono giocare un ruolo decisivo nella corretta gestione del prodotto confezionato acquistato.

Quella della “conservabilità” del prodotto è una questione di grande rilevanza: organizzazione della lavorazione e della distribuzione, scelta dell’imballaggio, definizione di “termine

minimo di conservazione” (Tmc) e “data di scadenza”, ad esempio, sono problemi che possono essere affrontati correttamente solo conoscendo la *shelf life* di quel particolare tipo di alimento. Le norme comunitarie e nazionali affidano agli operatori del settore alimentare l’obbligo di determinare il periodo di “durabilità”. In particolare il regolamento 2073 del 2005 stabilisce che i manuali delle buone prassi igieniche elaborati dagli stessi operatori debbano contenere anche linee guida per la realizzazione degli studi di *shelf life*. Il convegno ha riservato molto spazio proprio a questo aspetto con la presentazione, nella mattinata, moderata da Silvia Tramontin, vicepresidente di Aicq Triveneta, del Quaderno operativo che contiene le istruzioni per l’applicazione da parte dell’operatore economico delle norme specifiche in materia.

«Questo documento - hanno spiegato Ugo Ultimini e Angiolella Lombardi del settore alimentare di Aicq Triveneta - è una guida completa e concreta per le aziende che vogliono affrontare studi di *shelf life* in modo autonomo, ma anche per indirizzare nelle richieste quelle che



decidano di servirsi di un consulente». Il documento contiene i fondamenti normativi e teorici (cogenti e volontari), i procedimenti che possono essere utilizzati per realizzare uno studio di *shelf life*, le indicazioni sui protocolli di studio e alcuni esempi pratici. Nel quaderno vengono sviluppati inoltre tutti gli aspetti relativi alle caratteristiche del prodotto, gli eventi fisici come la luce, umidità e calore che ne condizionano la conservabilità, i processi degradativi innescati da batteri o di origine chimica, ma anche il ruolo del packaging per la “tenuta” nel tempo dei requisiti di qualità e sicurezza. Di grande rilievo soprattutto gli studi rivolti a quegli alimenti pronti per il consumo (*ready-to eat*) che possono costituire un rischio per la salute a causa della potenziale presenza di *Listeria monocytogenes*. Lombardi ha definito la *shelf life* di un prodotto deperibile come il periodo di tempo che corrisponde, in definite circostanze (di clima, confezione, trasporto eccetera), a una tollerabile diminuzione della qualità di un prodotto confezionato.

Luca Maria Chiesa dell'Università di Milano ha trattato degli indicatori chimici della *shelf life* per gli alimenti di origine animale. «Il prodotto deve possedere - ha detto - i requisiti igienico sanitari, ma anche di accettabilità da parte del consumatore. Alla formazione di colore e aroma, ad esempio, concorrono elementi chimici e biochimici. Se in etichetta sono possibili artefatti, da un punto di vista chimico questo non può avvenire».

Termine minimo di conservazione e data di scadenza, interpretazione del termine *shelf life* (intesa come periodo che precede la scadenza, superata la quale vengono meno le caratteristiche di sicurezza) sono stati tra gli argomenti affrontati da Maurizio Ferri della SIMeVeP che si è occupato in particolare degli aspetti pratici dell'applicazione di modelli matematici predittivi per determinare come fattori intrinseci ed estrinseci condizionino lo sviluppo microbiologico. Attenzione anche al packaging, inteso non come semplice involucro passivo, ma come elemento capace di interagire con l'alimento condizionando la sua conservabilità. Le caratteristiche dell'imballaggio permettono, infatti, la classificazione dei problemi di *shelf life* in prodotto-dipendenti e packaging-dipendenti.

A Roberto Marangon di Veneto Agricoltura, il compito di illustrare l'analisi sensoriale e, in questo campo, gli scostamenti dagli standard di riferimento. Questo tipo di analisi consente di studiare la qualità di un prodotto alimentare o di una preparazione gastronomica. Attraverso l'applicazione di metodi sensoriali “discriminanti” e “descrittivi” è possibile, ad esempio, comprendere se esistano differenze significative tra prodotti simili, di quale intensità sia la differenza e a quali attributi sensoriali sia riconducibile. Si possono quindi ottenere informazioni che rappresentano un valido supporto nello sviluppo di nuovi alimenti e nelle strategie di marketing. «L'analisi sensoriale - ha osservato Marangon - ha costi elevati e va razionalizzata».

«Per una corretta *shelf life* - ha affermato Stefano Zardetto, presidente dell'ordine dei tecnologi alimentari - occorre una conoscenza del prodotto e dei processi produttivi. Ci sono elementi che vanno stabiliti con chiarezza: il tipo e la frequenza

delle analisi, le modalità di campionamento, le condizioni di conservazione durante la prova, l'interpretazione dei risultati». Senza trascurare di tener conto, ad esempio, degli sbalzi termici cui probabilmente il prodotto verrà sottoposto in seguito. E ha aggiunto: «Ormai responsabilità e autocontrollo sono diventati patrimonio del produttore che ha ben chiari i costi economici che comporterebbero eventuali *defaillance*».

Nel pomeriggio con la tavola rotonda *La shelf life dei prodotti alimentari: richieste di mercato e responsabilità del produttore e della autorità competente*, moderata dal presidente SIMeVeP Grasselli, si è svolto il confronto tra rappresentanti delle aziende alimentari e quelli di Ministero, Regione e Nas. Ne è scaturito un dibattito ampio e un quadro articolato a definire il quale hanno concorso gli interventi e le domande dei numerosi partecipanti. Pietro Santo Noè del Ministero della salute, illustrando il quadro normativo e l'organizzazione del sistema dei controlli, ha sottolineato come, oltrepassata la *shelf life*, venga meno la “garanzia” del produttore sull'alimento confezionato. A questo proposito Grasselli ha rimarcato come sia necessaria un'educazione del consumatore alla corretta conservazione del prodotto.

Massimiliano Boccardelli di Federalimentare ha evidenziato come la sicurezza sia un prerequisito cui le aziende non possono rinunciare e come la responsabilità, in questo campo, vada ripartita tra tutti gli attori che compongono la filiera. «L'industria alimentare produce con requisiti qualitativi molto elevati: il 2% del fatturato viene destinato ai controlli. Alla responsabilizzazione dei produttori deve, però, ora corrispondere il riconoscimento da parte dell'autorità competente». E ha aggiunto: «Ogni deroga ai requisiti igienico sanitari rappresenta un rischio».

Sulle violazioni penali e i controlli delle forze dell'ordine in merito a data di scadenza, suo superamento, indicazioni in etichetta, è intervenuto il comandante del Nas di Padova, capitano Pietro Mercurio, che ha sottolineato, tra l'altro, come il lattiero caseario sia il settore più esposto alle infrazioni.

Michele Bauli di Confindustria ha ricordato l'impegno delle aziende in qualità e ricerca e auspicato una semplificazione della normativa e una maggiore omogeneità nei controlli. Punto su cui è intervenuto anche il presidente SIMeVeP: «È necessario - ha affermato - “riducere” all'applicazione delle norme, abbandonando pratiche inutili e irrilevanti per i consumatori».

«Ci vuole - ha osservato Piero Vio della Regione Veneto - un coordinamento maggiore di chi fa i controlli, evitando sovrapposizioni. Oggi c'è la necessità di cambiare approccio nel confronto tra operatori economici e autorità competente, superando l'ordinamento repressivo del passato». Vio ha inoltre ricordato l'imponente numero di controlli eseguiti in Veneto nel 2008 dai servizi del Ssn: 160mila. Noè, per parte sua, ha evidenziato come esistano già forme di coordinamento tra le diverse autorità competenti.

La conclusione dei lavori a Grasselli che ha rimarcato come «il riferimento non debba essere il controllo in sé, ma la norma».