Sicurezza Alimentare,
Qualità dell'Ambiente, Garanzia per la Salute

Il Biologico nella Ristorazione Collettiva

Sabato 7 novembre 2009

Sala Botticelli – Palazzo dei Congressi
Roma EUR

IL BIOLOGICO: GARANZIA DI QUALITÀ SUL CAMPO E… SULLA TAVOLA. CONTROLLI E PROBLEMATICHE NELLA GESTIONE DEL BIOLOGICO IN RISTORAZIONE COLLETTIVA.

Raimonda Dessì
Biologa Specialista in Scienza dell'Alimentazione. Direttivo Associazione "G. Dossetti: i Valori"

Le proprieta' che la "produzione biologica" vuole mantenere nelle derrate prodotte devono ovviamente essere salvaguardate durante tutto il percorso della filiera produttiva e di distribuzione, occorre cioè eliminare, in tutte le fasi della filiera, ogni fattore suscettibile di modificarle.

Vengono prese in considerazione le problematiche insite nel controllo della "biologicità" delle derrate distribuite nel settore della ristorazione collettiva.

Vengono inoltre riportati e commentati i risultati di indagini di controllo svolte sulla biologicità delle derrate distribuite in alcune mense collettive .

IL BIOLOGICO: qualità e garanzie dal campo alla tavola

DOTT. RAIMONDA DESSI
DIRETTIVO ASSOCIAZIONE DOSSETTI

PERCHE' BIOLOGICO NELLE MENSE?

- Art 59 della legge finanziaria 1999 punto 4 si legge:

... le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali .....

...gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle istituzioni suddette sono aggiudicati ..... attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti...

NORMATIVE E DIRETTIVE REGIONALI

- FRIULI V.G. L.R. 15 del 8/8/02
- EMILIA ROMAGNA L.R. 291 del 14/11/02
- TOSCANA L.R. 18 del 27/5/02

- BASILICATA, PIEMONTE ....
-

- REGIONE LAZIO L.R. n 10 6/4/2009

- ...la regione riconosce il valore salutistico dei prodotti caratteristici della dieta mediterranea e, in particolare, dei prodotti biologici regionali.....

Garanzia di qualità del prodotto biologico

QUALITA DEL PRODOTTO ALL'ORIGINE

- Reg . CEE 2092/91, Reg. CEE 834/07...)

- CERTIFICAZIONE OBBLIGATORIA PER LA BIOLOGICITA
- ENTI CERTIFICATORI FORNISCONO GARANZIA
- ETICCHETTATURA

QUALITÀ PRODOTTO TRASFORMATO

- REQUISITI DI PROCESSO:
  - SEPARAZIONE DEI CICLI PRODUTTIVI
  - IDENTIFICABILITÀ MATERIE PRIME
- REQUISITI DEL PRODOTTO
  - GARANZIA PER TUTTI GLI INGREDIENTI
  - (ALMENO 70% INGREDIENTI BIO)

GARANZIA DI BIOLOGICITA' DEI MENU

MANTENIMENTO DELLA QUALITÀ BIOLOGICA
IN OGNI FASE DELLA FILIERA PRODUTTIVA

Problema principale nelle preparazioni di ristorazione collettiva

- Possibilità di contaminazione dell'ingrediente sicuramente biologico nelle varie fasi di lavorazione:
  - volontaria
  - accidentale
  - crociata

CONTAMINAZIONE PRIMARIA

- Contaminazioni che si verificano negli alimenti in fase di produzione (materie prime)
  - Acqua aria suolo

CONTAMINAZIONE SECONDARIA

- Contaminazioni che si verificano in fase di lavorazione

CONTAMINAZIONE TERZIARIA

- Contaminazioni che si realizzano in fase di conservazione, stoccaggio e commercializzazione del prodotto

CONTAMINAZIONE QUATERNARIA

- Contaminazioni che si verificano in fase di consumo degli alimenti

CONTROLLI

CONTROLLI E ADEMPIMENTI

- QUALITA MICROBIOLOGICA PRODOTTO
- HACCP
- RINTRACCIABILITÀ

- AUTOCONTROLLO E CONTROLLI ENTI PREPOSTI (NAS, ASL)

Controlli BIOLOGICITà

IN CASO DI APPALTO:

- Ente Appaltante può richiedere per controllo del rispetto del capitolato di gara la verifica della biologicità delle derrate o del prodotto con esecuzione verifiche:
  - Ispettive per la parte documentale
  - Analitiche per ricerca di residui non consentiti

- CONTROLLO CHIMICO
- Presenza residui:
- Anticrittogamici
- Coccidiostatici
  - ANALISI MULTIRESIDUALE
- Antibiotici
- Estrogeni

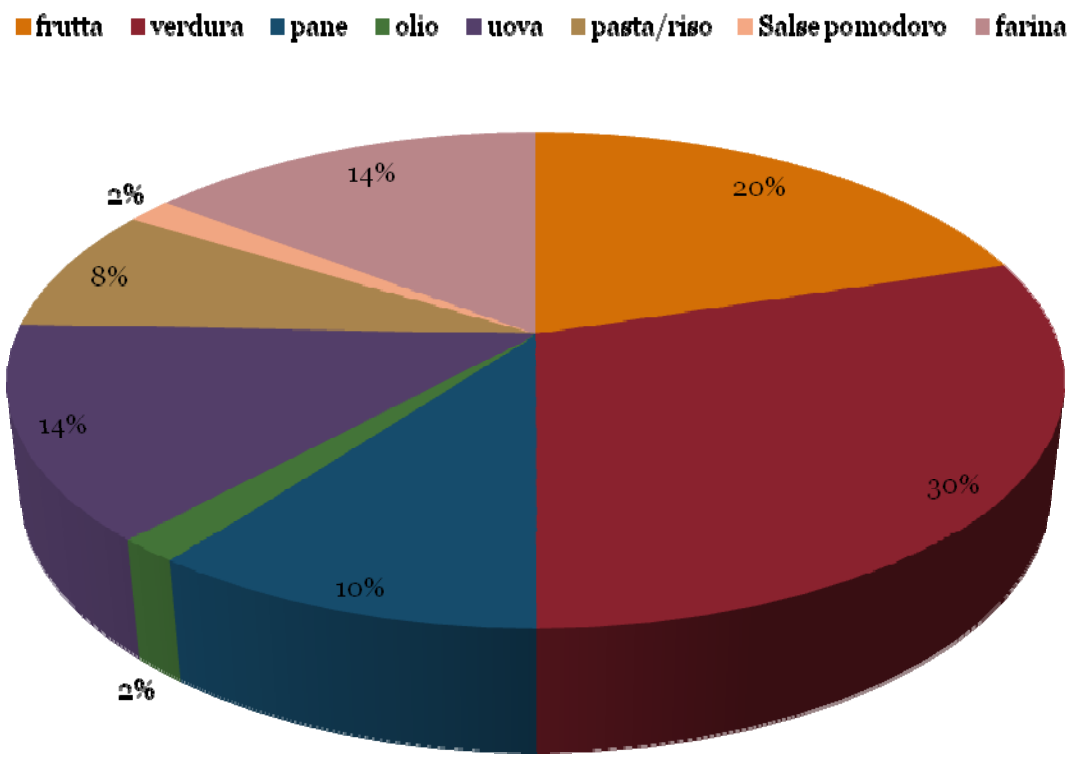
ESPERIENZA SUL CAMPO

RISULTATI DI 5 ANNI DI CONTROLLI SULLA BIOLOGICITÀ DELLE DERRATE IN SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA DATI IN APPALTO

NUMERO CAMPIONI ANALIZZATI DIVISI PER TIPOLOGIE MERCEOLOGICHE

N. CAMPIONI ANALIZZATI	3815
FRUTTA	768
VERDURE	1138
OLIO	62
PANE	390
UOVA/LATTE	528
PASTA,RISO	310
POMODORI/SALSA	63
PRODOTTI MULINO / FARINE CEREALI	556

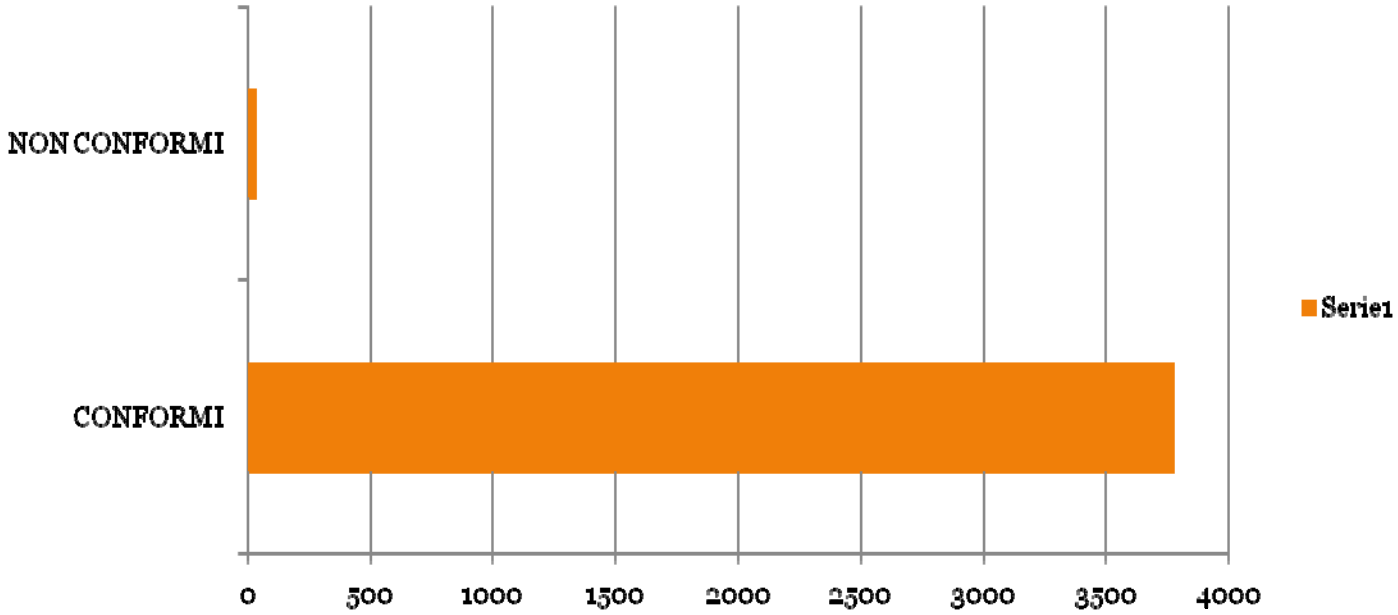
NUMERO CAMPIONI ANALIZZATI DIVISI PER TIPOLOGIE MERCEOLOGICHE



NON CONFORMITÀ RILEVATE

- RISULTATI CONFORMI: 3780
- RISULTATI NON CONFORMI: 44

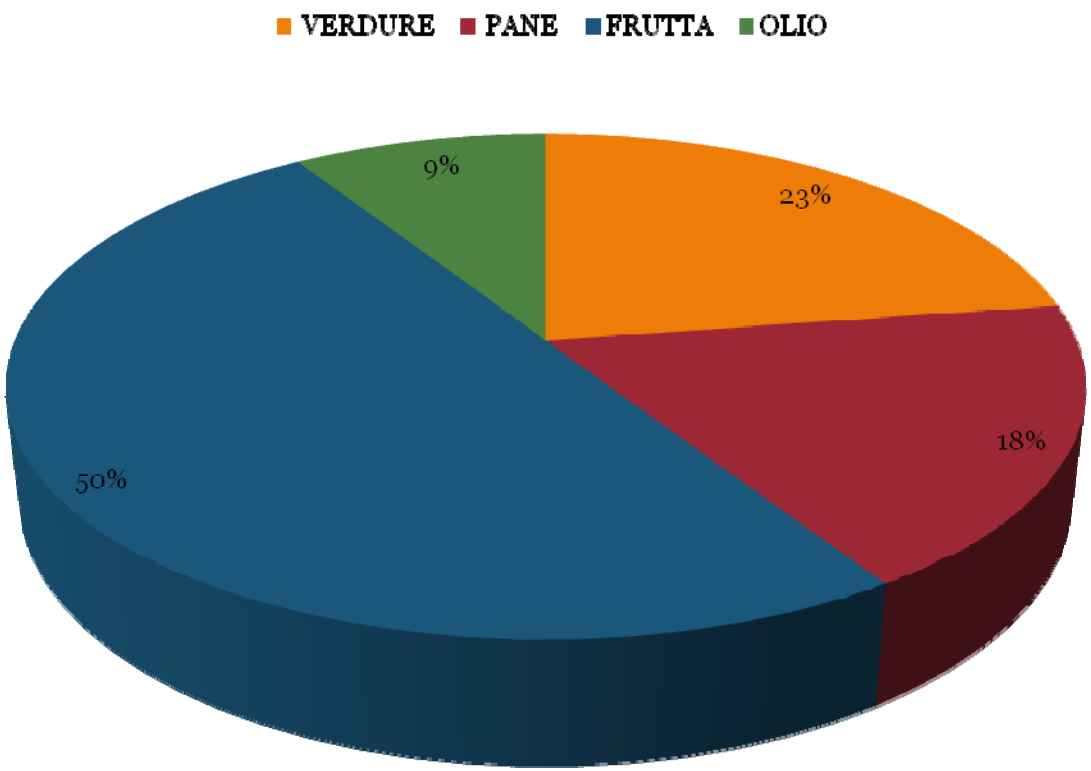
NON CONFORMITÀ RILEVATE



NON CONFORMITA PER TIPOLOGIA MERCEOLOGICA

- VERDURE 10
- PANE 8
- FRUTTA 22
- OLIO 4

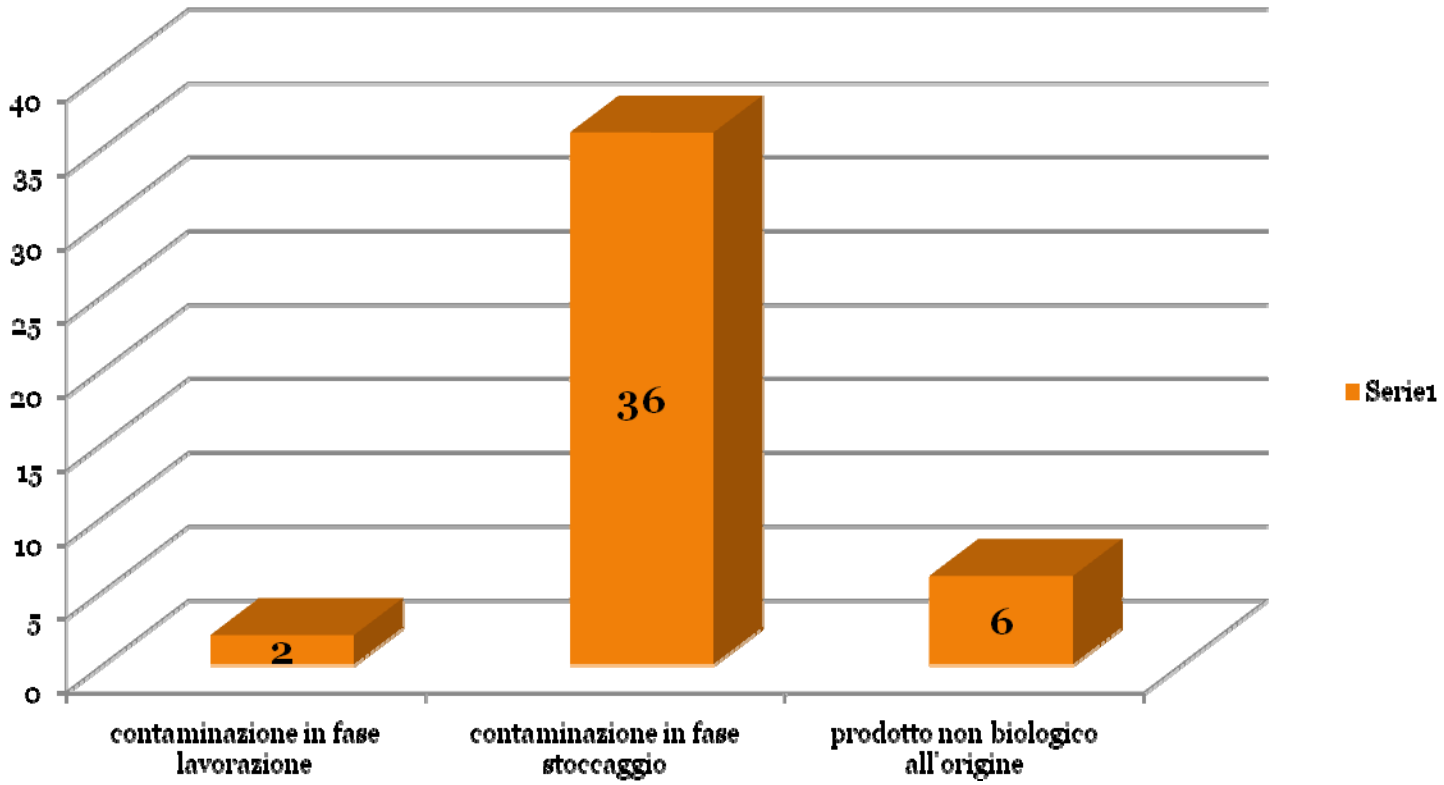
NON CONFORMITA PER TIPOLOGIA MERCEOLOGICA



DIVERSE CAUSE NC RISCONTRATE

- 6 casi di prodotto non biologico (olio e frutta)
- 36 casi di contaminazione terziaria in fase di stoccaggio
- 2 casi di contaminazione secondaria in fase di lavorazione (olio)

DIVERSE CAUSE NC RISCONTRATE



Alcuni casi particolari

- Olio tradizionale
- Presenza di difenilammina negli agrumi o mele per contaminazione da parte operatori in fase stoccagio/smistamento
- Presenza clorpirmifosetile nel pane per contaminazionegrano in stoccaggio nei silos

Considerazioni finali

- È importante definire un piano di lavorazione con procedure che rispettino:

- la identificazione degli ingredienti biologici
- lo stoccaggio ASSOLUTAMENTE dedicato a soli prodotti biologici
- l'eliminazione di contaminazioni casuali da parte del personale addetto (importante la formazione)

CERTIFICAZIONE

- La certificazione del prodotto e dei processi da garanzia della qualità e della biologicità di un prodotto e di un menu