



sata

L'evoluzione della sicurezza alimentare

Roberto Capurro

14-05-2021

Quargnento

Chi siamo



SATA (Studio Agronomico tecnico Associato) nasce nel 1986 per volontà di tre giovani agronomi, con l'ambizione di offrire servizi di assistenza tecnica di campo e sperimentazione

Oggi SATA conta 3 sedi (AL, AQ, RG) e più di 50 collaboratori su tutto il territorio ed è uno dei player di riferimento nazionale per l'offerta di **servizi integrati di progettualità, consulenza e controlli** a tutti gli *stakeholder* della filiera agroalimentare vegetale

La storia



Alcune tappe fondamentali per lo sviluppo aziendale e la conoscenza della **filiera**



1986

Attività di consulenza e sperimentazione in campagna

1990

Inizio della collaborazione con la G.D.O. nazionale per prodotti a marchio

1993

Nasce il Laboratorio di analisi CADIR LAB

1998

Sviluppo collaborazioni e poi sedi sul territorio

2000

Sviluppo di consulenza per alcuni standard certificativi

2010

Sviluppo integrazione servizi Sata- Cadir Lab; consulenza , controlli, analisi

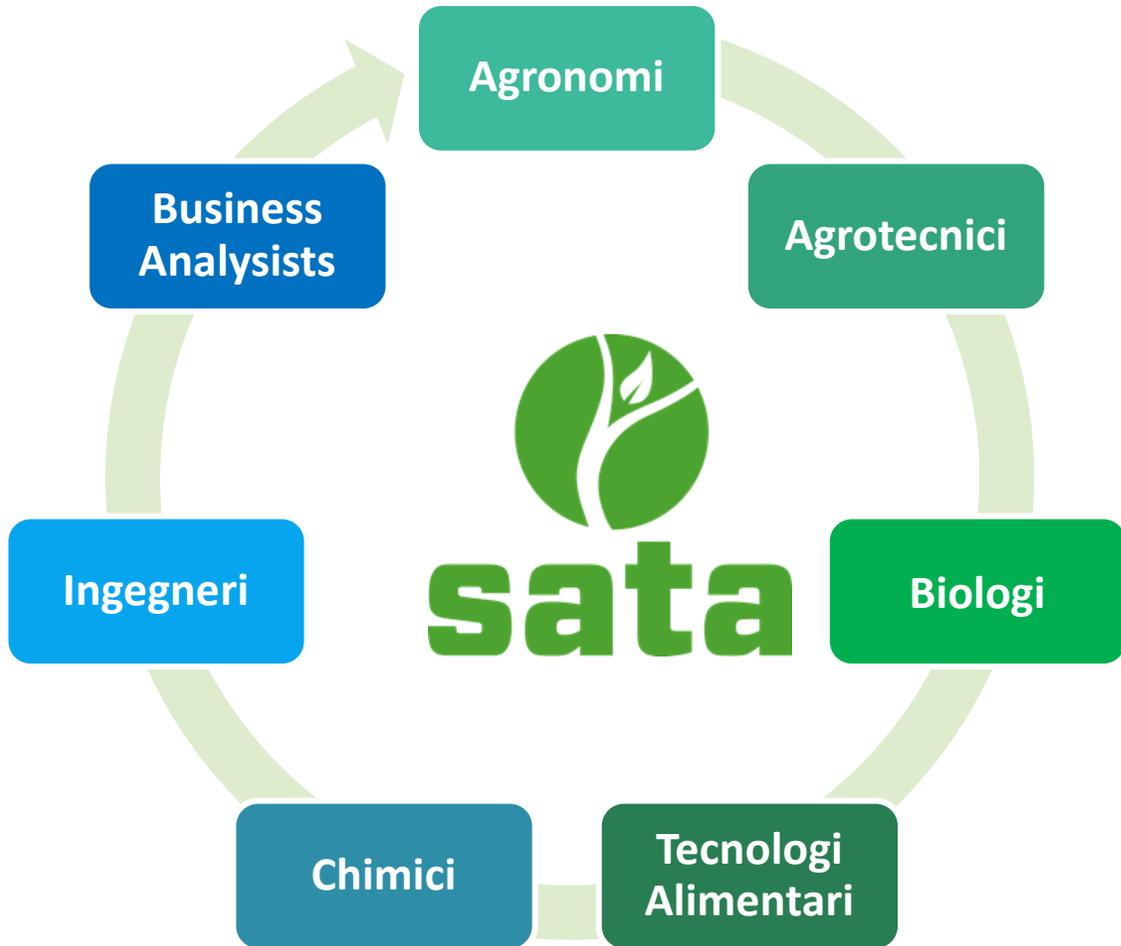
2017

Apertura del centro di saggio in GEP e sviluppi progetti di filiera sui cereali

2018

Acquisizione della totalità delle quote di Cadir Lab e partecipazione nella società BDF S.r.l.

Le competenze



Le sfide, e le opportunità, affrontate negli anni hanno consentito di sviluppare **competenze e professionalità nuove**, integrando le originarie attività di campo con servizi evolutivi (sviluppo prodotti a marchio GDO nel settore ortofrutta, supporti alle certificazioni es. ISO 9000, Global Gap, IFS, progetti di filiera, etc.)

La **multidisciplinarietà** della squadra permette di approcciare le richieste della filiera con una visione più ampia ed aggiungere **valore** alle richieste degli stakeholder

Negli ultimi anni l'azienda si è arricchita grazie alla **collaborazione in partnership** con *specialist* ed esperti tecnici in grado di integrare l'offerta dei servizi

Sicurezza alimentare - evoluzione



Normative

Responsabilità

1997

AUTOCONTROLLO

Responsabile industria

2000-2004

LIBRO BIANCO
PACCHETTO IGIENE

OSA

2019-21

NUOVA NORMATIVA CONTROLLI UFFICIALI

2021

CULTURA SICUREZZA
ALIMENTARE

TUTTA L'AZIENDA
(FILIERA)

From farm to fork - dai campi alla tavola

2000



COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

Bruxelles, 12.1.2000
COM (1999) 719 def.

LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Il principio ispiratore del presente Libro bianco è che **la politica della sicurezza alimentare** deve basarsi su un approccio completo e integrato. Ciò significa che esso **deve considerare l'intera catena alimentare ("dai campi alla tavola")**;

2020



For a fair, healthy and environmentally-friendly food system

Tanti progressi

EFSA

Responsabilizzazione dell'OSA

Approccio proattivo

Rintracciabilità



E qualche riflessione

Approccio

UE

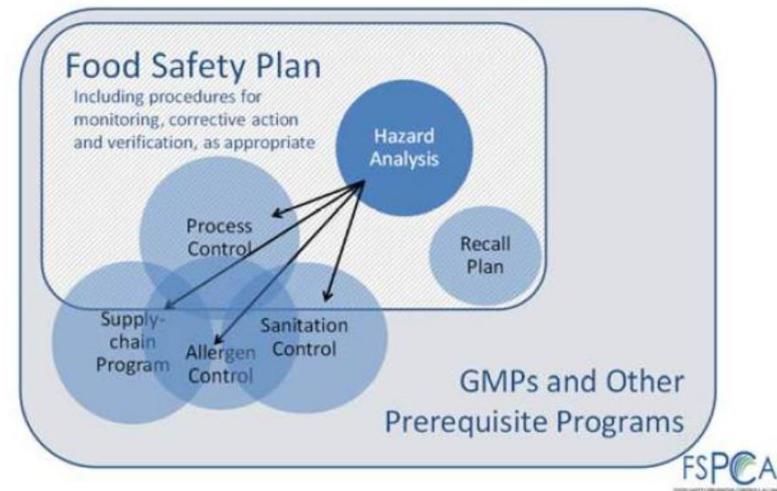
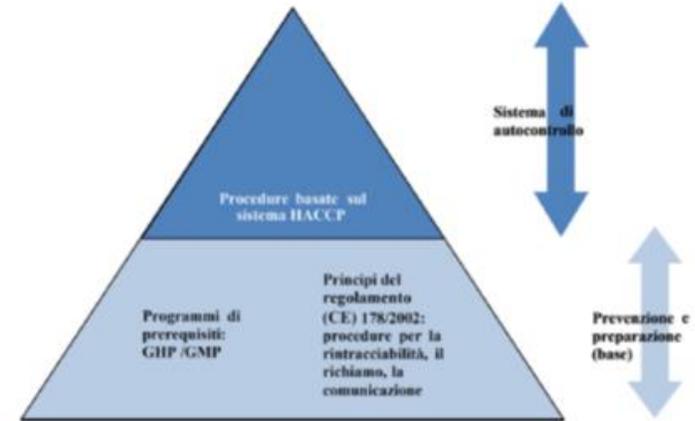
Prp, (Prpo) / HACCP

USA

HARPC = CCP+Prp+OPrp

HARPC: Hazard Analysis and Risk-based Preventive Controls for Human Food

SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



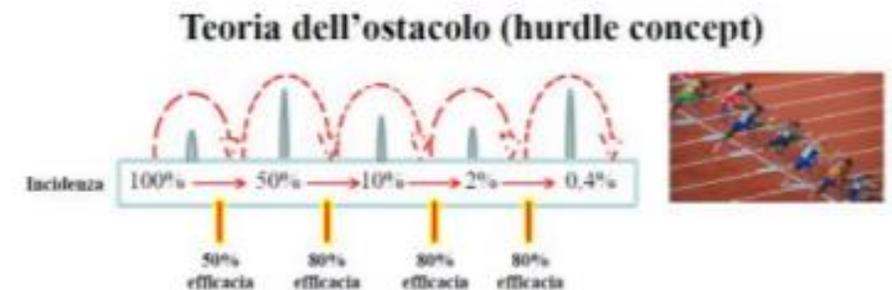
Approccio



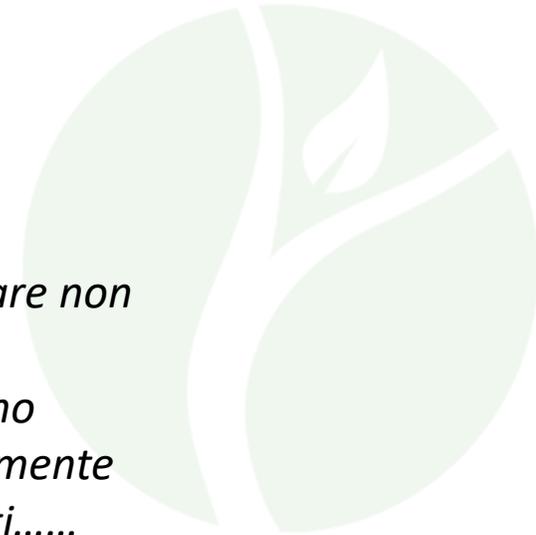
- ✓ Molti processi produttivi non presentano CCP, tutti i processi comportano rischi
- ✓ Discussioni se un punto di controllo sia o no un CCP, spesso inutili
- ✓ Molti problemi di sicurezza/conformità del prodotto derivano da pericoli non associati a CCP
- ✓ L'approccio USA è più «inclusivo» (es. ingloba il rischio frodi alimentari, etc.), meno «gerarchico» :
Prerequisite Program (PRPs) are now considered of equal importance as Critical Control Points (CCPs)

La gestione del rischio come metodo

- ✓ **Non solo sicurezza alimentare:** food fraud, food defense, continuità del business, reputazione/danno d'immagine, etc.
- ✓ **Non solo HACCP:** es. FMEA (Failure Mode and Effects Analysis), HARPC (Hazard Analysis and Risk-based Preventive Controls)
- ✓ **Il contesto:** normative nel mercato di destinazione, la filiera (dal fornitore al Cliente), etc.
- ✓ **Elementi/dati in ingresso:** interni all'azienda, RASSF, controlli ufficiali, evoluzione normative, dinamiche produttive, richieste dei Clienti/del mercato, trend, etc.
- ✓ **Integrazione di diverse misure di prevenzione/mitigazione**
Hurdle Concept



Fornitori e materie prime



UE - Reg CE 852/04

All II cap IX: *Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti,, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati.....*

USA - Food Safety Modernization Act

Supply-chain Program General Requirements



Fornitori e materie prime



- ✓ La qualità/conformità delle materie prime condiziona la qualità del prodotto, in particolare in filiere come l'ortofrutta.
- ✓ Il 40% delle allerte/segnalazioni RASSF derivano dai controlli alle frontiere
- ✓ Le allerte si riferiscono spesso a materie prime (es. ossido di etilene nel sesamo)

Controlli (ufficiali... e non solo)



La nuova normativa, principali cambiamenti:

- Unificazione delle attività di controllo in diversi ambiti, tra cui: sicurezza alimentare, dei mangimi, salute e benessere degli animali, agricoltura biologica, denominazioni protette, etc.
- Adeguamento a livello nazionale dei sistemi di controllo e del Piano nazionale di emergenza alimenti e mangimi.

Questo nuovo approccio deve stimolare gli operatori a riconsiderare il sistema di gestione con l'obiettivo di:

- Un approccio più «integrato» nei confronti di tutti questi ambiti normativi
- Essere in grado di garantire rapide ed efficaci risposte all'autorità in merito alla sicurezza alimentare

Le certificazioni

Importanti e utili

Richieste dal mercato

Devono essere uno strumento per:

- Crescita aziendale
- «Risk based approach»
- Rispetto della normativa
- Rispondere alle richieste dei Clienti



NON SONO «IL TRAGUARDO» MA UN'OPPORTUNITA' DI CRESCITA

In conclusione

