

SICUREZZA E QUALITÀ

SICUREZZA ALIMENTARE

*(Dichiarazione di Roma sulla sicurezza alimentare mondiale,
13 novembre 1996)*

- La sicurezza alimentare, è «il diritto di ogni persona di avere accesso ad alimenti sani e nutritivi, in accordo con il diritto ad una alimentazione appropriata e con il diritto fondamentale di ogni essere umano di non soffrire la fame»

SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARE



concetti multidisciplinari

⇒ La **SICUREZZA ALIMENTARE** è

l'insieme delle azioni intraprese da soggetti diversi
al fine di garantire la non nocività e la qualità di un
alimento



fondamentale e irrinunciabile
attributo di qualità

Definizione di qualità

"l'insieme delle caratteristiche di un prodotto o di un servizio che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare esigenze espresse o implicite"



➡ E' evidente che la qualità non può essere definita in termini assoluti, nasce piuttosto dai bisogni e dai desideri dei consumatori

ATTRIBUTI DI QUALITA'

oltre alla sicurezza sotto il profilo microbiologico e chimico ad un alimento si richiede:

- ☞ accettabilità sensoriale;
- ☞ potere nutrizionale;
- ☞ capacità di prevenire/curare alcune specifiche malattie;
- ☞ "shelf life", nella misura prestabilita;
- ☞ "convenience"

☞
.....

⇒ *errato considerare "di qualità" solo quel prodotto in cui tutti gli attributi siano contestualmente e contemporaneamente soddisfatti*

➤ *vari alimenti per definizione soddisfano solo alcuni specifici requisiti*



SICUREZZA SEMPRE IRRINUNCIABILE

Gli strumenti per definire la qualità e la tipicità

Di fronte all'esigenza di promuovere e disciplinare le produzioni di qualità l'Unione Europea, a partire dagli anni '90, ha emanato una legislazione specifica per alcune categorie di prodotti agroalimentari.

e sono nati:

- *i prodotti a denominazione di origine protetta* ⇒ **DOP**
 - *i prodotti a indicazione geografica protetta* ⇒ **IGP**
 - *i prodotti con attestazione di specificità* ⇒ **AS o STG**
 - *altri marchi* ⇒ **Bio, DOC, DOCG, Cert. volontaria**

I “luoghi” di formazione/perdita degli attributi di qualità e sicurezza

- selezione, produzione, raccolta e conservazione materie prime
- formulazione e preparazione
- processo trasformativo
- confezionamento
- distribuzione e commercializzazione
- preparazione domestica



Dal campo alla tavola